

B) 17.

0



MUNICÍPIO DE SETÚBAL
CÂMARA MUNICIPAL

REUNIÃO N.º 19/2024 PROPOSTA N.º 100/2024/DEB/DAF/DICOMP/SECOMP
Realizada em 04/09/2024 DELIBERAÇÃO N.º 514/2024

ASSUNTO: MODIFICAÇÃO OBJETIVA AO CONTRATO “PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA ALUNOS DOS JARDINS-DE-INFÂNCIA E PARA ALUNOS DO 1.º CICLO DO ENSINO BÁSICO DA REDE PÚBLICA DO CONCELHO, PARA OS ANOS LETIVOS DE 2022/2023 E 2023/2024” E APROVAÇÃO DE MINUTA DE ADENDA - Concurso Público n.º 02/2022/DAF/DICOMP/SECOMP

Considerando que:

1. Pela Deliberação de Câmara n.º 200/2022, de 02/02/2022, através da proposta 128/2022/DAF/DICOMP/SECOMP, foi decidida a abertura do procedimento de Concurso Público, de acordo com a alínea c) do n.º 1 do Artigo 16.º, conjugado com a alínea a) do n.º 1 do Artigo 20.º e Artigo 131.º e seguintes, todos do Código dos Contratos Públicos, doravante CCP, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua versão atual;
2. Pela Deliberação de Câmara n.º 1466/2022 de 04/05/2022, através da proposta 1078/2022/DAF/DICOMP/SECOMP, foi aprovada a Minuta do Contrato e adjudicado à GERTAL – COMPANHIA GERAL DE RESTAURANTES E ALIMENTAÇÃO, S.A., o procedimento “PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA ALUNOS DOS JARDINS-DE-INFÂNCIA E PARA ALUNOS DO 1.º CICLO DO ENSINO BÁSICO DA REDE PÚBLICA DO CONCELHO, PARA OS ANOS LETIVOS DE 2022/2023 E 2023/2024”;
3. Em 20 de maio de 2022, foi outorgado o respetivo contrato, que se anexa, e por se tratar de um procedimento sujeito a fiscalização prévia do Tribunal de Contas, cujo valor é superior a (euro) 950 000 não produziu quaisquer efeitos antes do visto ou declaração de conformidade, tal como resulta do nº 4 do artigo 45º da Lei n.º 98/97, de 26 de agosto, Lei de Organização e Processo do Tribunal de Contas, que foi concedido em 17/11/2022;
4. Dispõe a Cláusula Terceira do Caderno de Encargos do procedimento em apreço, que se anexa:

«Cláusula 3.ª

Prazo de execução do contrato

1. O contrato mantém-se em vigor durante os anos letivos 2022/2023 e 2023/2024, e decorrerá aproximadamente durante 11 (onze) meses em cada ano letivo distribuídos pelos calendários letivos definidos pelo Ministério de Educação, podendo eventualmente ser reajustado em função do desenrolar do presente concurso e da outorga do respetivo contrato.
2. Caso o preço contratual não seja esgotado até ao final do ano letivo 2023/2024, o prazo de execução do contrato pode ser prorrogado, por acordo das Partes, até ser atingido aquele preço contratual, ou até ser atingido o prazo de execução de três anos.
3. O presente Contrato só iniciará após autorização prévia do Tribunal de Contas.»

5. Para acautelar as refeições escolares para os próximos anos letivos, por Deliberação de Câmara n.º 136/2024, de 13/03/2024, através da proposta 22/2024/DAF/DICOMP/SECOMP, foi aprovada a Minuta do Contrato e adjudicado o procedimento Concurso Público n.º 32/2024/DAF/DICOMP/SECOMP;
6. Em 05/04/2024 foi outorgado o Contrato “FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA ALUNOS DOS JARDINS-DE-INFÂNCIA, DO 1.º, 2.º E 3.º CICLO DO ENSINO BÁSICO E ENSINO SECUNDÁRIO DA REDE PÚBLICA DO CONCELHO, PARA OS ANOS LETIVOS 2024/2025, 2025/2026 E 2026/2027”, no valor de 7.653.360,25 €;
7. O referido contrato encontra-se atualmente em fase de análise pelo Tribunal de Contas, para efeitos de fiscalização prévia, sendo que, nos termos do nº 4 do artigo 45º da Lei n.º 98/97, de 26 de agosto, Lei de Organização e Processo do Tribunal de Contas, face ao valor não poderá produzir quaisquer efeitos antes que seja concedido o visto ou declaração de conformidade por aquele Douto Tribunal;
8. É competência do Município garantir o fornecimento de uma refeição diária equilibrada e adequada às necessidades da população pré-escolar e escolar do 1º ciclo e, recentemente também, dos 2º e 3º ciclos do ensino básico e do ensino secundário, segundo os princípios preconizados pelas normas de alimentação definidas pelo Ministério da Educação;
9. Nesta sequência, urge garantir a manutenção desse fornecimento à comunidade escolar do Município;
10. Da análise ao procedimento adjudicado à GERTAL – COMPANHIA GERAL DE RESTAURANTES E ALIMENTAÇÃO, S.A. pela Deliberação de Câmara n.º 1466/2022 de 04/05/2022, constatou-se que financeiramente ainda existe saldo disponível no compromisso, até ao limite do preço contratual;
11. Neste sentido, torna-se necessário proceder a uma prorrogação do prazo de execução do contrato outorgado em 20/05/2022, através de Adenda, até ser atingido um dos seguintes limites:
 - a) O preço contratual do contrato celebrado;
 - b) O prazo de vigência de 3 anos, nos termos do artigo 440.º, por remissão do artigo 451.º ambos do CCP;
 - c) A obtenção de visto do Tribunal de Contas ao contrato celebrado em 05-04-2024 na sequência do procedimento Concurso Público n.º 32/2024/DAF/DICOMP/SECOMP.
12. A possibilidade de se modificar o contrato encontra-se prevista no CCP, designadamente no âmbito das modificações objetivas do contrato;
13. Com relevância para o caso em apreço, dispõe o CCP na alínea a) do Artigo 311.º que o contrato pode ser modificado por acordo das partes e, nos termos do previsto na alínea a) do Artigo 312.º, que a modificação pode ter como fundamento cláusulas contratuais que indiquem o âmbito e a natureza das alterações, bem como as condições em que podem ser aplicadas;
14. De forma clara, precisa e inequívoca a supramencionada Cláusula Terceira do Caderno de Encargos que faz parte integrante do supramencionado contrato, prevê a possibilidade de prorrogação do prazo da execução do contrato, conforme acima reproduzido;

u

- 15. A citada prorrogação, mediante adenda ao contrato, que constitui uma modificação objetiva ao mesmo, não altera o preço contratual estipulado inicialmente, na Cláusula Décima Primeira do contrato;
- 16. Em causa está uma alteração que cumpre os limites legais do n.º 1 do Artigo 313.º do CCP, não altera substancialmente o objeto do contrato, não configura forma de restringir ou falsear a concorrência e não altera o equilíbrio económico do contrato;
- 17. A formalização da presente modificação objetiva ao contrato, obedece às disposições previstas no n.º 1 do artigo 98.º e na alínea a) do n.º 1 do artigo 311.º ambos do CCP, pelo que a mesma deverá ser reduzida a escrito e ser aprovada a respetiva minuta de adenda, pelo Órgão competente, a Câmara Municipal de Setúbal.

Consequentemente, nos termos e com os fundamentos supra expostos, propõe-se que a Câmara Municipal de Setúbal delibere ao abrigo, nos termos e para efeitos do disposto nas alíneas f), dd) e hh) do n.º 1, do artigo 33.º do Anexo I, à Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua redação atual:

- Aprovar a Modificação Objetiva Contratual, ao abrigo da alínea a) do n.º 1 do Artigo 311º, da alínea a) do Artigo 312.º e do n.º 1 do Artigo 313.º, todos do CCP;
- e
- Aprovar a minuta de Adenda ao Contrato, que se anexa à presente proposta dela fazendo parte integrante, nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 98.º do CCP.

Mais se propõe a aprovação em Minuta da parte da ata referente a esta deliberação, para efeitos do disposto nos n.ºs 3 e 4 do artigo 57º da Lei n.º 75/2013 de 12 de setembro.

Em anexo:

- Anexo 1 - Caderno Encargos;
- Anexo 2 - Contrato celebrado em 20 de maio de 2022;
- Anexo 3 - Proposta de Minuta de Adenda ao Contrato;
- Anexo 4 – Compromisso Orçamental.

O TÉCNICO

O CHEFE DE DIVISÃO

O DIRECTOR DO DEPARTAMENTO

O PROPONENTE

APROVADA / REJEITADA por : _____ Votos Contra; _____ Abstenções; 11 Votos a Favor.

Aprovada em minuta, para efeitos do disposto no n.º 3 do art.º 57 da lei 75/13, de 12 de setembro

O RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DA ATA

O PRESIDENTE DA CÂMARA



MUNICÍPIO DE SETÚBAL
Câmara Municipal

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO N.º 02/2022/DAF/DICOMP/SECOMP

**"FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO
PRÉ-ESCOLAR E DO 1.º CICLO DO ENSINO BÁSICO DO MUNICÍPIO DE
SETÚBAL, PARA OS ANOS LETIVOS 2022/2023 E 2023/2024"**



Índice

Caderno de Encargos.....	2
CONTRATOS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS.....	2
CAPÍTULO I.....	2
DISPOSIÇÕES GERAIS.....	2
CAPÍTULO II.....	3
OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS.....	3
SECÇÃO I.....	3
OBRIGAÇÕES DO PRESTADOR DE SERVIÇOS.....	3
SUBSECÇÃO I.....	3
DISPOSIÇÕES GERAIS.....	3
SUBSECÇÃO II.....	5
DEVER DE SIGILO.....	5
SECÇÃO II.....	6
OBRIGAÇÕES DA CÂMARA MUNICIPAL DE SETÚBAL.....	6
CAPÍTULO III.....	7
PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO.....	7
CAPÍTULO IV.....	10
CAUÇÃO E SEGUROS.....	10
CAPÍTULO V.....	11
RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS.....	11
CAPÍTULO VI.....	11
DISPOSIÇÕES FINAIS.....	11
CARATERIZAÇÃO TÉCNICA.....	13
CAPÍTULO I.....	13
DESCRIÇÃO.....	13
CAPÍTULO II.....	19
PLANO DE FORNECIMENTO.....	19
ANEXO A.....	29
ANEXO C.....	64
ANEXO D.....	65
ANEXO E.....	66



C

Caderno de Encargos

Contratos de Prestação de Serviços

Capítulo I

Disposições gerais

Cláusula 1.ª

Objeto e preço base

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal o **“Fornecimento de Refeições nos estabelecimentos de ensino do concelho, para os anos letivos de 2022/2023 e 2023/2024, de acordo com as condições definidas no presente caderno de encargos, para os Estabelecimentos de Educação Pré-Escolar e do 1.º ciclo do ensino Básico”**.
2. O preço base do procedimento é fixado em € 2.895.929,00 (dois milhões, oitocentos e noventa e cinco mil, novecentos e vinte e nove euros), a que acrescerá o IVA à taxa legal aplicável.
3. Salvaguarda-se ainda que, caso a transferência de Competências para o Município, previsto no Decreto-Lei n.º 21/2009, de 30 de janeiro se concretize, abrir-se-á um procedimento por Ajuste Direto, ao abrigo do Artigo 27.º, n.º 1, alínea a), do Código dos Contratos Públicos, adiante designado CCP, de acordo com o discriminado no Anexo E.

Cláusula 2.ª

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a. Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros ou omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b. Os esclarecimentos e as retificações relativas ao Caderno de Encargos;
 - c. O presente Caderno de Encargos;
 - d. A proposta adjudicada;
 - e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.



4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quando os ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª

Prazo de execução do contrato

1. O contrato mantém-se em vigor durante os anos letivos 2022/2023 e 2023/2024, e decorrerá aproximadamente durante 11 (onze) meses em cada ano letivo distribuídos pelos calendários letivos definidos pelo Ministério de Educação, podendo eventualmente ser reajustado em função do desenrolar do presente concurso e da outorga do respetivo contrato.
2. Caso o preço contratual não seja esgotado até ao final do ano letivo 2023/2024, o prazo de execução do contrato pode ser prorrogado, por acordo das Partes, até ser atingido aquele preço contratual, ou até ser atingido o prazo de execução de três anos.
3. O presente Contrato só iniciará após autorização prévia do Tribunal de Contas

Capítulo II

Obrigações Contratuais

Secção I

Obrigações do prestador de serviços

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 4.ª

Obrigações principais do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outras obrigações na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:
 - a. Fornecimento de refeições escolares em regime de catering com ligação a quente, colocando o pessoal exigido e os equipamentos necessários, para a boa prestação do serviço objeto do contrato, de acordo com a caracterização técnica;



- b. Fornecimento de refeições escolares com confeção e fornecimento de matéria-prima alimentar nas escolas, colocando o pessoal exigido e a matéria-prima alimentar para a boa prestação do contrato, conforme a caracterização técnica;
 - c. Fornecimento de matéria-prima alimentar.
2. A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e equipamentos, 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.
 3. Os serviços devem ser prestados em conformidade com as certificações no âmbito dos Sistemas de Segurança Alimentar ISSO 22000 ou equivalente e de Gestão da qualidade ISSO 9001 ou equivalente.

Cláusula 5.ª

Forma da prestação de serviços

1. Os serviços devem ser efetuados em articulação com a Câmara Municipal de Setúbal, com os agrupamentos de escolas, de acordo com as características técnicas.
2. Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a manter, com a periodicidade de cada trimestre letivo, reuniões com os representantes da Câmara Municipal de Setúbal, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.
3. As reuniões previstas no n.º anterior devem ser alvo de uma convocatória escrita por parte do prestador de serviços, o qual deve elaborar a agenda prévia para cada reunião.
4. No final da execução do contrato, o prestador de serviços deve ainda elaborar um relatório final, discriminando os principais acontecimentos ocorridos.
5. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo prestador de serviços devem ser integralmente redigidos em português.

Cláusula 6.ª

Prazo de prestação do serviço

1. Salvo em caso de prorrogação do prazo de execução do contrato, o prestador de serviços obriga-se a concluir a execução do serviço, com todos os elementos referidos na Caracterização Técnica, anexo ao presente Caderno de Encargos, no prazo de dois anos letivos (2022/2023 e 2023/2024), a contar da data da assinatura do contrato.



2. As escolas funcionam por anos letivos, as aulas iniciam-se em setembro e terminam na última semana de junho, para o 1.º ciclo do ensino básico, na terceira semana de julho para as crianças da educação pré-escolar.
3. Durante a vigência do contrato, o prestador de serviços obriga-se a satisfazer o fornecimento das refeições todos os dias úteis, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas, para férias dos alunos, conforme estabelece o calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação.
4. Os prazos previstos no número anterior podem ser alterados por iniciativa da Câmara Municipal de Setúbal ou a requerimento do prestador de serviços devidamente fundamentado.

Cláusula 7.ª

Conformidade e garantia técnica

O prestador de serviços fica sujeito, no que se refere aos elementos entregues à Câmara Municipal de Setúbal em execução do contrato, às exigências legais, obrigações do prestador de serviços e prazos respetivos aplicáveis aos contratos de aquisição de serviços, nos termos do CCP e demais legislações aplicáveis.

Subsecção II

Dever de sigilo

Cláusula 8.ª

Objeto do dever de sigilo

1. O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra à Câmara Municipal de Setúbal, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto, a informação e a documentação que fosse comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.



Cláusula 9.ª

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 12 meses a contar do cumprimento ou cessação, 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.

Secção II

Obrigações da Câmara Municipal de Setúbal

Cláusula 10.ª

Preço contratual

1. Pela prestação de serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento de demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Câmara Municipal de Setúbal deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido do IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. 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 aquisição de alimentos, de materiais, pessoal, equipamentos, deslocação dos 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).
3. O preço a que se refere o n.º 1 é pago em tranches mensais, e corresponde ao produto do preço unitário por refeição pela quantidade de refeições fornecidas a cada uma das escolas, e de acordo com os grupos, constantes das Características Técnicas.

Cláusula 11.ª

Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela Câmara Municipal de Setúbal, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas no prazo de 60 dias após a receção pela Câmara Municipal de Setúbal das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com o fornecimento de refeições escolares diariamente, pelo prestador de serviços ao abrigo do contrato, nos termos da Cláusula 8ª.



3. Em caso de discordância por parte da Câmara Municipal de Setúbal, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagáveis através de transferência bancária.

Cláusula 12.ª

Gestor do contrato

1. Fica a Sra. Dra. Adelaide Fernandes designada como gestora do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste.
2. Quando se trate de contratos com especiais características de complexidade técnica ou financeira ou de duração superior a três anos, e sem prejuízo das funções que sejam definidas por cada contraente público, o gestor deve elaborar indicadores de execução quantitativos e qualitativos adequados a cada tipo de contrato, que permitam, entre outros aspetos, medir os níveis de desempenho do cocontratante, a execução financeira, técnica e material do contrato.
3. Caso o gestor detete desvios, defeitos ou outras anomalias na execução do contrato, deve comunicar de imediato ao órgão competente, propondo em relatório fundamentado as medidas corretivas que, em cada caso, se revelem adequadas.
4. Ao gestor do contrato podem ser delegados poderes para a adoção das medidas a que se refere o número anterior, exceto em matéria de modificação e cessação do contrato.

Capítulo III

Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 13.ª

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a Câmara Municipal de Setúbal pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, e até ao montante legal aplicável, nos seguintes termos:
 - a. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma sanção correspondente ao



- quádruplo do valor das refeições em falta e deve indemnizar a Câmara das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa;
- b. Pelo incumprimento ou cumprimento parcial do fornecimento, comprovado por relatório produzido pelas Direções dos agrupamentos de escolas, pode ser aplicada à data do fornecimento a sanção diária de 5,00 Euros/por refeição, por estabelecimento de ensino;
 - c. Pelo incumprimento do contrato pode a Câmara Municipal rescindi-lo notificando o prestador de serviços, sendo este obrigado a manter a prestação de serviços por mais 30 dias se a entidade adjudicante carecer do fornecimento, de forma a assegurar o normal funcionamento dos refeitórios escolares;
 - d. O prestador de serviços é responsável por qualquer anomalia que ocorra no período da prestação dos serviços e em momento posterior, desde que seja originada por qualquer alteração da execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o prestador de serviços indemnizá-lo-á de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar a que título for.
2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, a Câmara Municipal de Setúbal pode exigir-lhe uma pena pecuniária correspondente ao quádruplo do valor das refeições escolares, ainda em falta até ao termo do contrato, sem prejuízo do cumprimento do disposto no n.º 2 do Artigo 329º do CCP.
 3. Na determinação da gravidade do incumprimento, a Câmara Municipal de Setúbal tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.
 4. A Câmara Municipal de Setúbal pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas, nos termos da presente cláusula.
 5. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a Câmara Municipal de Setúbal exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 14.ª

Força maior

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



2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - a. Circunstâncias que não constituem força maior para os subcontratos do prestador de serviços, na parte em que intervenham;
 - b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedade ou grupo de sociedades dos seus subcontratados;
 - c. Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaíam;
 - d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
 - e. Incêndios ou inundações como origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
 - g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A concorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 15.^a

Resolução por parte da Câmara Municipal de Setúbal

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a Câmara Municipal de Setúbal pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:
 - a. Fornecer alimentos comprovadamente contaminados ou fora de prazo, mal confeccionados, que provoquem intoxicação ou doenças súbitas aos utentes;



- b. Não fornecer as refeições sem motivo justificado.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços, nos termos do nº 2 do Artigo 307º do CCP e não determina as prestações já realizadas.

Cláusula 16.ª

Resolução por parte do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato quando:
 - a. Qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 meses.
2. O direito de resolução é exercido por via judicial ou mediante recurso á arbitragem, nos termos da Cláusula 21ª.
3. Nos casos previstos na alínea a) do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à Câmara Municipal de Setúbal, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas de juros de mora a que houver lugar.
4. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato (com exceção daquelas a que se refere o artigo 444º do Código dos Contratos Públicos).

Capítulo IV

Caução e seguros

Cláusula 17.ª

Execução da caução

1. A caução prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, nos termos do Programa do Procedimento, pode ser executada pela Câmara Municipal de Setúbal, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo prestador de serviços das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades ou, para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.



2. A resolução do contrato pela Câmara Municipal de Setúbal não impede a execução da caução, contando que para isso haja motivo.
3. A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o prestador de serviços na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 5 dias após a notificação da Câmara Municipal de Setúbal para esse efeito.
4. A caução a que se referem os números anteriores é libertada nos termos do artigo 295.º do CCP.

Cláusula 18.ª

Seguros

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura de responsabilidade civil, através de contratos de seguro, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multiriscos ou incêndio e acidentes de trabalho do pessoal a afetar à prestação de serviços.
2. A Câmara Municipal de Setúbal pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo 5 dias.

Capítulo V

Resolução de litígios

Cláusula 19.ª

Foro competente

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

Capítulo VI

Disposições finais

Cláusula 20.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

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



2. É possível a cessão da posição contratual por parte do cocontratante mediante prévia autorização do contraente público, nos termos do disposto do n.º 2 do Artigo 318.º do CCP.
3. Nos termos do disposto no n.º 2, do Artigo 318.º-A, em caso de incumprimento pelo cocontratante, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, este cede a sua posição contratual ao concorrente deste procedimento que venha a ser indicado pelo contraente público, pela ordem sequencial da ordenação em que ficarem no procedimento.
4. A cessão da posição contratual referida no n.º 2 é efetuada por ato administrativo do contraente público.

Cláusula 21.ª

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contato constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 22.ª

Contagem dos prazos

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

Cláusula 23.ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

CARATERIZAÇÃO TÉCNICA

Capítulo I

Descrição

1. Constitui objeto deste concurso público o **Fornecimento de Refeições nos estabelecimentos de ensino do concelho, para os anos letivos de 2022/2023 e 2023/2024, nos Estabelecimentos de Educação Pré-Escolar e do 1.º ciclo do ensino Básico;**

1.1. Fornecimento de Refeições em Regime de Catering com Ligação a Quente

1.1.1. O número de refeições escolares a confeccionar durante a vigência do contrato está estimado num total de **429994**, relativamente aos estabelecimentos de ensino, conforme mapa a seguir indicado:

Escolas/JI's	N.º Alunos	N.º Refeições Diárias Estimadas	N.º Dias Letivos 22/23	N.º Refeições Estimadas 22/23	N.º Dias Letivos 23/24	N.º Refeições Estimadas 23/24
EB Brejos de Clérigo	72	65	176	11440	173	11245
Jl Casal de Bolinhos	42	40	208	8320	204	8160
EB Vendas de Azeitão	58	52	176	9152	173	8996
Jl Vendas de Azeitão	39	38	208	7904	204	7752
EB Vila Fresca de Azeitão	69	65	176	11440	173	11245
EB Vila Nogueira de Azeitão	112	96	176	16896	173	16608
EB n.º 3 Montalvão	155	130	176	22880	173	22490
Jl Amoreiras	68	63	208	13104	204	12852
EB n.º 1 Areias	156	145	176	25520	173	25085
EB n.º 8 Bairro da Conceição	125	101	176	17776	173	17473
Jl Bairro da Conceição	20	20	208	4160	204	4080
EB Víso	124	78	176	13728	173	13494
Jl Víso	21	20	208	4160	204	4080
EB Alto da Guerra	92	18	176	3168	173	3114
EB Gâmbia	43	39	176	6864	173	6747
Jl Gâmbia	24	22	208	4576	204	4488
EB Faralhão N.º 1	42	40	176	7040	173	6920
EB Faralhão N.º 2	86	70	176	12320	173	12110
EB Manteigadas	38	36	176	6336	173	6228
Jl Manteigadas	22	19	208	3952	204	3876
Total		1192		216896		213098
				429994		

- 1.1.2. Os fornecimentos de refeições escolares em regime de Catering com ligação a quente, nas escolas atrás referidas são confeccionadas e transportadas a partir dos seguintes estabelecimentos de ensino:



Escolas que Confeccionam	Escolas e Jardins de Infância que recebem Refeição em Regime de Catering a Quente
EB Brejoeira	EB Brejos de Clérigo
	Jl Casal de Bolinhos
	EB Vendas de Azeitão
	Jl Vendas de Azeitão
	EB Vila Fresca de Azeitão
	EB Vila Nogueira de Azeitão
EB Luísa Todi	EB n.º 3 Montalvão
	Jl Amoreiras
	EB Viso
	Jl Viso
	EB Montinho da Cotovia
	EB Alto da Guerra
	EB Gâmbia
	Jl Gâmbia
	EB Manteigadas
	Jl Manteigadas
	EB Faralhão N.º 1
EB Faralhão	EB Faralhão N.º 2
EB Bairro Afonso Costa	EB n.º 1 Areias
	EB n.º 8 Bairro da Conceição
	Jl Bairro da Conceição

1.1.3. Pessoal – 3,5 horas diárias

N.º MÍNIMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO			
Categoria Profissional	Até 50 Refeições	De 50-100 Refeições	De 100-150 Refeições
Ajudante de Refeitório	1	2	3
Total	1	2	3

1.1.4. Transporte:

1.1.4.1. O transporte das refeições deve ser efetuado em veículos destinados exclusivamente para este fim e ao tipo de ligação utilizado (a quente), que garantam a salubridade dos produtos a transportar e que possuam meios de controlo e de registo de temperaturas;

1.1.4.2. O transporte dos alimentos deve ser efetuado em recipientes permitam uma higienização adequada e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao tipo de fornecimento proposto – ligação a quente, no tempo necessário para a entrega do serviço;



1.1.4.3. O transporte das refeições, assim como os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser mantidos limpos e em boas condições, de forma a proteger os géneros alimentícios de possíveis contaminações, devendo assim reduzir ao mínimo o risco de contaminação, tendo que estar em conformidade com o estipulado no Regulamento (CE) nº. 852/2004 de 29 de abril.

1.1.5. Local da Prestação do Serviço:

1.1.5.1. O serviço objeto do contrato é prestado nos refeitórios escolares dos estabelecimentos de ensino, abaixo indicados:

ESTABELECIMENTOS DE ENSINO	MORADAS
EB Brejos de Clérigos	Rua de São Gonçalo, Brejos de Clérigo 2925-244 Azeitão T: 212 188 232 / 962 129 788
Jl Casal de Bolinhos	Rua do Perú, Brejos de Azeitão 2925-206 Azeitão T: 962 129 733
EB Vendas de Azeitão	Rua 25 de Abril, Vendas de Azeitão 2925-460 Azeitão T: 212 183 670 / 962 129 738
Jl Vendas de Azeitão	Rua do Ervideiro, Vendas de Azeitão 2925-611 Azeitão T: 212 183 670 / 962 129 738
EB Vila Fresca de Azeitão	Rua da Escola, Vila Fresca de Azeitão 2925-479 Azeitão T: 212 189 025 / 962 129 736
EB Vila Nogueira de Azeitão	Rua Poeta Sebastião da Gama, Vila Nogueira 2925-589 Azeitão T: 212 190 827 / 962 129 789
EB n.º 3 Montalvão	Praceta José Maria da Silva 2900-095 Setúbal T: 963 616 501
Jl Amoreiras	Rua de Badajoz, n.º 11 2900-258 Setúbal T: 963 616 495
EB n.º 1 Areias	Rua das Areias 2910-407 Setúbal Telefone 265 228 783
EB n.º 8 Bairro da Conceição Jl Bairro da Conceição	Rua Campos Rodrigues 2910-452 Setúbal T: 265 532 043
EB Viso Jl Viso	Rua da Batalha do Viso 2900-268 Setúbal



	T: 265 239 999
EB Montinho da Cotovia	Rua da Juventude 2910-313 Setúbal T: 265 706 260
EB Alto da Guerra	Rua Gonçalves Melo Branco, Alto da Guerra 2910-024 Setúbal T: 265 772 456
EB Gâmbia JI Gâmbia	Rua da Escola, Gâmbia 2910-210 Setúbal T: 265 914 365
EB N.º 1 Faralhão	Estrada de Vale da Rosa 2910-845 Setúbal T: 265 793 158 / 967 944 508
EB N.º 2 Faralhão	Rua da Capela, Alto Faralhão 2910-754 Setúbal T: 967 934 722
EB Manteigadas JI Manteigadas	Rua Quinta de S. José, Manteigadas 2910-252 Setúbal T: 967 934 831

1.2. Fornecimento de matéria-prima Alimentar nas Escolas de acordo com as capitações apresentadas no Anexo A

1.2.1. O número de refeições escolares a confeccionar durante a vigência do contrato está estimado num total de **100874**, relativamente ao estabelecimento de ensino, conforme mapa a seguir indicado:

Escola	N.º Alunos	N.º Refeições Diárias Estimadas	N.º Dias Letivos 22/23	N.º Refeições Estimadas 22/23	N.º Dias Letivos 23/24	N.º Refeições Estimadas 23/24
EB de Setúbal (Bela Vista)	179	158	176	27808	173	27334
JI de Setúbal (Bela Vista)	140	111	208	23088	204	22644
Total		268		50896		49978
				100874		

1.2.2. Local de Fornecimento da Matéria-prima Alimentar

O fornecimento da matéria-prima alimentar é entregue nos refeitórios escolares de cada estabelecimento de ensino, abaixo indicados:

ESTABELECEMENTOS DE ENSINO	MORADAS
EB de Setúbal (Bela Vista)	Rua do Monte 2910-063 Setúbal T: 967 934 811

1.3. Fornecimento de Refeições com Confeção na Escola

1.3.1. O número de refeições escolares a confeccionar durante a vigência do contrato está estimado em **984890** para as escolas do 1.º ciclo e jardins de infância, conforme mapa a seguir indicado:

Escolas/JI's	N.º Alunos	N.º Refeições Diárias Estimadas	N.º Dias Letivos 22/23	N.º Refeições Estimadas 22/23	N.º Dias Letivos 23/24	N.º Refeições Estimadas 23/24
EB Brejoeira	271	260	176	45760	173	44980
JI Brejoeira	99	93	208	19344	204	18972
EB n.º 2 Santa Maria da Graça	146	125	176	22000	173	21625
EB Arcos	213	200	176	35200	173	34600
JI Arcos	40	38	208	7904	204	7752
EB n.º 12 Amoreiras	224	143	176	25168	173	24739
EB São Gabriel	81	77	176	13552	173	13321
JI São Gabriel	65	59	208	12272	204	12036
EB Azeda	270	200	176	35200	173	34600
JI Azeda	68	63	208	13104	204	12852
EB Montalvão	168	150	176	26400	173	25950
JI Montalvão	47	40	208	8320	204	8160
EB Luísa Todi	160	145	176	25520	173	25085
JI Luísa Todi	94	85	208	17680	204	17340
EB n.º 4 Pinheirinhos	250	155	176	27280	173	26815
EB n.º 6 Monte Belo	182	137	176	24112	173	23701
EB Bairro Afonso Costa	217	182	176	32032	173	31486
JI Bairro Afonso Costa	65	56	208	11648	204	11424
EB n.º 11 B. Humberto Delgado *	44	10	176	1760	173	1730
EB Faralhão	72	60	176	10560	173	10380
JI Faralhão	43	40	208	8320	204	8160
EB n.º 5 Peixe Frito	223	199	176	35024	173	34427
JI Peixe Frito	34	58	208	12064	204	11832
EB n.º 7 Fonte do Lavra	169	151	176	26576	173	26123
Total		2726		496800		488090
				984890		

*a refeição é consumida na EB Bairro Afonso Costa

1.3.2. Matéria-prima Alimentar

Todos os produtos alimentares são fornecidos pelo prestador de serviços.

1.3.3. Pessoal a afetar aos estabelecimentos de ensino:



N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO + 300 refeições		
Categoria Profissional	RH	N.º Horas por RH
Cozinheiro	1	8h
Empregado de distribuição	2	8h
Ajudante de cozinha	3	7h
Empregado de refeitório	3	3,5h
Total	9	

Nota: EB Brejoira, EB Luísa Todí e EB Bairro Afonso Costa (sem empregado de distribuição).

N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO 200 – 300 refeições		
Categoria Profissional	RH	N.º Horas por RH
Cozinheiro	1	8h
Ajudante de cozinha	2	7h
Empregado de refeitório	2	3,5h
Total	5	

Nota: EB Arcos, EB n.º 5 Peixe Frito e EB Montalvão.

N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO 100 – 200 refeições		
Categoria Profissional	RH	N.º Horas por RH
Cozinheiro	1	8h
Ajudante de cozinha	1	7h
Empregado de refeitório	2	3,5h
Total	4	

Nota: EB n.º 12 Amoreiras, EB n.º 2 Santa Maria da Graça, EB São Gabriel, EB n.º 7 Fonte do Lavra, EB Faralhão, EB n.º 4 Pinheirinhos e EB n.º 6 Monte Belo.

1.3.4. Equipamentos

Os equipamentos de cozinha e respetiva palamenta são fornecidos pela Câmara Municipal de Setúbal e encontram-se nos locais de confeção.

1.3.5. Local da prestação do serviço

O serviço objeto do contrato é prestado nos refeitórios escolares dos estabelecimentos de ensino, abaixo indicados:

ESTABELECIMENTOS DE ENSINO Escolas/JI's	MORADAS
EB Brejoira	Rua João Villaret, Brejos de Azeitão 2925-072 Azeitão T: 212 197 170/11 / 925 001 931
EB n.º 2 Santa Maria da Graça	Largo Vítor Vitorino 2900-664 Setúbal T: 963 616 339



EB Arcos	Rua Joaquim Venâncio 2900-425 Setúbal T: 963 616 365
EB n.º 12 Amoreiras	Rua da Cidade de Beauvais 2900-303 Setúbal T: 963 616 486
EB São Gabriel	Rua Gregório Lopes 2900-050 Setúbal T: 963 616 327
EB Azeda	Avenida Coração de Maria 2910-031 Setúbal T: 265 591 630
EB Montalvão	Rua Frei António das Chagas, n.º 12 2900-088 Setúbal T: 265 232 457
EB Luísa Todi	Rua Adriano Correia de Oliveira 2910-373 Setúbal T: 265 720 520
EB n.º 4 Pinheirinhos	Avenida D. João II 2910-121 Setúbal T: 265 525 190
EB Bairro Afonso Costa	Bairro Afonso Costa 2910-052 Setúbal T: 265 732 954
EB Faralhão	Rua António Lourenço, Faralhão 2910-149 Setúbal T: 967 934 937
EB n.º 5 Peixe Frito	Bairro 1.º de Maio, Praceta da Lanchoa 2910-578 Setúbal T: 967 944 535
EB n.º 7 Fonte do Lavra	Rua Comendador Lino da Silva 2910-582 Setúbal T: 967 944 396

Capítulo II

Plano de Fornecimento

1. NÚMERO ESTIMADO DE REFEIÇÕES

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



- 1.2. As propostas devem ser acompanhadas das ementas para o primeiro período do ano letivo, as quais devem ser elaboradas de acordo com as respetivas capitações, acompanhadas das correspondentes fichas técnicas;
- 1.3. As quantidades a fornecer são estimadas pelo adjudicatário com base no número de refeições requisitadas pela escola na véspera ou no próprio dia até às 9h30m, que serve apenas de cálculo do adjudicatário, nunca se traduz, automaticamente, em refeições servidas.

2. HORÁRIO DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

- 2.1. O fornecimento das refeições escolares aos alunos deve ser prestado entre as 12 horas e as 14 horas.

3. EMENTAS

- 3.1. As refeições objeto do concurso seguem um plano variado e devem ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, de acordo com as ementas;
- 3.2. As ementas a utilizar no primeiro período letivo de funcionamento são as apresentadas na proposta. Devem ser observadas as capitações constantes no **Anexo A - Tabela de Capitações dos Alimentos e Anexo B - Lista dos Alimentos Autorizados**;
- 3.3. A composição da ementa diária é a seguinte:
 - 3.3.1. Sopa de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas (incluindo, pelo menos uma vez por semana, leguminosas secas na base) e temperada com azeite. São permitidas canja e sopa de peixe, máximo 2 vezes por mês, nas capitações previstas, em substituição da sopa de legumes;
 - 3.3.2. Conduto - prato de carne ou de pescado, em dias alternados. Prato contendo ovo, com uma periodicidade quinzenal;
 - 3.3.3. Guarnição - arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção. Em simultâneo, poderão servir-se leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, feijão-frade, etc.).
 - 3.3.4. Hortícolas - os produtos hortícolas crus (saladas) e/ou confeccionados passíveis de serem servidos e temperados, devem ser servidos diariamente, no mínimo com três variedades e nas capitações previstas. Para tempero, poderão ser disponíveis: azeite virgem extra, vinagre, vinagre balsâmico, limão, coentros, salsa e orégãos em embalagem adequada ao tempero.



3.3.5. Um pão de mistura, embalado individualmente, de acordo com o Anexo A, Tabela 12;

3.3.6. Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada, preferencialmente da época, no mínimo de 3 espécies, de acordo com as quantidades referidas no Anexo A.

Simultaneamente, com a fruta crua, pode ser servida fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana.

Simultaneamente, com a fruta crua, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda ser servido, uma vez por semana, doce/ gelatina de origem vegetal/ gelado de leite/ iogurte natural. A sobremesa deve ser embalada individualmente para a escolas com Fornecimento de Refeições em Regime de Catering com Ligação a Quente.

3.3.7. A água é a única bebida permitida. Deve ser disponibilizada água potável em jarros com tampa, distribuídos pelas mesas da sala de refeições, a repor pelo adjudicatário durante o decorrer da refeição.

3.3.8. Poderão ser solicitadas, pelo município, refeições completas por razões de força maior, volantes ou piquenique:

- a) Nestas situações as refeições deverão ser constituídas por sopa, prato, pão e sobremesa, acompanhados de 1 garrafa de água 0,33cl. Não será servida sopa na refeição para piquenique.
- b) Considerando que na refeição para saídas (piquenique) que não será servida sopa é importante reforçar a captação de todos os alimentos do prato, e em especial dos legumes/hortícolas em pelo menos 20%.
- c) Para o fornecimento destas refeições o cocontratante terá de adquirir cuvetes individuais, garfos, facas e guardanapos descartáveis, de acordo com o tipo de refeição.
- d) O previsto nos números anteriores não implica qualquer encargo adicional para o município de Setúbal.

3.3.9. Interrupção do fornecimento de refeições:

A Câmara Municipal de Setúbal poderá determinar, a todo o tempo, caso se verifique ser necessário por razões de interesse público devidamente fundamentado, a interrupção do serviço em qualquer dos refeitórios em causa.

3.4. A elaboração das ementas é efetuada pela empresa em colaboração com as nutricionistas e a técnica superior de nutrição humana e de qualidade alimentar da Câmara Municipal, nas quais devem ser tomadas em conta os seguintes aspetos:



- 3.4.1.** As capitações a praticar e a Lista de Alimentos Autorizados são as definidas pela Direção-Geral da Educação (DGE) para os refeitórios escolares, designadamente a Circular nº 3097/DGE de 08 de agosto de 2018 e as que lhe sucedam, que preconiza nas suas orientações, sobre as ementas e refeitórios escolares, uma dieta mediterrânica.
- 3.4.2.** A composição nutricional, o equilíbrio gastronómico e a preferência pela utilização de produtos frescos e naturais.
- 3.4.3.** A confeção dos alimentos deverá respeitar o escalão etário a quem se destinam as refeições, suprimindo a utilização de molhos industriais, assim como produtos não aconselháveis, que possam influenciar negativamente os hábitos alimentares das crianças.
- 3.4.4.** É semanalmente obrigatório:
- 3.4.4.1. Sopa tipo creme/aveludado no máximo 2 vezes por semana;
 - 3.4.4.2. Sopa com leguminosas na base no mínimo 1 vez por semana;
 - 3.4.4.3. Prato que inclua leguminosas no mínimo 1 vez por semana;
 - 3.4.4.4. Prato de aves ou criação máximo 2 vezes por semana;
 - 3.4.4.5. Prato de pescado não fracionado no mínimo 1 vez por semana;
 - 3.4.4.6. Prato de carne não fracionada no mínimo 1 vez por semana;
 - 3.4.4.7. Pratos com carne ou peixe fracionados (picado, lascado ou cortado (a) em pequenas porções), no máximo 3 vezes por semana;
 - 3.4.4.8. Prato de peixe gordo.
- 3.4.5.** É mensalmente obrigatório:
- 3.4.5.1. Pratos de bacalhau/paloco no máximo 2 vezes por mês;
 - 3.4.5.2. Prato à base de ovo, substituindo um de carne ou de peixe;
- 3.4.6.** Em preparações culinárias onde se incluem laticínios (molho bechamel, natas...) deve-se optar pelos teores reduzidos de gordura;
- 3.4.7.** O recurso a produtos de charcutaria/salsicharia pode ocorrer no máximo 1 vez por mês;
- 3.4.8.** A ementa só pode incluir fritos uma vez em cada duas semanas. Os óleos de fritura devem ser testados após cada utilização, através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo;
- 3.4.9.** Deverão ser servidas ementas alternativas (mantendo-se sempre que possível, a matéria prima da ementa do dia) nas seguintes situações:
- a) Quando solicitadas pelo estabelecimento de ensino para o aluno que apresente sintomas de indisposição relacionadas com o sistema digestivo



(diarreia, vómitos, etc.). Neste caso, deverá ser servida uma dieta branda, podendo manter-se até 5 dias.

- b) Quando devidamente justificadas por prescrição médica no caso de alergia e/ou intolerância alimentar (por exemplo: diabetes, doença celíaca), deverão ser servidas dietas específicas que terão de ser articuladas com a Divisão de Administração e Planeamento Escolar, do Departamento de Educação e Saúde.
- c) Quando, de acordo com a Lei n.º 11/2017 de 17 de abril, seja solicitada opção vegetariana para crianças/alunos previamente inscritos (opção por ano letivo), deverá ser fornecida ementa vegetariana que respeita o mesmo normativo.
- d) Por motivos religiosos/ideológicos.

3.4.10. A ementa deve ser acompanhada obrigatoriamente pelas fichas técnicas que indicam:

- 3.4.10.1. A composição da refeição;
- 3.4.10.2. O método de confeção;
- 3.4.10.3. A capitação da matéria-prima utilizada e o peso edível;
- 3.4.10.4. O valor nutricional total dos macronutrientes;
- 3.4.10.5. O valor energético total;
- 3.4.10.6. Apresentação do calibre da fruta.

3.4.11. A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, para consulta.

3.5. Em caso algum é aceite pela Câmara Municipal de Setúbal o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores. Exige-se assim que qualquer refeição servida respeite as capitações estabelecidas, não sendo legítimo que qualquer funcionário da empresa ao serviço dos refeitórios presuma, por si, aquilo que o utente, na sua frente, deve ou não deve comer, servindo quantidades diferentes das deste Caderno de Encargos;

3.6. A confeção de alimentos em refeitórios escolares, assim como a manutenção e higienização dos equipamentos e das instalações deverão obedecer ao sistema HACCP implementado e às normas constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios, e do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, 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.

4. MATÉRIA - PRIMA NÃO ALIMENTAR

- 4.1.** O fornecimento de guardanapos de papel, saquetas de papel para talheres e toalhetes de papel para tabuleiros é da responsabilidade do prestador de serviços;
- 4.2.** O fornecimento de detergente e produtos de limpeza são da responsabilidade do prestador de serviços.

5. REPRESENTAÇÕES

- 5.1.** Antes do início do serviço, o prestador de serviços deve informar, por escrito, o Município de Setúbal, acerca da pessoa e respetiva categoria que o representa junto da Edilidade e do Órgão de Gestão da Escola. A eventual substituição do referido representante deve ser comunicada, por escrito, no prazo de cinco dias úteis a contar da mesma;
- 5.2.** O representante da entidade adjudicante é a pessoa que, para o efeito, vier a ser designada pelo Município de Setúbal.

6. FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO

- 6.1.** O prestador de Serviços deve afixar em lugar bem visível:
 - 6.1.1.** O horário de funcionamento do refeitório e as ementas semanais devem estar afixados em local visível na escola e na entrada do refeitório.

7. CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO

- 7.1.** A prestação do serviço deve ser executada de acordo com todas as cláusulas contratuais que vierem a ser definidas e com as demais legislações aplicáveis, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório;
- 7.2.** O prestador de serviços deve ser responsável pela qualidade e condições higio-sanitária do fornecimento das refeições, devendo correr por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de toxinfecções alimentares;
- 7.3.** O prestador de serviços obrigar-se-á a contar periodicamente a qualidade microbiológica dos alimentos bem como dos equipamentos e das instalações. Para o efeito, apresenta um programa de controlo microbiológico das instalações, dos equipamentos e das refeições servidas;



- 7.4.** O prestador de serviços tem de contratar ou fazer destacar dos seus quadros, o pessoal mínimo exigido para a boa prestação do serviço objeto do contrato. A proposta deve indicar o número, categorias dos trabalhadores em serviço, incluindo as funções e tarefas, de forma a assegurar o funcionamento adequado às exigências estabelecidas para o serviço de refeições escolares;
- 7.5.** O prestador de serviços é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como, pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamentos e material;
- 7.6.** O prestador de serviços deve apresentar documento comprovativo da regularização de pessoal no caso de serem imigrantes, emitidos por entidade oficial;
- 7.7.** O pessoal deve estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário;
- 7.8.** A Câmara Municipal solicita ao prestador de serviços, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:
- 7.8.1.** Nome das pessoas, efetivamente, em serviço no refeitório;
 - 7.8.2.** Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a segurança social;
 - 7.8.3.** Horário de trabalho;
 - 7.8.4.** Apólice de seguro de acidentes de trabalho do pessoal em serviço no refeitório.
- 7.9.** O prestador de serviços é responsável pela formação do pessoal, conforme previsto na legislação em vigor. Deve ainda, evidenciar esta prática, entregando ao responsável da Câmara Municipal, quando solicitado, um registo da presença dos formandos nas diferentes ações de formação que desenvolva e respetivas reciclagens;
- 7.10.** É obrigatória, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação do mapa do pessoal com indicação dos nomes, categorias e horário de trabalho;
- 7.11.** O pessoal ao serviço do prestador de serviços deve ser portador de declaração médica que ateste o seu bom estado de saúde;
- 7.12.** O prestador de serviços fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho, relativamente a todo o seu pessoal, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem;
- 7.13.** O prestador de serviços é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal



empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho;

- 7.14. O prestador de serviços é ainda obrigado a fornecer fardamento e equipamento de proteção individual apropriado e em quantidade suficiente a todos os seus funcionários.

8. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- 8.1. Um representante da Escola assiste diariamente à distribuição das refeições;
- 8.2. O pessoal do prestador de serviços procede ao empratamento, distribuição das refeições e vigilância dos alunos durante o período de almoço;
- 8.3. Diariamente é preenchido obrigatoriamente pelo representante da escola o **Anexo D - Mapa de Controlo Diário das Refeições**, com o objetivo de comprovar o número de refeições fornecidas/entregues.

9. VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO/CONTROLO

- 9.1. Verificação quantitativa e qualitativa, é registada diariamente, na ficha constante do **Anexo C - Registo Diário do Funcionamento do Refeitório, do Caderno de Encargos**;
- 9.2. O prestador de serviços obriga-se a facultar aos representantes e técnicos da Câmara Municipal de Setúbal, sem prejuízo dos serviços e organismos com competência específica, a visita às instalações em qualquer altura, bem como a verificação da prestação do serviço de fornecimento de refeições escolares.
- 9.3. O prestador de serviços obriga-se a recolher diariamente amostras (aproximadamente 100g) dos pratos confeccionados (sopa, carne, peixe e sobremesas). Essas amostras devem ser recolhidas em recipientes esterilizados. A recolha deve ser feita dos pratos colocados no refeitório e não ser retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as amostras são catalogadas, permanecendo obrigatoriamente 72h em refrigeração;
- 9.4. O prestador de serviços obriga-se a preencher e a entregar à Câmara Municipal de Setúbal, quando solicitado todos os registos de controlo de qualidade que aplicar para assegurar a qualidade higio-sanitária dos alimentos a fornecer, que devem ser guardados durante o período de vigência do contrato;
- 9.5. O prestador de serviços 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.



- 9.6. O prestador de serviços obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao Sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.

10. CARACTERÍSTICAS FUNCIONAIS

- 10.1. O prestador de serviços fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamentos e instalações, correndo por sua conta as perdas e danos causados 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 danos a terceiros;
- 10.2. As instalações, o equipamento e o material devem apresentar boas condições de higiene e conservação, deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido, de acordo com a legislação em vigor;
- 10.3. O prestador de serviços assegura diariamente a limpeza, higiene e desinfecção das instalações sanitárias (afetas ao pessoal que desempenha funções na cozinha), cozinhas/copas e refeitórios das respetivas escolas e jardins de infância;
- 10.4. No âmbito da execução do contrato, o prestador de serviços assegura, nos dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e arrumação das instalações e do equipamento do refeitório, para que o seu funcionamento comece nas melhores condições;
- 10.5. O prestador de serviços assegura a limpeza diária da cozinha, do refeitório, incluindo chão, paredes e teto, sempre que se torne necessário, bem como a limpeza dos equipamentos de cozinha e de mobiliário do refeitório;
- 10.6. Garante também a respetiva limpeza e arrumação antes do final do contrato;
- 10.7. O prestador de serviços deve garantir que a palamenta existente na cozinha no final do contrato, só pode apresentar uma quebra de 10% relativamente à palamenta existente no início do contrato;
- 10.8. Os encargos com água, gás, eletricidade e desinfestações são por conta do Município de Setúbal.

11. CONTROLO MICROBIOLÓGICO

- 11.1. O prestador de serviços obrigar-se-á a controlar periodicamente a qualidade microbiológica das refeições servidas, dos equipamentos/palamenta e do pessoal (mãos);



- 11.2. Para a verificação da qualidade das refeições deverá o prestador de serviços proceder à recolha das amostras para análises microbiológicas, com uma periodicidade, no mínimo trimestral;
- 11.3. Os dias e os locais onde serão efetuadas as recolhas das amostras serão indicados pelo Município de Setúbal;
- 11.4. Os resultados serão enviados para a Divisão de Administração e Planeamento Escolar, do Município de Setúbal;

ANEXO A

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 1 - FRUTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		
	Jl	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Alperce/Damasco	50g	100g	
	1 unidade	2 unidades	
Ameixa	60g	120g	
	1 unidade	2 unidades	
Ananás/Abacaxi	85g	85g	
	½ rodela	½ rodela	
Banana	75g	75 g	
	½ unidade	½ unidade	
Cereja	120g	120g	
	1 copo	1 copo	
Clementina	80g	80g	
	1 unidade	1 unidade	
Dióspiro	130g	130g	
	½ unidade	½ unidade	
Figo	60g	60g	
	1 unidade	1 unidade	
Framboesas	120g	120g	
	1 copo	1 copo	
Kiwi	80g	80g	
	1 unidade	1 unidade	
Laranja	80g	80g	
	½ unidade	½ unidade	
Maçã	80g	80g	
	1 unidade	1 unidade	
Manga	110g	110g	
	¼ unidade	¼ unidade	



TABELA 1 - FRUTOS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		
	JI	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Melancia	125g	125g	
	1 fatia	1 fatia	
Melão	90g	90g	
	1 fatia	1 fatia	
Meloa	150g	150g	
	¼ meloa	¼ meloa	
Morango	120g	120g	
	1 copo	1 copo	
Nêspera	60g	120g	
	1 unidade	2 unidades	
Papaia	150g	150g	
	¼ unidade	¼ unidade	
Pera	80g	80g	
	1 unidade	1 unidade	
Pêssego/Nectarina	80g	80g	
	1 unidade	1 unidade	
Romã	105g	105g	
	½ unidade	½ unidade	
Tangerina	80g	80g	
	1 unidade	1 unidade	
Uva de mesa	120g	120g	
	1 copo	1 copo	



TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)		
	JI	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Abóbora para:			
- guarnição mista	60g	70g	
- sopa (base)	60g	60g	
- sopa (não base)	60g	40g	
Agrião para:			
- salada mista	50g	50g	
- sopa (não base)	40g	40g	
Alface para:			
- salada mista	50g	50g	
- sopa (base)	60g	60g	
- sopa (não base)	30g	30g	
Aipo para:			
- salada mista	25g	25g	
- sopa (não base)	40g	40g	
Alcachofra para:			
- guarnição mista	80g	100g	
Alho	1,2g	1,5g	
Alho francês para:			
- guarnição mista	60g	80g	
- sopa (base)	80g	80g	
- sopa (não base)	60g	60g	
Beringela para:			
- guarnição mista	80g	80g	
- sopa (não base)	100g	100g	
Beterraba para:			
- salada mista	100g	120g	
- sopa (base)	100g	100g	

¹Nos 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)		
	JI	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Brócolos para:			
- guarnição mista	45g	60g	
- salada mista	35g	45g	
- sopa (não base)	60g	60g	
Caldo verde para:			
- migas	80g	100g	
- sopa (não base)	100g	100g	
Cebola para:			
- refogado/estrugido	20g	20g	
- estufados/ assados	25g	25g	
- tempero	10g	10g	
- ceboladas	50g	50g	
- sopa (não base)	40g	40g	
Cenoura para:			
- arroz	40g	40g	
- guarnição mista	50g	50g	
- jardineira/estufados	50g	50g	
- salada mista	40g	40g	
- salada russa	60g	60g	
- sopa (base)	100g	100g	
- sopa (não base)	60g	60g	
Chalota para:			
- estufados/assados	25g	25g	
Cogumelos para:			
- guarnição mista	50g	60g	
- sopa (não base)	60g	60g	

¹Nos 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)		
	JI	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Couve de Bruxelas para:			
- guarnição mista	60g	75g	
Couve-flor para:			
- guarnição mista	45g	60g	
- salada mista	35g	45g	
- sopa (não base)	60g	60g	
Couve Branca/repolho para:			
- guarnição mista	60g	80g	
- sopa (não base)	80g	80g	
Couve Coração para:			
- guarnição mista	50g	60g	
- sopa (não base)	70g	70g	
Couve Galega para:			
- guarnição mista	80g	100g	
- sopa (não base)	100g	100g	
Couve Lombarda			
para:			
- guarnição mista	50g	70g	
- arroz	50g	70g	
- sopa (não base)	60g	60g	
Couve de Saboia para:			
- guarnição mista	60g	80g	
- sopa (não base)	80g	80g	

¹Nos 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)		
	JI	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Couve Portuguesa para:			
- guarnição mista	70g	80g	
- sopa (não base)	80g	80g	
Couve Roxa para:			
- salada mista	60g	70g	
- sopa (não base)	70g	70g	
Curgete para:			
- guarnição mista	60g	70g	
- sopa (base)	60g	60g	
- sopa (não base)	40g	40g	
Endívia para:			
- salada mista	80g	100g	
- sopa (base)	60g	60g	
Ervilhas de quebrar para:			
- guarnição mista	50g	70g	
- sopa (não base)	60g	60g	
Espargos para:			
- guarnição mista	60g	70g	
- sopa (não base)	50g	50g	
Espinafre para:			
- guarnição mista	100g	100g	
- esparregado	120g	140g	
- sopa (não base)	60g	60g	
Feijão-verde para:			
- guarnição mista	40g	50g	
- jardineira	40g	60g	
- sopa (não base)	40g	40g	

¹Nos 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)		
	JI	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Grelos de couve para:			
- arroz	60g	60g	
- guarnição base	80g	100g	
- sopa (não base)	80g	80g	
Grelos de nabo para:			
- arroz	80g	80g	
- guarnição base	100g	120g	
- sopa (não base)	100g	100g	
Nabo (cabeça) para:			
- guarnição mista	40g	40g	
- salada mista	40g	40g	
- sopa (não base)	80g	80g	
Pastinaca para:			
- guarnição mista	50g	50g	
- sopa (não base)	60g	60g	
Pepino para:			
- salada mista	30g	30g	
- sopa (não base)	80g	80g	
Pimento para:			
- arroz	20g	20g	
- caldeirada	20g	20g	
- salada mista	30g	30g	
- sopa (não base)	60g	60g	
Quiabo para:			
- salada mista	60g	70g	
- sopa (não base)	40g	40g	

¹Nos 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)		
	JI	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Rábano para:			
- guarnição mista	40g	40g	
- salada mista	40g	40g	
- sopa (não base)	80g	80g	
Rabanete para:			
- salada mista	30g	50g	
- sopa (não base)	150g	150g	
Rebentos de bambu para:			
- guarnição base	50g	70g	
- sopa (não base)	80g	80g	
Rebentos de soja para:			
- guarnição mista	20g	30g	
- salada mista	20g	30g	
- sopa (não base)	30g	30g	
Rúcula para:			
- salada	50g	50g	
- sopa (não base)	60g	60g	
Tomate para:			
- arroz	35g	35g	
- estufados	25g	25g	
- caldeirada	50g	50g	
- salada mista	30g	30g	
- sopa (base)	50g	50g	
- sopa (não base)	30g	30g	

¹Nos 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 - CEREIAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS

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

¹Nos 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.

As capitações são em peso bruto.

TABELA 3 - CEREIAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)		
	JI	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Cevada (flocos de) para:			
- guarnição base	15g	20g	
- sopa	8g	8g	
Cevadinha para:			
- guarnição base	15g	15g	
- sopa	8g	8g	
Massas para:			
- guarnição base	20g	30g	
- guarnição mista	10g	15g	
- canelones	2 “tubos”	2 “tubos”	
- lasanha	2 placas (em média)	2 placas (em média)	
- sopa com hortalíça	10g	10g	
Millet para:			
- guarnição base	15g	15g	
- sopa	8g	8g	
Milho doce para:			
- guarnição mista	25g	25g	
- salada mista	35g	35g	
Quinoa para:			
- guarnição base	20g	30g	
- sopa	8g	8g	
Pão de mistura ou broa para:			
- ensopados, açordas, migas, etc.	25g	40g	

¹Nos 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.
As capitações são em peso bruto.

TABELA 4 - LEGUMINOSAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ^{1, 2} (em peso bruto)		
	JI	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Chícharo para:			
- arroz	25g	25g	
- guarnição base	50g	70g	
- sopa (base)	30g	30g	
- sopa (não base)	20g	20g	
Ervilhas para:			
- arroz	30g	30g	
- guarnição base	60g	75g	
- guarnição <small>(leguminosas/hortícolas)</small>	40g	40g	
- jardineira	30g	40g	
- salada russa	40g	40g	
- sopa (base)	30g	30g	
- sopa (não base)	20g	20g	
Favas para:			
- guarnição base	60g	75g	
- sopa (base)	30g	30g	
- sopa (não base)	20g	20g	
Feijão seco para:			
- arroz	5g	5g	
- guarnição base	20g	30g	
- sopa (base)	10g	10g	
- sopa (não base)	5g	5g	
Grão-de-bico para:			
- guarnição base	20g	30g	
- sopa (base)	10g	10g	
- sopa (não base)	5g	5g	

¹Nos 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.

²As 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)		
	JI	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Lentilha seca para:			
- guarnição base	20g	20g	
- sopa (base)	10g	10g	
- sopa (não base)	5g	5g	
Soja granulada seca para:			
- guarnição base	20g	30g	
Seitan³ para:			
- guarnição base	20g	30g	
Tofu para:			
- guarnição base	110g	130g	

TABELA 5 - PESCADO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)		
	JI	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Pescado preparado	50g	60g	
Pescado inteiro eviscerado sem cabeça	100g	105g	
Pescado inteiro eviscerado com cabeça	120g	130g	
Peixe à posta	95g	120g	
Peixe em filete/lombo	85g	100g	
Moluscos e cefalópodes	50g	60g	
Chocos	130g	140g	
Lulas para:			
- estufado/caldeirada	125g	130g	
- arroz à valenciana	35g	45g	
Polvo para:			
- assar/filetes	140g	150g	
- arroz	120g	130g	
Potas	70g	80g	
Bivalves preparados	50g	60g	
Amêijoia:			
- com casca	130g	150g	
- sem casca	50g	60g	
Berbigão:			
- com casca	230g	280g	
- sem casca	35g	40g	
Mexilhão (miolo)	40g	50g	
Camarão (miolo)	50g	60g	

¹Nos 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)		
	JI	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Atum em conserva	85g	90g	
	75g	75g	
Barras de pescada	1 barrita	1 barrita	
Bacalhau:			
- salgado seco	50g	60g	
- demolido	95g	100g	
- migas (salgado seco)	40g	50g	
- migas (ultracongelado)	50g	60g	
- pastéis/pataniscas	100g	100g	
	3 unidades	3 unidades	
Mistura para caldeirada	95g	120g	Mínimo 3 espécies

¹Nos 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)		
	JI	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Borrego:			
- em costeleta	140g	150g	
- perna	140g	150g	
Cabrito:			
- peito	130g	140g	
- perna	130g	140g	
Carneiro:			
- em costeleta	75g	90g	
- pá	60g	70g	
- peito gordo	65g	75g	
- perna gorda	60g	70g	
- perna magra	70g	85g	
Coelho:			
- sem cabeça	120g	130g	
Frango:			
- inteiro com pele	120g	140g	
- inteiro sem pele	115g	130g	
- em bife	85g	90g	
- perna/coxa	115g	125g	
- peito	85g	90g	
Pato:			
- com pele	140g	150g	
- sem pele	130g	140g	
Perú:			
- inteiro com pele	115g	120g	
- em bife	85g	90g	
- perna/coxa	115g	120g	
- peito	65g	80g	

¹Nos 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)		
	JI	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Porco:			
- em costeletas	110g	120g	
- em entrecosto	120g	130g	
- em entremeada	100g	110g	
- em lombo	85g	90g	
- perna	90g	100g	
Vaca/Vitela:			
- lombo, rabadilha, pojadouro, pá, nispo, fralda	85g	90g	
- ganso	90g	95g	
- cachaço	90g	95g	
- alcatra	90g	95g	
- acém	105g	115g	
- aba/rosbife	90g	95g	
- em costeleta	95g	110g	
- lombo	85g	95g	
- peito	95g	110g	
- bife	85g	95g	
Para cozido à portuguesa:			
- porco	40g	50g	
- vaca	40g	50g	
Para feijoada/rancho:			
- porco	30g	40g	
- vaca	30g	40g	
Almôndegas	90g 3 unidades de 30g	90g 3 unidades de 30g	

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)		
	JI	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Hambúrgueres	80g 1 unidade de 80g	80g 1 unidade de 80g	
Croquetes	60g 2 unidades de 30g	60g 2 unidades de 30g	
Rissóis	60g 2 unidades de 30g	60g 2 unidades de 30g	
Carne desfiada (ex.: arroz de pato)	120g	125g	
Carne picada (ex.: empadão)	85g	90g	
Alheira	-	100 g ½ unidade	
Bacon	-	8 g	
Chouriço de carne	-	10g	
Farinheira	-	10g	
Presunto	-	10g	

¹Nos 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)		
	JI	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Ovo em natureza, inteiro	53g 1 ovo, Classe S	63g 1 ovo, Classe M	
Ovo pasteurizado cozido	56g	65g	
Ovo pasteurizado inteiro (líquido, gema + clara)	56 ml	65 ml	

TABELA 8 - GORDURAS E ÓLEOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		
	JI	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Azeite para:			
- sopa	1 ml	1 ml	
- prato	3 ml	5 ml	
Óleo vegetal	3 ml	5 ml	
Natas	10 ml	15 ml	



TABELA 9 - ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS E OUTROS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		
	Jl	1.º CEB	QBSERVAÇÕES
Alecrim	0,1g	0,1g	
Cebolinho	0,6g	1,0g	
Coentros	0,7g	1,1g	
Estragão	0,1g	0,1g	
Funcho	0,7g	1,1g	
Hortelã	0,8g	1,3g	
Louro	0,1g	0,1g	
Manjeriço	0,1g	0,1g	
Orégãos	0,1g	0,1g	
Salsa	0,8g	1,3g	
Salva	0,1g	0,1g	
Segurelha	0,1g	0,1g	
Tomilho	0,1g	0,1g	
Açafrão	0,1g	0,1g	
Baunilha	0,1g	0,1g	
Canela	0,1g	0,1g	
Caril	0,1g	0,1g	
Colorau	0,1g	0,1g	
Cominhos	0,1g	0,1g	
Cravinho	0,1g	0,1g	
Gengibre	0,4g	0,8g	
Noz-moscada	0,1g	0,1g	
Pimenta	0,1g	0,1g	
Pimentão-doce	0,1g	0,1g	
Vinagre	0,5 ml	1 ml	
Limão	10g	10g	
Algas marinhas (ex.: Kombu)	0,6g	1,0g	

TABELA 10 - SAL

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

TABELA 11 - SALICÓRNIA

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		
	JI	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Sopa			
- em natureza	≤ 4g	≤ 4g	
- desidratada	≤ 0,1g	≤ 0,1g	
Prato:			
- conduto			
- em natureza	≤ 4g	≤ 4g	
- desidratada	≤ 0,1g	≤ 0,1g	
- guarnição			
- em natureza	≤ 4g	≤ 4g	
- desidratada	≤ 0,1g	≤ 0,1g	
- hortícolas	-	-	



TABELA 12 - PÃO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		
	Jl	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Broa (ex.: milho, centeio)	35g	35g	
Pão de mistura	25g	25g	

TABELA 13 - OUTROS PRODUTOS

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

TABELA 14 - PRATO, OPÇÃO VEGETARIANA

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ^{1, 2} (em peso bruto)		
	JI	1.º CEB	OBSERVAÇÕES
Ervilha em grão:			
- crua ou ultracongelada	130g	160g	
Fava em grão:			
- crua ou ultracongelada	130g	160g	
- seca	40g	50g	
Feijão em grão (ex., branco, vermelho, preto, frade)			
- crú	130g	160g	
- seco	70g	70g	
Grão-de-bico seco	40g	50g	
Lentilha seca	40g	50g	
Soja (granulada seca)	40g	50g	
Seitan³	40g	50g	
Tofu	120g	140g	

¹Nos 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.

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

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

**ANEXO B****Alimentos Autorizados****1. - CARNE DE VACA**

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

1.1 - Peças de talho para bifés

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 seguintes ingredientes:

1.5.1 - Hambúrgueres

Percentagem de carne \geq 80%:

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

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

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

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

1.5.3 - No caso de empadão, bolonhesa, lasanha, canelones e rolo de carne:

A carne a utilizar poderá ser picada na cozinha da escola, tendo obrigatoriamente de nele ser consumida, 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, não sendo permitida, em caso algum, a utilização da descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim, para evitar contaminações cruzadas.

b) A existência de zona de preparação da carne picada exclusivamente destinada a esse fim, distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe. Não é permitida a preparação da carne picada em simultâneo com outro tipo de carne, na mesma zona.

c) A peça de carne que será utilizada para picar deverá obedecer aos parâmetros apresentados no número 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 deverá ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um 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, pás ou lombos

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

2.2 - Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

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

3 - CARNE DE CARNEIRO, CABRITO E/OU BORREGO

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

Pernas e pás limpas provenientes de crias de caprinos (cabrito).



4 - CARNE DE COELHO

As carcaças deverão ser provenientes de matadouros oficialmente aprovados, em estado refrigerado ou congelado. 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. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data de 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 identificados.

- 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 desprovidos de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha 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, seccionados superiormente ao nível da articulação coxofemoral e interiormente a 2 cm acima da articulação tibiotársica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotuladas.

- Bifes:

Obtidos exclusivamente por corte dos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de ossos ou cartilagens segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”.

- Hambúrgueres

A fração de carne deverá conter apenas ave, sendo que a percentagem de carne deverá ser \geq a 80%.

5.1 - Peru

- 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 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%, 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.

7 - SALGADOS PRÉ-PREPARADOS CONGELADOS

7.1 - Croquetes de carne

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

7.2 - Pastéis de bacalhau

Devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor.



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

8 - OVOS

a) **Ovo pasteurizado** (aplicação geral) – ovo inteiro, gema e clara.

Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante. Não podem permanecer nas caixas de transporte, devendo ficar bem visível o seu prazo de validade.

b) **Ovo em natureza** – servidos apenas sob a forma de cozidos.

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

Podem ser uma ou mais marcas distintas, indicando:

- Categoria de qualidade;
- Código do centro de embalagem;
- 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 9.6, deve ser dada prioridade às espécies de pescado constantes do Anexo 5 da circular nº 3097/DGE de 08 de agosto de 2018, tendo em conta a arte de pesca usada e a área de captura.

9.1 - Tipos de apresentação:

a) Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça.

b) Em postas – quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral: as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm.

c) Em filetes – quando o pescado é submetido à filetagem.

d) Em lombos.

9.2 - Conservação:

a) Refrigerado;

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

9.3 - Espécie de pescado e afins culinários:



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

b) Assar/ gratinar/ estufar: pargo legítimo e mulato, pescada (de n.º 3 a n.º 5), corvina, cherne, mero, maruca, solha, salmão, bacalhau seco, paloco, tintureira, sarda, perca, robalo, dourada, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%, barrinhas de pescada panadas ultracongeladas, com um teor de peixe (lascado) superior a 50%.

c) Grelhar: solha, peixe-espada, carapau, filetes de pescada, besugo, salmão, sardinha, cavala, sarda, dourada, robalo, lulas, chocos e bacalhau seco.

d) Fritar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, pescada (de n.º 3 a n.º 5), pescadinha, bacalhau seco, paloco, lulas, chocos, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de raia, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%.

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

f) Arroz: bacalhau, polvo, lulas, paloco, tamboril ou de peixe e mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de três variedades.

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

h) Feijão-frade com atum e ovo.

i) Grão com bacalhau e ovo.

9.4 - BACALHAU/PALOCO SECO E SALGADO

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

Migas a granel.

9.5 - ATUM

Atum em pedaços, em azeite ou água, em conserva, em latas individuais ou até 2 quilos e de utilização imediata.

9.6 - MOLUSCOS

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

10 - CEREAIS SEUS DERIVADOS E TUBÉRCULOS

10.1 - ARROZ



Do tipo extralongo, agulha e do tipo carolino utilizado exclusivamente para a confeção de arroz doce ou de arroz “malandro”.

10.2 - MASSAS ALIMENTÍCIAS

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

10.5 - CASTANHA

Frutos de boa qualidade;

Com casca ou sem casca. Inclui congelada.

10.6 - 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.

10.7 - OUTROS CEREAIS



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

10.8 - FARINHA DE TRIGO

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

10.9 - DERIVADOS DO TRIGO

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

11 - LEGUMINOSAS SECAS E DERIVADOS

11.1 - LEGUMINOSAS

De boa qualidade.

- Feijão: preto, branco, manteiga, catarino, frade, encarnado ou vermelho;
- Grão-de-bico;
- Chícharo;
- Favas (frescas ou congeladas);
- Lentilhas;
- Ervilhas (descascadas, frescas ou congeladas);
- Feijão de soja.

11.2 - DERIVADOS DA SOJA

- Soja texturizada: grânulos finos e nacos. De 1.ª 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 24 horas após a abertura da embalagem.

- Tempeh de soja (proteína fermentada de soja): refrigerado ou congelado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens de 200g ou 250g, em função da quantidade necessária do género alimentício. Não deverá ser armazenado após a abertura da embalagem.



- Enchido de soja ou enchido de seitan: enchido 100% vegetal (tipo chouriço) envolto em película vegetal, em embalagem de 200g.

- Alheira de tofu, alheira vegetariana ou alheira de cogumelos: enchido 100% vegetal (tipo alheira) envolto em película vegetal, em embalagem de 200g.

- Molho de soja: de boa qualidade e sem açúcar. EM embalagens de 200 ml, 250 ml 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 200 ml, 250 ml ou de 1 l, em função da quantidade necessária do género alimentício.

12 - HORTÍCOLAS

Frescos, de preferência sazonais de acordo com o Anexo 5, congeladas e/ou ultracongeladas.

13 - SALADAS E FRUTAS

No caso de saladas e frutas, para consumo em cru, de preferência sazonais de acordo com o Anexo 5, devem ser utilizados os processos de higienização 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.

14 - TEMPEROS, ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS

- Limão, cebola, alho.

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

- Especiarias: canela, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, cravinho, açafraão, gengibre e pimentão-doce.

15 - COGUMELOS

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

No caso de enlatados, deverão ser de utilização imediata.

16 - AZEITONAS

Frescas ou de conserva, inteiras ou laminadas. No caso de enlatadas, deverão ser de utilização imediata.

17 - AZEITE FINO



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

18 - BANHA

Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

19 - ÓLEO REFINADO

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

20 - SAL IODADO

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

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

21 - SALICÓRNIA

A salicórnia é uma planta halófita, ou seja, 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 em sódio, sendo os restantes minerais presentes em quantidades vestigiais. A planta em seco devido à redução do teor de água apresenta um elevado teor de sódio semelhante ao sal. Portanto, a sua utilização na confeção das refeições deverá ser sem qualquer adição de sal extra.

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

22 - TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE

Em latas, frascos ou embalagens de Tetra-Pack nas quantidades necessárias, de utilização imediata, sendo proibida a sua armazenagem depois de abertas.

23 - LEITE DE VACA

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

**24 - QUEIJO**

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

25 - 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.

26 - GELADO DE LEITE

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

27 - GELATINA DE ORIGEM VEGETAL

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

28 - PUDIM

O pudim poderá ser “caseiro” ou de preparação instantânea.

29 - MOUSSE DE CHOCOLATE OU DE FRUTOS

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

30 - IOGURTE

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

Valor energético máximo: 100 kcal por 100g.

31 - NATAS

Ultrapasteurizadas.

32 - 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.

33 - PÃO RALADO

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

34 - BROA

Broa de milho.

35 - AÇÚCAR

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

ANEXO C

Registo Diário do Funcionamento do Refeitório

ESCOLA _____

Data: ___ / ___ / ___

EMENTA		
SOPA		
PRATO	PEIXE	CARNE
	Peso da matéria-prima incorporada:	Peso da matéria-prima incorporada:
FRUTA/DOCE		

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO			
COMPONENTES	BOA	ACEITÁVEL	MÁ
1. CONFEÇÃO			
2. QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS			
3. QUANTIDADE			
4. APRESENTAÇÃO DO SERVIÇO			
5. EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			
6. APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			
7. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES			

NÚMERO DE REFEIÇÕES		CARNE	PEIXE	TOTAL
ENCOMENDADAS	DE VÉSPERA			
	NO PRÓPRIO DIA			
SERVIDAS				

OBSERVAÇÕES:

[Acrescentar informação relevante, sempre que as circunstâncias o justifiquem]

Data: ___ / ___ / ___

O(A) COORDENADOR(A) DE ESCOLA

O REPRESENTANTE DA EMPRESA

NOTA: Este documento é diário e deve ser preenchido pelo representante do órgão de gestão e, no próprio dia da refeição servida e ficar em poder do órgão de gestão.



ANEXO D
Mapa de Controlo de Refeições

Agrupamento de Escolas:	
Estabelecimento de Ensino:	

DIA	MÊS:											
	REFEIÇÕES ENCOMENDADAS						REFEIÇÕES SERVIDAS PELA EMPRESA					
	Não Carentiados	Carentiados		Adultos	Total	Assinatura	Não Carentiados	Carentiados		Adultos	Total	Assinatura
A		B	A					B				
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												

ANEXO E

1. O presente anexo tem por objeto principal a caracterização do eventual procedimento para o Fornecimento de Refeições nos estabelecimentos do 2º e 3º ciclo e secundário do concelho, para os anos letivos de 2022/2023 e 2023/2024.
2. O preço base do procedimento é fixado em **€ 947.884,00** (novecentos e quarenta e sete mil, oitocentos e oitenta e quatro euros), a que acrescerá o IVA à taxa legal aplicável.
3. **Fornecimento de Refeições com Confeção na Escola - Estabelecimentos do 2º e 3º ciclo e Secundário**

1.2.1. O número de refeições escolares a confeccionar durante a vigência do contrato está estimado em **473942** para as escolas básicas dos 2.º e 3.º ciclos e secundárias, conforme o quadro seguinte:

Escolas Básicas e Secundárias	N.º Refeições Diárias Previstas	N.º Dias Letivos 22/23	N.º Refeições Estimadas	N.º Dias Letivos 23/24	N.º Refeições Estimadas
Escola Básica de Azeitão	180	176	31680	173	31140
Escola Básica Barbosa du Bocage	135	176	23760	173	23355
Escola Básica e Secundária Lima de Freitas	140	176	24640	173	24220
Escola Básica Luísa Todi	170	176	29920	173	29410
Escola Básica e Secundária da Bela Vista	160	176	28160	173	27680
Escola Básica de Aranguez	193	176	33968	173	33389
Escola Secundária Sebastião da Gama	120	176	21120	173	20760
Escola Secundária D. João II	90	176	15840	173	15570
Escola Secundária de Bocage	100	176	17600	173	17300
Escola Secundária Dom Manuel Martins	70	176	12320	173	12110
TOTAL	1358		239008		234934
			473942		

1.2.2. Matéria-prima Alimentar

Todos os produtos alimentares são fornecidos pelo prestador de serviços.

1.2.3. Pessoal a afetar aos estabelecimentos de ensino:



N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO + 300 refeições		
Categoria Profissional	RH	N.º Horas por RH
Cozinheiro	1	8h
Ajudante de cozinha	3	7h
Empregado de refeitório	3	3,5h
Motorista	2	3,5h
Total	9	

N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO 200 – 300 refeições		
Categoria Profissional	RH	N.º Horas por RH
Cozinheiro	1	8h
Ajudante de cozinha	2	7h
Empregado de refeitório	2	3,5h
Total	5	

N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO 100 – 200 refeições		
Categoria Profissional	RH	N.º Horas por RH
Cozinheiro	1	8h
Ajudante de cozinha	1	7h
Empregado de refeitório	2	3,5h
Total	4	

1.2.4. Equipamentos

Os equipamentos de cozinha e respetiva palamenta são fornecidos pela Câmara Municipal de Setúbal e encontram-se nos locais de confeção.

1.2.5. Local da prestação do serviço

O serviço objeto do contrato é prestado nos refeitórios escolares dos estabelecimentos de ensino, abaixo indicados:

ESTABELECIMENTOS DE ENSINO Escolas Básicas e Secundárias	MORADAS
Escola Básica de Azeitão	Rua António Maria de Oliveira Parreira 2925-501 Azeitão T: 212 197 170
Escola Básica Barbosa du Bocage	Avenida de Angola 2900-052 Setúbal T: 265 547 120
Escola Básica e Secundária Lima de Freitas	Rua Batalha do Viso 2904-510 Setúbal T: 265 541 110



Escola Básica Luísa Todi	Rua Adriano Correia de Oliveira 2910-373 Setúbal T: 265 790 300
Escola Básica e Secundária da Bela Vista	Avenida da Bela Vista 2910-421 Setúbal T: 265 739 703/4/5
Escola Básica de Aranguez	Rua do Mirante 2910-609 Setúbal T: 265 541 120
Escola Secundária Sebastião da Gama	Rua da Escola Técnica 2900-354 Setúbal T: 265 823 176
Escola Secundária D. João II	Rua Dr. Luís Teixeira Macedo e Castro 2914-510 Setúbal T: 265 708 500
Escola Secundária de Bocage	Avenida Dr. António Rodrigues Manito 2900-058 Setúbal T: 265 547 430
Escola Secundária Dom Manuel Martins	Avenida António Sérgio 2914-505 Setúbal T: 265 771 422/16



92122

----- **CONTRATO DE "PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE**
 ----- **REFEIÇÕES ESCOLARES PARA ALUNOS DOS JARDINS-DE-INFÂNCIA E**
 ----- **PARA ALUNOS DO 1.º CICLO DO ENSINO BÁSICO DA REDE PÚBLICA DO**
 ----- **CONCELHO, PARA OS ANOS LETIVOS DE 2022/2023 E 2023/2024"** -----
 ----- **REQUISIÇÃO INTERNA N.º 5/2022/DIAPE** -----
 ----- **PEDIDO DE AQUISIÇÃO N.º 9/2022/DIAPE** -----
 ----- **CONCURSO PÚBLICO N.º 02/2022/DAF/DICOMP/SECOMP** -----

----- Aos vinte dias do mês de maio de dois mil e vinte e dois, na Divisão de Compras e Contratação Pública do Município de Setúbal, sita nos Paços do Município, Praça do Bocage, perante mim, Licenciada Maria de Fátima Branco Santos, Oficial Público do Município de Setúbal, compareceram como Outorgantes: -----

----- **PRIMEIRO: - MUNICÍPIO DE SETÚBAL**, com o número 501294104 de Pessoa Coletiva de Direito Público, representado por **André Valente Martins**, natural da freguesia e concelho de Castelo Branco, com domicílio profissional no Edifício dos Paços do Concelho, portador do cartão de cidadão 02589437 4 ZX3, válido até ao dia vinte e três de julho de dois mil e vinte e oito, na qualidade de Presidente da Câmara Municipal e no âmbito das suas competências, nos termos da alínea a) e b) do número 1 e alínea f), do número 2, do Artigo 35.º, do Regime Jurídico das Autarquias Locais (RJAL) aprovado pela Lei n.º 75/2013 de doze de setembro. -----

----- **SEGUNDO: - GERTAL - COMPANHIA GERAL DE RESTAURANTES E ALIMENTAÇÃO, S.A.**, com sede em Rua da Garagem, lote dez, freguesia de Carnaxide e Queijas, concelho de Oeiras, matriculada na Conservatória do Registo Comercial com o número único de matrícula de pessoa coletiva 500126623, com o capital social de setecentos mil euros, representada neste ato por **BRUNO ALEXANDRE DE OLIVEIRA CANTINHO**, natural da freguesia de Campo Grande, concelho de Lisboa, com domicílio



profissional na sede da empresa, portador do Cartão de Cidadão número 11957107 2 ZW6, válido até onze de dezembro de dois mil e vinte e nove, que outorga na qualidade de procurador e em representação legal da referida sociedade, qualidade e poderes que para este ato verifiquei através da procuração outorgada em Lisboa a vinte e seis de junho de dois mil e dezanove, com termo de autenticação emitido no mesmo dia, por Sara Lopes Camões, Solicitadora, portadora da Cédula Profissional n.º 6981, documento registado na Câmara de Solicitadores sob o número 3364376, e através da através certidão permanente subscrita em três de novembro de dois mil e nove e válida até três de novembro de dois mil e vinte e dois.-----

----- Verifiquei a identidade dos Outorgantes: -----

----- Quanto ao representante do Primeiro por ser do meu conhecimento pessoal. -----

----- Quanto ao representante do Segundo pela verificação do Cartão de Cidadão, já mencionado. -----

----- Pelo representante do Primeiro Outorgante na qualidade invocada foi dito: -----

----- Que por Deliberação de Câmara n.º 200/2022, de 02/02/2022, através da proposta 128/2022/DAF/DICOMP/SECOMP, foi decidida a abertura do procedimento de Concurso Público, de acordo com a alínea c) do número 1 do Artigo 16.º, conjugado com a alínea a) do número 1 do Artigo 20.º e Artigo 131.º e seguintes, todos do Código dos Contratos Públicos, doravante CCP, aprovado pelo Decreto-Lei número 18/2008, de 29 de Janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei número 111-B/2017, de trinta e um agosto. -----

----- Que por Deliberação de Câmara n.º 1466/2022, de 04/05/2022, através da proposta 1078/2022/DAF/DICOMP/SECOMP, foi aprovada a Minuta do Contrato e adjudicado à empresa aqui representada pelo Segundo Outorgante, a **“PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA ALUNOS DOS JARDINS-DE-INFÂNCIA E PARA ALUNOS DO 1.º CICLO DO ENSINO BÁSICO DA REDE PÚBLICA DO CONCELHO, PARA OS ANOS LETIVOS DE 2022/2023 E 2023/2024”**. -----

**CLÁUSULA PRIMEIRA****OBJECTO**

Que o presente Contrato tem por objeto a prestação de serviços de fornecimento de refeições escolares para alunos dos jardins-de-infância e para alunos do 1.º ciclo do ensino básico da rede pública do concelho, para os anos letivos de 2022/2023 e 2023/2024, de acordo com a Caracterização Técnica em anexo ao Caderno de Encargos.

CLÁUSULA SEGUNDA**DISPOSIÇÕES POR QUE SE REGULA O CONTRATO**

Que o presente Contrato é regulado pela legislação portuguesa e comunitária e pelas disposições constantes do CCP.

CLÁUSULA TERCEIRA**DOCUMENTOS QUE INTEGRAM O CONTRATO**

UM – Que o Contrato a celebrar, integra o Programa de Procedimento, o Caderno de Encargos, Caracterização Técnica e respetivos anexos e, a Proposta do Segundo Outorgante, datada de nove de março de dois mil e vinte e dois, que será arquivada em formato digital para todos os efeitos legais; —

DOIS – Que o Contrato integra ainda a Proposta de Abertura, a Proposta de Adjudicação e de Aprovação de Minuta do Contrato, documentos estes que se dão por integralmente aqui reproduzidos para todos os efeitos legais e que serão arquivados, depois de rubricados pelos intervenientes neste ato, juntamente com os demais; —

TRÊS – Que em caso de divergência entre os documentos referidos no número um da presente cláusula, a respetiva prevalência é determinada pela ordem aí indicada. E, no caso de divergência entre os documentos e o clausulado do Contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o Artigo 99.º do CCP e aceites pelo Primeiro Outorgante, nos termos do Artigo 101.º do CCP.



-----CLÁUSULA QUARTA-----

-----OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO SEGUNDO OUTORGANTE-----

----- UM – Sem prejuízo de outras obrigações na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do presente Contrato, decorrem para o Segundo Outorgante as seguintes obrigações principais: -----

----- a) Fornecimento de refeições escolares em regime de catering com ligação a quente, colocando o pessoal exigido e os equipamentos necessários, para a boa prestação do serviço objeto do Contrato, de acordo com a caracterização técnica; -----

----- b) Fornecimento de refeições escolares com confeção e fornecimento de matéria prima alimentar nas escolas, colocando o pessoal exigido e a matéria-prima alimentar para a boa prestação do Contrato, conforme a Caraterização Técnica; -----

----- c) Fornecimento de matéria-prima alimentar. -----

----- DOIS – A título acessório, o Segundo Outorgante fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e equipamentos, 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. -----

----- TRÊS - Os serviços devem ser prestados em conformidade com as certificações no âmbito dos Sistemas de Segurança Alimentar ISSO 22000 ou equivalente e de Gestão da qualidade ISSO 9001 ou equivalente. -----

-----CLÁUSULA QUINTA-----

-----FORMA DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS-----

----- UM – Os serviços devem ser efetuados em articulação com o Primeiro Outorgante, com os Agrupamentos de Escolas, de acordo com as características técnicas anexas ao Caderno de Encargos. --



----- DOIS – Para o acompanhamento da execução do Contrato, o Segundo Outorgante fica obrigado a manter, com a periodicidade de cada trimestre letivo, reuniões com os representantes do Primeiro Outorgante, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião. -----

----- TRÊS – As reuniões previstas no número anterior devem ser alvo de uma convocatória escrita por parte do Segundo Outorgante, o qual deve elaborar a agenda prévia para cada reunião. -----

----- QUATRO – No final da execução do Contrato, o Segundo Outorgante deve ainda elaborar um relatório final, discriminando os principais acontecimentos ocorridos. -----

----- CINCO – Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo Segundo Outorgante devem ser integralmente redigidos em português. -----

----- CLÁUSULA SEXTA -----

----- PRAZO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO E GESTOR DO CONTRATO -----

----- UM – O Segundo Outorgante obriga-se a executar o serviço, com todos os elementos referidos na Caracterização Técnica, anexo ao presente Caderno de Encargos, no prazo de dois anos letivos (2022/2023 e 2023/2024), a contar da data da assinatura do contrato, após autorização prévia do Tribunal de Contas. -----

----- DOIS – As escolas funcionam por anos letivos, as aulas iniciam-se em setembro e terminam na terceira semana de junho, para o 1.º ciclo do ensino básico e a educação pré-escolar no final da terceira semana do mês de julho. -----

----- TRÊS – Durante a vigência do Contrato, o Segundo Outorgante obriga-se a satisfazer o fornecimento das refeições todos os dias úteis, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas, para férias dos alunos, conforme estabelece o calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação. -----

----- QUATRO – Os prazos previstos no número anterior podem ser alterados por iniciativa do Primeiro Outorgante ou a requerimento do Segundo Outorgante devidamente fundamentado. -----



----- QUINTO – Que é designada Gestora do presente Contrato, nos termos do n.º 1 do Artigo 290.º-A do CCP, a Sr.ª Dr.ª Maria Adelaide Moraes Fernandes. -----

----- **CLÁUSULA SÉTIMA** -----

----- **RECEÇÃO DOS ELEMENTOS A PRODUZIR AO ABRIGO DO CONTRATO** -----

----- UM – No prazo de cinco dias a contar da entrega dos elementos referentes a cada fase de execução do Contrato, o Primeiro Outorgante procede à respetiva análise, com vista a verificar se os mesmos reúnem as características, especificações e requisitos técnicos definidos no anexo Caracterização Técnica em anexo ao Caderno de Encargos e na proposta do Segundo Outorgante, bem como outros requisitos exigidos na lei. -----

----- DOIS – Na análise a que se refere o número anterior, o Segundo Outorgante deve prestar ao Primeiro todos os esclarecimentos necessários. -----

----- TRÊS – No caso da análise do Primeiro Outorgante não comprovar a conformidade dos elementos entregues com as exigências legais ou no caso de existirem discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos na Caracterização Técnica anexa ao Caderno de Encargos, o Primeiro Outorgante deve disso informar, por escrito, o Segundo Outorgante. -----

----- QUATRO – No caso previsto no número anterior, o Segundo Outorgante deve proceder à sua custa e no prazo razoável que for determinado pelo Primeiro Outorgante, às alterações e complementos necessários para garantir o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos. -----

----- CINCO – Após a realização das alterações e complementos necessários pelo Segundo Outorgante, no prazo respetivo, o Primeiro Outorgante procede a nova análise, nos termos do número um. -----

----- SEIS – No caso da análise do Primeiro Outorgante, a que se refere o número um, comprove a conformidade dos elementos entregues pelo Segundo Outorgante com as exigências legais e neles não sejam detetadas quaisquer discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos



definidos na Caracterização Técnica anexa ao Caderno de Encargos, deve ser emitida, no prazo máximo de 5 dias, a contar do termo dessa análise, declaração de aceitação pelo Primeiro Outorgante. -----

----- SETE – A emissão da declaração a que se refere o número anterior não implica a aceitação de eventuais discrepâncias legais ou com as características, especificações e requisitos técnicos previstos no anexo ao Caderno de Encargos. -----

-----CLÁUSULA OITVA-----

-----CONFORMIDADE E GARANTIA TÉCNICA-----

----- O Segundo Outorgante fica sujeito, com as devidas adaptações e no que se refere aos elementos entregues ao Primeiro Outorgante em execução do Contrato, às exigências legais, obrigações do prestador de serviços e prazos respetivos aplicáveis aos Contratos de aquisição de serviços, nos termos do CCP e demais legislação aplicável. -----

-----CLÁUSULA NONA-----

-----DEVER DE SIGILO E TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS-----

----- UM – O Segundo Outorgante deve guardar sigilo sobre a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra ao primeiro outorgante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do Contrato. -----

----- DOIS - A informação e 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. -----

----- TRÊS - O Segundo Outorgante deve tratar os dados pessoais dos concorrentes aos procedimentos de formação de Contratos públicos apenas na medida do necessário à boa execução do Contrato, observando integralmente a legislação especial aplicável. -----

----- QUATRO - O Segundo Outorgante deve tomar as medidas adequadas para assegurar a idoneidade dos seus trabalhadores ou colaboradores, a qualquer título, que tenham acesso aos dados



pessoais fornecidos pelo primeiro outorgante ou por quem atue em representação destes.-----

----- CINCO – O Primeiro Outorgante e os demais beneficiários do Contrato são os únicos responsáveis pela recolha dos dados pessoais dos concorrentes ou candidatos aos procedimentos de formação de Contratos públicos, nos termos previstos na legislação especial aplicável.-----

----- SEIS – O Segundo Outorgante não pode transferir quaisquer dados pessoais para outra entidade, salvo autorização expressa e escrita do primeiro outorgante.-----

-----**CLÁUSULA DÉCIMA**-----

-----**PRAZO DO DEVER DE SIGILO**-----

----- O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao prazo de 12 meses a contar do cumprimento ou cessação, 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. -----

-----**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA**-----

-----**PREÇO CONTRATUAL**-----

----- UM – Que, pela referida prestação e pelo cumprimento das demais obrigações decorrentes do presente Contrato, deve o Primeiro Outorgante pagar ao Segundo, o valor total de **€ 2.845.673,08 (dois milhões oitocentos e quarenta e cinco mil seiscientos e setenta e três euros e oito cêntimos)** acrescido do Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA) à taxa intermédia em vigor, de acordo com a Proposta apresentada pelo Segundo Outorgante. -----

----- DOIS – O preço referido no número 1 da presente Cláusula inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao Primeiro outorgante, (incluindo as despesas de aquisição de alimentos, de materiais, pessoal, equipamentos, deslocação dos 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). -----



TRÊS – O preço a que se refere o número um é pago em tranches mensais, e corresponde ao produto do preço unitário por refeição pela quantidade de refeições fornecidas a cada uma das escolas, e de acordo a Caraterísticas Técnicas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

UM – As quantias devidas pelo Primeiro Outorgante, nos termos da Cláusula anterior, devem ser pagas no prazo sessenta dias após a receção pelo Primeiro Outorgante das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva, conforme o disposto no número 4 do Artigo 299.º do CCP.

DOIS – Para os efeitos do n.º anterior, a obrigação considera-se vencida com o fornecimento de refeições escolares diariamente, pelo prestador de serviços ao abrigo do Contrato, nos termos da Cláusula 8.ª.

TRÊS - Em caso de discordância por parte do Primeiro Outorgante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao Segundo Outorgante, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o mesmo obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

QUATRO – Desde que devidamente emitidas e observando o disposto no número um, as faturas são pagáveis através de transferência bancária.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

FISCALIZAÇÃO

Que, cabendo ao Primeiro Outorgante assegurar, mediante o exercício de poderes de fiscalização, a funcionalidade da execução do Contrato, quanto à realização do interesse público, de acordo com a alínea b) do Artigo 302.º e número 2 do Artigo 303.º, ambos do CCP, fica a Sra. Dra. Maria Adelaide Fernandes, chefe da Divisão de Administração e Planeamento Escolar, deste Município, com a

responsabilidade de acompanhar este fornecimento, bem como a elaboração de relatório comprovativo, no caso de incumprimento, ou cumprimento defeituoso. -----

-----CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA-----

-----PENALIDADES CONTRATUAIS-----

----- UM – Pelo incumprimento de obrigações emergentes do Contrato, o Primeiro Outorgante pode exigir do Segundo o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento até ao montante legal aplicável, nos seguintes termos: -----

----- a) Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma sanção correspondente até ao quádruplo do valor das refeições em falta e deve indemnizar a Câmara das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa; -----

----- b) Pelo incumprimento ou cumprimento parcial do fornecimento, comprovado por relatório produzido pelas Direções Executivas dos agrupamentos de escolas, pode ser aplicada à data do fornecimento a sanção diária de até 5,00 Euros/por refeição, por estabelecimento de ensino; -----

----- c) Pelo incumprimento do Contrato pode a Câmara Municipal rescindi-lo notificando o prestador de serviços, sendo este obrigado a manter a prestação de serviços por mais 30 dias se a entidade adjudicante carecer do fornecimento, de forma a assegurar o normal funcionamento dos refeitórios escolares; -----

----- d) O Segundo Outorgante é responsável por qualquer anomalia que ocorra no período da prestação dos serviços e em momento posterior, desde que seja originada por qualquer alteração da execução do Contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o prestador de serviços indemnizá-lo-á de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar a que título for. -----



----- DOIS – Em caso de resolução do Contrato por incumprimento do prestador de serviços, a Câmara Municipal de Setúbal pode exigir-lhe uma pena pecuniária correspondente ao quadruplo do valor das refeições escolares, ainda em falta até ao termo do Contrato, sem prejuízo do cumprimento do disposto no n.º 2 do Artigo 329.º do CCP. -----

----- TRÊS – Na determinação da gravidade do incumprimento, o Primeiro Outorgante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do Segundo Outorgante e as consequências do incumprimento. -----

----- QUATRO – O Primeiro Outorgante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do Contrato com as penas pecuniárias devidas, nos termos da presente cláusula. -----

----- CINCO – As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Primeiro Outorgante exija uma indemnização pelo dano excedente. -----

----- **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA** -----

----- **FORÇA MAIOR** -----

----- UM - Não podem ser impostas penalidades ao Segundo Outorgante, 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 presente Contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar. -----

----- DOIS – 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. -----

----- TRÊS – Não constituem força maior, designadamente: -----



----- a) Circunstâncias que não constituem força maior para os subcontratos do prestador de serviços, na parte em que intervenham; -----

----- b) Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ônus que sobre ele recaíam; -----

----- c) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais; -----

----- d) Incêndios ou inundações como origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança; -----

----- e) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem; -----

----- f) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros. -----

----- QUATRO – A concorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte. -----

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

----- **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA** -----

----- **RESOLUÇÃO DO CONTRATO PELO PRIMEIRO OUTORGANTE** -----

----- UM – Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do presente Contrato, previstos na lei, o Primeiro Outorgante, pode resolver o mesmo, a título sancionatório, no caso de o Segundo Outorgante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos: -----



----- a) Fornecer alimentos comprovadamente contaminados ou fora de prazo, mal confeccionados, que provoquem intoxicação ou doenças súbitas aos utentes; -----

----- b) Não fornecer as refeições sem motivo justificado. -----

----- DOIS – O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços, nos termos do n.º 2 do Artigo 307.º do CCP e não determina as prestações já realizadas. -----

-----CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA-----

-----RESOLUÇÃO POR PARTE DO SEGUNDO OUTORGANTE-----

----- UM – Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, Segundo Outorgante pode resolver o Contrato quando: -----

----- a) Qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 meses. -----

----- DOIS – O direito de resolução é exercido por via judicial ou mediante recurso à arbitragem, nos termos da Cláusula Vigésima do Caderno de Encargos. -----

----- TRÊS – Nos casos previstos na alínea a) do número 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao Primeiro Outorgante, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas de juros de mora a que houver lugar. -----

----- QUATRO – A resolução do Contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo Segundo Outorgante, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do Contrato (com exceção daquelas a que se refere o Artigo 444.º do Código dos Contratos Públicos). -----

-----CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA-----

-----GARANTIA BANCÁRIA-----

----- Que para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o Segundo Outorgante prestou a favor do Primeiro, uma caução de 5% do montante total da adjudicação, no valor de € **142.283,65 (cento e quarenta e dois mil duzentos e oitenta e três euros e sessenta e cinco cêntimos)**, através da Garantia Bancária número 962300488037940, emitida em 12 de maio do ano em curso, pelo Banco Santander Totta, S.A, com sede em Lisboa, na Rua do Ouro, número 88, 1100-063, cujo original se arquivava no respetivo processo. -----

-----**CLÁUSULA DÉCIMA NONA**-----

-----**EXECUÇÃO DA CAUÇÃO**-----

----- UM – A caução prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do Contrato, nos termos do Programa do Procedimento, pode ser executada pelo Primeiro Outorgante, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo Segundo Outorgante das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades ou, para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no Contrato ou na lei; -----

----- DOIS – A resolução do Contrato pelo Primeiro Outorgante não impede a execução da caução, contando que para isso haja motivo. -----

----- TRÊS – A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o Segundo Outorgante na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 5 dias após a notificação do Primeiro Outorgante para esse efeito; -----

----- QUATRO – A caução a que se referem os números anteriores é libertada nos termos do Artigo 295.º do CCP. -----

-----**CLÁUSULA VIGÉSIMA**-----

-----**SEGUROS**-----



----- UM – É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura de responsabilidade civil, através de contratos de seguro, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multirriscos ou incêndio e acidentes de trabalho do pessoal a afetar à prestação de serviços. -----

----- DOIS – O Primeiro Outorgante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos Contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o Segundo Outorgante fornecê-la no prazo 5 dias. -----

----- **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA** -----

----- **RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS – FORO COMPETENTE** -----

----- Para resolução de todos os litígios decorrentes do presente Contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro. -----

----- **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA** -----

----- **SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL** -----

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

----- **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA** -----

----- **COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES** -----

----- UM – Que sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no Contrato. -----

----- DOIS – Que qualquer alteração das informações de contacto constantes do Contrato deve ser comunicada à outra parte. -----

----- **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA** -----

----- **CONTAGEM DOS PRAZOS** -----

----- Que os prazos previstos no Contrato são contínuos, correndo em Sábados, Domingos e Feriados. -

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA

VISTO DO TRIBUNAL DE CONTAS

O presente Contrato, face ao valor, está sujeito a fiscalização prévia Tribunal de Contas, nos termos do número 1 dos Artigos 46.º e 48.º, da Lei número 98/97, de 26 de agosto, com última alteração concedida pela Lei número 2/2012 de 6 de janeiro, em conjugação com n.º 1, do Artigo 318.º da Lei número 2/2020, de 31 de março.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA

CABIMENTAÇÃO

Que o encargo resultante deste Contrato será satisfeito pela dotação e compromisso para 2022 número 1873, através da requisição externa contabilística número 2423/2022, com as rubricas 09/020105 e 09/020106 do Orçamento Municipal em vigor, o qual tem compromisso e está previsto no Plano Plurianual de Investimento (2008/A/2).

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA

IMPOSTO DE SELO

Que este Contrato encontra-se isento de pagamento de Imposto de Selo, ao abrigo do disposto no Artigo 6.º, alínea a) da Lei número 150/1999, de 11 de setembro, que aprova o Código do Imposto de Selo, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 287/2003, de 12 de novembro e subsequentes alterações.

Pelo representante do Segundo Outorgante foi dito:

Que aceita o clausulado do presente Contrato com o Município de Setúbal, nas condições que ficam exaradas.

Com os demais documentos que ficam a fazer parte integrante deste contrato arquivam-se os seguintes:



0

- a) – Fotocópias dos Despachos, já atrás citados; -----
 - b) – Fotocópia da declaração emitida pelo Serviço Segurança Social, em 18/02/2022, comprovando a situação contributiva da adjudicatária, devidamente regularizada perante a Segurança Social. -----
 - c) – Fotocópia da Certidão emitida pelo Serviço de Finanças de Oeiras-2. - [3522], em 25/03/2022, comprovando a situação tributária da adjudicatária, devidamente regularizada perante a Autoridade Tributária e Aduaneira. -----
- Assim o disseram e outorgaram. -----

O PRESIDENTE DA CÂMARA

O REPRESENTANTE DO SEGUNDO OUTORGANTE

A OFICIAL PÚBLICO



----- **MINUTA DE ADENDA AO CONTRATO DE “PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA ALUNOS DOS JARDINS-DE-INFÂNCIA E PARA ALUNOS DO 1.º CICLO DO ENSINO BÁSICO DA REDE PÚBLICA DO CONCELHO, PARA OS ANOS LETIVOS DE 2022/2023 E 2023/2024”, CELEBRADO A VINTE DE MAIO DE DOIS MIL E VINTE E DOIS** -----

----- Aos _____ dias do mês de _____ de dois mil e vinte e quatro, é por mim licenciada, Maria de Fátima Branco dos Santos, Oficial Público do Município de Setúbal, nos termos do Despacho n.º 195/2021/GAP, de 29 de outubro, lavrado em suporte informático, o presente contrato, com a intervenção dos seguintes Outorgantes: -----

----- **PRIMEIRO: MUNICÍPIO DE SETÚBAL** -----

----- **SEGUNDO: - GERTAL – COMPANHIA GERAL DE RESTAURANTES E ALIMENTAÇÃO, S.A.** -----

----- Verifiquei a identidade dos Outorgantes: -----

----- Quanto ao representante do Primeiro por ser do meu conhecimento pessoal. -----

----- Quanto ao representante do Segundo pela verificação do número do Cartão de Cidadão, já mencionado. -----

----- Considerando que pela Deliberação Camarária número ____, datada de _____, através da proposta número 100/2024/DAF/DICOMP/SECOMP, relativamente ao contrato para a “PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA ALUNOS DOS JARDINS-DE-INFÂNCIA E PARA ALUNOS DO 1.º CICLO DO ENSINO BÁSICO DA REDE PÚBLICA DO CONCELHO, PARA OS ANOS LETIVOS DE 2022/2023 E 2023/2024”, foi autorizada a sua modificação objetiva e aprovada a Minuta da presente Adenda; -----

----- É celebrado e reciprocamente aceite, sem reservas, pelas partes, a presente Adenda ao contrato



outorgado em vinte de maio de dois mil e vinte e dois, ao qual será apensa, dele passando a fazer parte integrante e que se regerá pelas seguintes cláusulas contratuais: -----

----- **CLÁUSULA PRIMEIRA** -----

----- **OBJETO** -----

----- Um: - A presente Adenda tem como objeto a prorrogação do prazo de execução do contrato outorgado em vinte de maio de dois mil e vinte e dois. -----

----- Dois: - Pela presente Adenda é prorrogado o prazo de execução do contrato mencionado no número anterior, até ser atingido um dos seguintes limites: -----

a) O preço contratual do contrato celebrado; -----

b) O prazo de vigência de 3 anos, nos termos do artigo 440.º, por remissão do artigo 451.º ambos do CCP;

c) A obtenção de visto do Tribunal de Contas ao contrato celebrado em cinco de abril de dois mil e vinte e quatro na sequência do procedimento Concurso Público n.º 32/2024/DAF/DICOMP/SECOMP. -----

----- **CLÁUSULA SEGUNDA** -----

----- **PRODUÇÃO DE EFEITOS** -----

----- A presente Adenda produz efeitos no início do ano letivo 2024/2025, de acordo com o calendário definido pelo Ministério de Educação. -----

----- **CLÁUSULA TERCEIRA** -----

----- **DISPOSIÇÕES FINAIS** -----

----- Em tudo o que não se encontre expressamente modificado pela presente Adenda, mantem-se em vigor o estipulado no clausulado do Contrato celebrado em vinte de maio de dois mil e vinte e dois, nomeadamente quanto ao objeto, preço contratual, condições de pagamento, sanções contratuais, termos de resolução e dever de sigilo, em cumprimento aos limites impostos no n.º 1 do artigo 313.º do CCP ; -----

----- **CLÁUSULA QUARTA** -----



-----**ARQUIVO**-----

----- Com os demais documentos que ficam a fazer parte integrante desta Adenda arquivam-se os seguintes: -----

----- a) – Deliberação de Câmara n.º _____, já atrás citada; -----

----- b) – Fotocópia da declaração emitida automaticamente pelo Serviço Segurança Social, em _____, comprovando a situação contributiva da sociedade, devidamente regularizada perante a Segurança Social; -----

----- c) - Fotocópia da Certidão emitida pelo Serviço de Finanças de _____, em _____, comprovando a situação tributária da sociedade, devidamente regularizada perante a Autoridade Tributária e Aduaneira. -----

O PRESIDENTE DA CÂMARA

O REPRESENTANTE DO SEGUNDO OUTORGANTE

OFICIAL PÚBLICO

CÂMARA MUNICIPAL DE SETÚBAL
 CONTRIBUINTE N.º501294104
 PRAÇA DO BOCAGE
 2900-276-SETUBAL

IMPRESSO	PAGINA
2024/08/29	1

REQUISIÇÃO EXTERNA DE DESPESA

SERV. REQUIS.	LOGIN	DATA	NUMERO	ANO
D0801	slgomes	2024/08/29	4074	2024

CONTRIBUINTE TERCEIRO CLASSE N.º COMP.

GERTAL - COMPANHIA GERAL DE RESTAURANTES E ALIMENTAÇÃO, S . A
 RUA DA GARAGEM, LOTE 10, CARNAXIDE

500126623	21941	FORN	2024 / 3132
-----------	-------	------	-------------

2790-078 CARNAXIDE

AUTORIZAÇÃO	DESTINATÁRIO	LOCAL DE ENTREGA	PRAZO

CONTRACÇÃO DE DÍVIDA	NÚMERO DO CONTRATO	GESTOR DO CONTRATO	DESCRIÇÃO

DESCRIÇÃO DA DESPESA
 ALARGAMENTO DO PRAZO DO CONTRATO

TIPO DE DESPESA		TAXA		IMPORTÂNCIAS			
CÓDIGO	DESCRIÇÃO	IVA	DESCRIÇÃO	BASE	DESCONTOS	INCIDÊNCIA	IVA
B103	Cantinas escolares - refeições confeccionadas	13.0	COMPRA OUTROS BENS SERVIÇOS 13% NÃO DEDUTÍVEL	53.097,345		53.097,345	6.902,66

EXTENSO
 SESSENTA MIL EUROS

TOTAIS	
TOTAL ILÍQUIDO.....	53.097,35
TOTAL DE DESCONTOS ..	
TOTAL DE IVA	6.902,66
TOTAL LÍQUIDO.....	60.000,00

Documento n.º 2024 / 4074, Compromisso n.º 2024 / 3132, efetuado com base no(s) cabimento(s): 2024/3656

Fundo Disponível anterior ao compromisso no valor de 533.488,22 €
 Montante do compromisso A8MP para FD no valor total de 60.000,00 €
 Fundo Disponível após compromisso LCPA no valor de 473.488,22 €

PROPOSTA CABIMENTO			CLASSIFICAÇÃO DESPESA			PLANO		CLASSIFICAÇÃO ANALÍTICA	IMPORTÂNCIAS			
ANO	NÚMERO	LINHA	TIPO	ORGÂNICA	ECONÓMICA	ANO	T		NÚMERO	DOT. DISPONÍVEL	A COMPROMETER	SALDO APÓS
2024	3656	1	B103	08	020106	2008	A	2	93.3.007.01.99	69.158,58	60.000,00	9.158,58

SERVIÇO REQUISITANTE
 DIAPE - DIVISÃO DE ADMINISTRAÇÃO E

COMPROMISSO EFETUADO EM 2024/08/29
 A CHEFE DA DICONT

PRESIDENTE/VEREADOR/DIRETOR
 ____ / ____ / ____

PROCESSADO POR COMPUTADOR

CÂMARA MUNICIPAL DE SETÚBAL
 CONTRIBUINTE N.º501294104
 PRAÇA DO BOCAGE
 2900-276-SETUBAL

IMPRESSO	PAGINA
2024/08/29	1

PROPOSTA DE CABIMENTO

SERV. REQUIS.	LOGIN	DATA	NUMERO	ANO
D0801	slgomes	2024/08/29	3656	2024

DESCRIÇÃO DA DESPESA
 ALARGAMENTO DO PRAZO DO CONTRATO

CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA TIPO DESP: B103-Cantinas escolares - refeições confeccionadas ORGÂNICA : 08 DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E BIBLIOTECAS ECONÓMICA: 020106 ALIMENTAÇÃO- GÉNEROS PARA CONFECCIONAR PLANO : 2008 A 2 ENSINO BASICO Serviço de refeições para as escolas	DOTAÇÃO DISPONÍVEL 69.158,58 A CABIMENTAR 60.000,00 SALDO APÓS CABIMENTO 9.158,58
--	--

EXTENSO
 SESSENTA MIL EUROS

PROPOSTA CABIMENTADA EM 2024/08/29

AUTORIZAÇÃO	_ / _ / _
-------------	-----------

PROCESSADO POR COMPUTADOR