

318.



MUNICÍPIO DE SETÚBAL  
CÂMARA MUNICIPAL

REUNIÃO N.º 28/2023 PROPOSTA N.º 453/2023/DEB/DAF/DICOMP/SECOMP

Realizada em 20/12/2023 DELIBERAÇÃO N.º 1159/2023

**ASSUNTO: CONCURSO PÚBLICO N.º 32/2023/DAF/DICOMP/SECOMP PARA O 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- ABERTURA**

A promoção da equidade do sistema educativo impõe o reforço e o alargamento de políticas de apoio às famílias no âmbito socioeducativo, nomeadamente no domínio da ação social escolar, sendo esta responsabilidade do Estado com a partilhada entre a Administração Central e os Municípios.

A oferta de uma refeição quente e de qualidade a todas estas crianças, que para algumas se revela ser a sua única refeição diária, tem-se revelando como uma necessidade imperiosa na oferta de qualquer equipamento educativo. Os apoios alimentares constituem uma modalidade de apoio no âmbito da ação social escolar e o fornecimento de refeições em refeitórios escolares visa assim assegurar uma alimentação equilibrada e adequada às necessidades da população escolar.

Considerando que, alguns equipamentos educativos ou não dispõem de pessoal que permita a execução das refeições escolares ou os equipamentos escolares não dispõem de cozinha, pretende-se o fornecimento de refeições escolares em regime de catering a quente, incluindo a colocação de pessoal necessário, bem como, o fornecimento de refeições escolares com confeção na própria escola, incluindo também a colocação de pessoal.

Assim, e na sequência da Requisição Interna n.º 3671/2023, efetuada pela Divisão de Administração e Planeamento Escolar (DIAPE), foi solicitado o fornecimento de refeições escolares para os Estabelecimentos do ensino Pré-Escolar, do 1.º, 2.º e 3.º Ciclo do Ensino Básico e Ensino Secundário da rede pública do concelho, para os anos letivos de 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027.

Considerando que, de acordo com o Artigo 18.º, n.º 1, alínea b), do Decreto-Lei n.º 197/99, de 08 de junho, o órgão competente para autorizar a despesa com esta prestação de serviços é a Câmara Municipal, propõe-se, nos termos do Artigo 33.º, n.º 1, alínea f), da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, que se delibere:

1 – A abertura do Concurso Público n.º 32/2023/DAF/DICOMP/SECOMP, com publicação no Jornal Oficial da União Europeia (JOUE), para o fornecimento de refeições escolares para alunos dos jardins-de-infância e para alunos do 1.º, 2.º e 3.º ciclo do ensino básico e ensino secundário da rede pública do concelho, para os anos letivos de 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027, com o preço base de € 8.424.318,60 (oito milhões quatrocentos e vinte e quatro mil trezentos e dezoito euros e sessenta cêntimos), acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, com o fundamento em custos médios unitários, resultantes de anteriores procedimentos de prestações do mesmo tipo, ao abrigo do Artigo 16.º, n.º 1, alínea d), conjugado com o Artigo 20.º, n.º 1, alínea a), e Artigos 131.º e seguintes do Código dos Contratos Públicos, com a seguinte repartição de encargos:

Ano 2024: 1.157.707,97 € c/IVA incluído  
Ano 2025: 3.162.638,23 € c/IVA incluído  
Ano 2026: 3.147.344,22 € c/IVA incluído  
Ano 2027: 2.051.789,60 € c/ IVA incluído

2 – A aprovação do Programa de Concurso, composto pelo Programa de Procedimento, Caderno de Encargos, Caracterização Técnica e respetivos anexos, com prazo para apresentação de propostas de 30 dias, nos termos dos Artigos 41.º e 42.º, do Código dos Contratos Públicos.

3 – A aprovação da constituição do Júri do procedimento cuja competência no procedimento lhe deverá ser delegada, com exceção da competência para a qualificação dos candidatos e da decisão de adjudicação, nos termos dos Artigos 67.º, 69.º e 109.º, n.º 1, do Código dos Contratos Públicos, propõe-se a sua constituição do seguinte modo:

Presidente:	Dra. Maria Celeste Paulino
Vogais:	Dra. Maria Adelaide Fernandes Dr. Nelson José Vieira
Suplentes:	Sra. Susana Margarida Calixto Sra. Sílvia Cristina Carreira

4 – A designação como gestora do presente contrato, a Sra.ª Dr.ª Maria Adelaide Fernandes, para a função de acompanhar permanentemente a execução do mesmo, nos termos do Artigo 290.º-A, do Código dos Contratos Públicos.

5 – Autorização para a publicação do anúncio no Diário da República, no Jornal Oficial da União Europeia e na plataforma eletrónica da Vortal.biz – <https://community.vortal.biz/>, nos termos do Artigo 131.º, do CCP.

6 – A disponibilização das peças do concurso, por parte da Câmara Municipal de Setúbal na plataforma da Vortal.biz (<https://community.vortal.biz/>), de forma gratuita.

Propõe-se ainda, a delegação no Senhor Presidente da Câmara, André Valente Martins, das competências necessárias à prática de todos os atos inerentes aos procedimentos previstos no CCP, exceto a adjudicação.



Mais se propõe a aprovação em minuta da parte da Ata referente a esta Deliberação, nos termos do Artigo 33.º, n.º 1, alínea f), da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro.

Anexos:

Anexo 1 – Pedido de Aquisição, Cabimento e Requisição Interna

Anexo 2 – Caderno de Encargos

Anexo 3 – Programa de Procedimento

O TÉCNICO

O CHEFE DE DIVISÃO

O DIRECTOR DO DEPARTAMENTO

O PROPONENTE

APROVADA / REJEITADA por:

Votos Contra;

Abstenções;

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

DATA	CONTRIBUINTE	CÂMARA MUNICIPAL DE SETÚBAL	NÚMERO	ANO	PÁGINA
2023/09/29	501294104	PAQ - PEDIDO DE AQUISIÇÃO	2701	2023	1

REQUISITANTE : D0801 - DIAPE - DIVISÃO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEAMENTO ESCOLAR	DATA DA NECESSIDADE :
ARMAZEM : A9 - ARM	N.º CD :
FUNCIÓARIO COMPRADOR: susan - SUSANA MARGARIDA DE ALMEIDA CALIXTO	N.º CONTRATO :
TIPO DE PROCEDIMENTO : CONCURSO PÚBLICO DE AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS COM PUBLICAÇÃO NO DECRETO LEI N.º 111-B/2017	N.º AOE/NTE :
FORNECEDOR :	N.º PRC : 4956 / 2023

LW	CÓDIGO	UNI.	QUANT.	DESIGNAÇÃO DO ARTIGO	PR. UNIT.	%D1	%D2	%IVA	VALOR	TOTAL	FORNECEDOR	DATA FORN.	N.ºRQO	N.ºRQI	T. D.	Org.	Eco.	Plano
1	620105001	UH	1.00	ALIMENTAÇÃO-REFEIÇÕES CONFECCIONADAS - CANTINAS ESCOLARES - Fornecimento de refeições ao Ensino Pré-escolar e 1º ciclo	6729174,35			13.0	874.792,67	6729174,35	F21941	2023/08/02	3671	14	B103	09	020105	2008 A 2
2	620105001	UH	1.00	ALIMENTAÇÃO-REFEIÇÕES CONFECCIONADAS - CANTINAS ESCOLARES - Fornecimento de refeições ao 2º e 3º Ciclos e Ensino Secundário	1695144,25			13.0	220.368,75	1695144,25	F21941	2023/08/02	3671	14	B103	09	020225	2022 A 13

OBSERVAÇÕES	A. G. S.	C. D. A.	A. C. C.	REQUISITADO	
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA OS ANOS LECTIVOS DE 2024/2025, 2025/2026 E 2026/2027. RQI 3671/2023/DIAPE				DESCONTO 1	8.424.318,60
				DESCONTO 2	
				I. V. A.	1.095.161,42
				TOTAL GERAL	9.519.480,02
				PTE	1908484393\$00

CHEFE DA DICOM: 2/10/23 	DIRETOR DO DE: 2/10/23 	PRESIDENTE/VEREADOR: / /
--	---	--------------------------



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

IMPRESSO	PAGINA
2023/10/02	1

PROPOSTA DE CABIMENTO

SERV. REQUIS.	LOGIN	DATA	NUMERO	ANO
D0801	scalixto	2023/09/29	4956	2023

DESCRICÃO DA DESPESA  
 CONCURSO PÚBLICO DE AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS COM PUBLICAÇÃO NO - CONFORME O PEDIDO DE AQUISIÇÃO N. 2701/2023  
 FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA OS ANOS LECTIVOS DE 2024/2025, 2025/2026 E 2026/2027. RQI 3671/2023/DIAPE

CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA TIPO DESP: B103-Cantinas escolares - refeições confeccionadas ORGÂNICA : 09 DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E BIBLIOTECAS ECONÓMICA: 020105 ALIMENTAÇÃO- REFEIÇÕES CONFECCIONADAS PLANO : 2008 A 2 ENSINO BASICO Serviço de refeições para as escolas	DOTAÇÃO DISPONÍVEL 48.171,45 A CABIMENTAR 7.603,96 SALDO APÓS CABIMENTO 40.567,49
---	--

CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA TIPO DESP: B103-Cantinas escolares - refeições confeccionadas ORGÂNICA : 09 DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E BIBLIOTECAS ECONÓMICA: 020225 OUTROS SERVIÇOS PLANO : 2022 A 13 ENSINO BASICO Transferencias de competencias - Educação	DOTAÇÃO DISPONÍVEL 23.499,43 A CABIMENTAR 1.915,51 SALDO APÓS CABIMENTO 21.583,92
---	--

EXTENSO  
 NOVE MIL QUINHENTOS E DEZANOVE EUROS E QUARENTA E SETE CÉNTIMOS

CABIMENTOS PARA ANOS SEGUINTE				IMPORTÂNCIAS					
CLASSIFICAÇÃO				PLANO					ANOS SEGUINTE
LIN	T. DESPESA	ORGÂNICA	ECONÓMICA	ANO	T N.º	N + 1	N + 2	N + 3	
1	B103	09	020105	2008	A 2	903.433,60	2.526.719,42	2.511.428,37	1.654.781,67
2	B103	09	020225	2022	A 13	244.754,90	635.918,81	635.915,85	397.007,93

PROPOSTA CABIMENTADA EM 2023/10/02

--

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

PROCESSADO POR COMPUTADOR

ARMAZÉM MUNICIPAL DE GENEBAL  
 JUNTO FUNTE NÚMERO 501 4104  
 PRAÇA DO FOGAGE  
 VILHINAS

DATA	QUANTIDADE
2023/09/12	1

REQUISIÇÃO INTERNA

EMISSÃO	NÚMERO	ANO
2023/09/12	971	2023

DESTINO	1.141.2.01	- CANTAS A 7 AGRUPAMENTOS ESCOLARES - LITROS FIMOS - EXISTIA NÃO SUBSTITUIR -	PP1
REQUERENTE	2480	- ATIVIDADES PRINCIPAIS - CUSTOS POR ATIVIDADES	
FUNCIONÁRIO		- DPAE - DIVISÃO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO ESCOLAR	
ARMAZEM	40	- XMM	

AUTORIZAÇÃO	LOCAL DE ENTREGA	PRazo	DATA LIMITE ENTREGA
2023/09/12			

Linha	ARTIGO		UNI-DADE	QUANTIDADE		CLASSIFICAÇÃO			
	CODIGO	DESIGNAÇÃO		PELIDA	ENTREGUE	T.D.	ORG.	NOC.	PLANO
1	020105001	ALIMENTAÇÃO-REFEIÇÕES CONFECCIONADAS - CANTINAS ESCOLARES Lote 1 - Ensino Pré-escolar e 1º ciclo: € 729 174.350	UN	1.000		5103		020225	2008 A 2
2	020105001	ALIMENTAÇÃO-REFEIÇÕES CONFECCIONADAS - CANTINAS ESCOLARES Lote 2 - 2º e 3º Ciclos e Ensino Secundario - 1 695 144.250	UN	1.000		5103		020225	2022 A 13

OBSERVAÇÕES

Lote 1 - Ensino Pré-escolar e 1º ciclo: € 729 174.350 - rubrica 020225 2008 A 2  
 Lote 2 - 2º e 3º Ciclos e Ensino Secundario - 1 695 144.250 - rubrica 020225 2022 A 13  
 Nota interna 9723  
 Em anexo a RQI anulada

8.424.318,60€

OBSERVAÇÕES A PREENCHER PELO SERVIÇO REQUISITANTE

#IVA

AUTORIZAÇÃO DO RESPONSÁVEL DO SERVIÇO REQUISITANTE PARA PROSSEGUIR COM O PEDIDO DE AUTORIZAÇÃO À ADMINISTRAÇÃO PARA A AQUISIÇÃO DOS MATERIAIS REQUISITADOS NÃO EXISTENTES EM ARMAZÉM.

FUNCIONÁRIO  
*Leiteiro*

RESPONSÁVEL DO SERVIÇO REQUISITANTE  
*Maria Ester de Sousa*

PROCESSADO POR COMPUTADOR

2024 } Linha 1 903.433,60€  
 Linha 2 244.754,90€

*Amor*



Pré-Requisição n.º: 13010/23

Serviço Requiritante: DEB/DIAPE  
 Descrição do pedido: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO DO PRÉ- ESCOLAR, 1.º, 2.º e 3.º CICLO E SECUNDÁRIO, DO MUNICÍPIO DE SETÚBAL  
 Centro de Custos (Processo de Atividade – OBM): 1184.23

Existências  Bens  Serviços  Imobilizado

Solicita-se que sejam requisitados os materiais/serviços abaixo discriminados:

CÓDIGO	DESIGNAÇÃO	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO s/IVA	TAXA DE IVA (%)	TOTAL (C/IVA) (EUROS)
620105 001	a) Lote 1 Ensino Pré-escolar e 1º Ciclo	1	6 729 174.35€		
620105 001	b) Lote 2- 2º e 3º ciclos e Ensino Secundário	1	1 695 144, 25€		

Proposta de entidade a convidar:

ENTIDADE	NIF	CONTACTO	N.º ORÇ.INFORMAL

Concordo

A Diretora do Departamento

Autorizado, devendo ser cumpridos os

requisitos legais em vigor

A VICE-PRESIDENTE DA CÂMARA  
 Com competência delegada pelo despacho  
 n.º 27/2023/GAP de 15/01

A/O Presidente da Câmara / Vereador / Diretor

Carla Guerreiro  
 18-09-2023 - 15:55:35



SETUBAL

Pré-Requisição n.º: 10147/23

**Serviço Requisitante:** DEB/DIAPE  
**Descrição do pedido:** PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO DO PRÉ- ESCOLAR, 1.º, 2.º e 3.º CICLO E SECUNDÁRIO, DO MUNICÍPIO DE SETÚBAL

**Centro de Custos (Processo de Atividade – OBM):** 1184.23

Existências  Bens  Serviços  Imobilizado

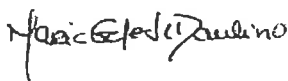
Solicita-se que sejam requisitados os materiais/serviços abaixo discriminados:

CÓDIGO	DESIGNAÇÃO	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO s/IVA	TAXA DE IVA (%)	TOTAL (C/IVA) (EUROS)
620121 008	a) Lote 1 - Ensino Pré-escolar e 1.º Ciclo	1	6 729 174,35 €		
620121 008	b) Lote 2 - 2.º e 3.º Ciclos e Ensino Secundário	1	1 695 144,25 €		

**Proposta de entidade a convidar:**

ENTIDADE	NIF	CONTACTO	N.º ORÇ.INFORMAL

Concordo



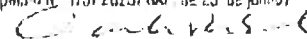
A Diretora do Departamento

Autorizado, devendo ser cumpridos os

requisitos legais em vigor

O Vereador

(No uso de competência delegada pelo  
 Despacho n.º 175/2023/GAP, de 23 de junho)



A/O Presidente da Câmara / Vereador / Diretor

Carlos Rabeçal

07/07/2023





## INFORMAÇÃO

9723

N.º 09,

Data 2023/06/26

De DEB/DIAPE - MARIA ADELAIDE MORAIS  
FERNANDES

Proc. N.º 27639/23

DEB - DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E  
BIBLIOTECAS

Para MARIA CELESTE MARTINS DA GRACA PAULINO

Assunto **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO DO PRÉ- ESCOLAR, 1.º, 2.º e 3.º CICLO E SECUNDÁRIO, DO MUNICÍPIO DE SETÚBAL**

Constituindo-se como um instrumento de apoio às famílias, o serviço de refeições nos estabelecimentos de ensino é uma necessidade na oferta de qualquer equipamento educativo. De forma a garantir o fornecimento de refeições escolares para as crianças do ensino pré-escolar e para os alunos dos 1.º, 2.º e 3.º ciclos do ensino básico e ensino secundário da rede pública do concelho, propõe-se o procedimento para todos os ciclos de ensino.

Neste seguimento, solicita-se:

1 - Que seja autorizada a realização do procedimento para prestação do serviço de fornecimento de refeições escolares para as crianças do ensino pré-escolar e para os alunos dos 1.º, 2.º e 3.º ciclos do ensino básico e secundário da rede pública do concelho, por um período de 3 anos letivos, iniciando com a abertura do ano letivo de 2024/2025 e término no ano letivo 2026/2027;

2 - Que em casos excecionais, devidamente justificados pelo Município de Setúbal, os serviços que constituem objeto do presente caderno de encargos possam ser alargados a adultos;

3 - Que o preço (unitário) máximo que a Câmara está disposta a pagar, de acordo com a caracterização técnica do caderno de encargos seja:

- Refeições em regime de catering com ligação a quente: 2,85€;
- Refeições com confeção na escola - Pré-escolar e 1.º ciclo: 2,95€;
- Refeições com confeção na escola - 2.º, 3.º ciclos e Ensino Secundário: 3,05€;

4 - O preço base do procedimento é de 8 424 318,60 € + I.V.A., de acordo com a caracterização técnica do caderno de encargos, repartido da seguinte forma:

- a) Lote 1 - Ensino Pré-escolar e 1.º Ciclo: 6 729 174,35 €;
- b) Lote 2 - 2.º e 3.º Ciclos e Ensino Secundário: 1 695 144,25 €.

5 - O valor do procedimento deve ser dividido da seguinte forma:

- a) Lote 1 - Ensino Pré-escolar e 1.º Ciclo:  
Ano letivo 2024/2025: 2 253 020,60 €  
Setembro a dezembro de 2024= 806 227,96 €  
Janeiro a julho de 2025= 1 446 792,64 €

- Ano letivo 2025/2026: 2 223 217,50 €  
Setembro a dezembro de 2025= 789 242,21 €  
Janeiro a julho de 2026= 1 433 975,29 €

Ano letivo 2026/2027: 2 252 936,25 €  
Setembro a dezembro de 2026= 788 527,69 €  
Janeiro a julho de 2027= 1 464 408,56 €

b) Lote 2 - 2.º e 3.º Ciclos e Ensino Secundário:

Ano letivo 2024/2025: 566 195,90 €  
Setembro a dezembro de 2024= 218 292,40 €  
Janeiro a junho de 2025= 347 903,50 €

Ano letivo 2025/2026: 559 309,00 €  
Setembro a dezembro de 2025= 214 856,51 €  
Janeiro a junho de 2026= 344 452,49 €

Ano letivo 2026/2027: 569 639,35 €  
Setembro a dezembro de 2026= 218 304,90 €  
Janeiro a junho de 2027= 351 334,45 €

À consideração superior

*Adelaide Fernandes*  
(MARIA ADELAIDE MORAIS FERNANDES)

**Despacho**

**Sra. Vice-Presidente**  
**Solicito autorização para abertura de**  
**procedimento concursal para**  
**fornecimento das refeições**  
**escolares conforme acima proposto.**

**Maria Celeste Paulino**  
26-06-2023 - 17:09:21

Autorizado

27-06-2023 17:17:35  
A VICE-PRESIDENTE DA CÂMARA  
Com competência delegada pelo despacho  
n.º 27/2022/GAP de 15/02



Carla Guerreiro

**Lília**  
**Solicito que elabore a requisição**  
**para aquisição deste serviço.**  
**Ver as rubricas com Dra. Adelaide.**

**Maria Celeste Paulino**  
28-06-2023 - 11:17:45



**MUNICÍPIO DE SETÚBAL**  
**Câmara Municipal**

# **CADERNO DE ENCARGOS**

**CONCURSO PÚBLICO N.º 32/2023/DAF/DICOMP/SECOMP**

**"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"**

---

**Novembro 2023**

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Amor", located in the bottom right corner of the page.

## Índice

Caderno de Encargos.....	2
CONTRATOS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS.....	2
CAPÍTULO I.....	2
<b>DISPOSIÇÕES GERAIS.....</b>	<b>2</b>
CAPÍTULO II.....	4
<b>OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS.....</b>	<b>4</b>
SECÇÃO I.....	4
<b>OBRIGAÇÕES DO PRESTADOR DE SERVIÇOS.....</b>	<b>4</b>
SUBSECÇÃO I.....	4
<b>DISPOSIÇÕES GERAIS.....</b>	<b>4</b>
SUBSECÇÃO II.....	6
<b>DEVER DE SIGILO.....</b>	<b>6</b>
SECÇÃO II.....	7
<b>OBRIGAÇÕES DA CÂMARA MUNICIPAL DE SETÚBAL.....</b>	<b>7</b>
CAPÍTULO III.....	9
<b>PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO.....</b>	<b>9</b>
CAPÍTULO IV.....	12
<b>CAUÇÃO E SEGUROS.....</b>	<b>12</b>
CAPÍTULO V.....	13
<b>RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS.....</b>	<b>13</b>
CAPÍTULO VI.....	13
<b>DISPOSIÇÕES FINAIS.....</b>	<b>13</b>
<b>CARATERIZAÇÃO TÉCNICA.....</b>	<b>16</b>
CAPÍTULO I.....	16
DESCRIÇÃO.....	16
CAPÍTULO II.....	26
<b>PLANO DE FORNECIMENTO.....</b>	<b>26</b>
<b>ANEXO A.....</b>	<b>35</b>
<b>ANEXO B.....</b>	<b>57</b>
<b>ANEXO C.....</b>	<b>70</b>
<b>ANEXO D.....</b>	<b>71</b>

**Caderno de Encargos**  
Contratos de Prestação de Serviços

Capítulo I

**Disposições gerais**

Cláusula 1.ª

**Objeto**

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a **“prestação do serviço para o fornecimento de refeições escolares para os Estabelecimentos do ensino Pré-Escolar, do 1.º, 2.º e 3.º Ciclo do Ensino Básico e Ensino Secundário da rede pública do concelho, para os anos letivos de 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027”**, de acordo com as características técnicas e condições em anexo, e constituído pelos seguintes lotes:
  - a. **Lote I** - Ensino Pré-escolar e 1.º Ciclo
  - b. **Lote II** - 2.º e 3.º Ciclos e Ensino Secundário
2. Os serviços a considerar, no âmbito do presente procedimento, deverão obedecer à Caracterização Técnica, do presente Caderno de Encargos.
3. O procedimento é organizado de forma a que o objeto contratual é dividido em 2 lotes, possibilitando várias adjudicações.

Cláusula 2.ª

**Preço Base**

1. O preço base do presente concurso público é de **8.424.318,60 € (oito milhões quatrocentos e vinte e quatro mil trezentos e dezoito euros e sessenta cêntimos)** acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, de acordo com os grupos referidos nas Características Técnicas do Caderno de Encargos.
2. O preço acima referido respeita os seguintes preços base parciais, para todo o prazo de vigência do contrato:
  - a. **Lote I** - Ensino Pré-escolar e 1.º Ciclo – 6.729.174,35 €
  - b. **Lote II** - 2.º e 3.º Ciclos e Ensino Secundário – 1.695.144,25€
3. O preço base é o preço máximo que a Câmara Municipal de Setúbal se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o seu objeto, durante os anos letivos de 2024/2025 e 2025/2026, 2026/2027.

4. O preço base tem como fundamento os custos médios unitários contratuais praticados em procedimentos com o mesmo objeto e executados nas mesmas condições.
  - a. O preço base do procedimento resulta do produto da previsão do número de refeições, tendo em consideração os seguintes preços unitários:
    - i. Refeições em regime de catering com ligação a quente: 2,85€
    - ii. Refeições com confeção na escola - Pré-escolar e 1.º ciclo: 2,95€
    - iii. Refeições com confeção na escola - 2.º, 3.º ciclos e Ensino Secundário: 3,05€
5. Os preços unitários por refeição propostos pressupõem a totalidade dos custos inerentes à prestação dos serviços, tendo em consideração o histórico dos preços do procedimento transato, bem como o aumento do valor dos produtos, matérias primas, etc.

#### Cláusula 3.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 4.ª

##### Prazo de execução do contrato

1. O contrato mantém-se em vigor durante o período de 3 anos letivos, iniciando com a abertura do ano escolar de 2024/2025, distribuídos pelos dias do calendário escolar definido pelo Ministério de Educação, com término em 2026/2027, podendo eventualmente ser

reajustado em função do desenrolar do presente concurso e da outorga do respetivo contrato.

2. 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 5.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.
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 6.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 7.ª

##### **Prazo de prestação do serviço**

1. 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 três anos letivos (2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027), a contar da data autorização prévia do Tribunal de Contas.
2. As escolas funcionam por anos letivos, as aulas iniciam-se em setembro e terminam em junho, para o ensino básico e ensino secundário, 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 8.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.

**Cláusula 9.ª**

**Receção dos elementos a produzir ao abrigo do contrato**

1. No prazo de 5 dias a contar da entrega dos elementos referentes a cada fase de execução do contrato, a Câmara Municipal de Setúbal procede à respetiva análise, com vista a verificar se os mesmos reúnem as características, especificações e requisitos técnicos definidos no anexo Caracterização Técnica ao presente Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos na lei.
2. Na análise a que se refere o número anterior, o prestador de serviços deve prestar à Câmara Municipal de Setúbal todos os esclarecimentos necessários.
3. No caso da análise da Câmara Municipal de Setúbal 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 presente Caderno de Encargos, a Câmara Municipal de Setúbal deve informar, por escrito, o prestador de serviços.
4. No caso previsto no número anterior, o prestador de serviços deve proceder à sua custa e no prazo razoável que for determinado pela Câmara Municipal de Setúbal, às alterações e complementos necessários para garantir o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.
5. Após a realização das alterações e complementos necessários pelo prestador de serviços, no prazo respetivo, a Câmara Municipal de Setúbal procede a nova análise, nos termos do n.º 1.
6. No caso da análise da Câmara Municipal de Setúbal, a que se refere o n.º 1, comprove a conformidade dos elementos entregues pelo prestador de serviços com as exigências legais e neles não sejam detetadas quaisquer discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos na Caracterização Técnica anexa ao presente Caderno de Encargos, deve ser emitida, no prazo máximo de 5 dias, a contar do termo dessa análise, declaração de aceitação pela Câmara Municipal de Setúbal.
7. 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 presente Caderno de Encargos.

Subsecção II

**Dever de sigilo**

Cláusula 10.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 11.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 12.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 12.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 13.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 14.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 15.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 16.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 17.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 444.º do Código dos Contratos Públicos).

#### Capítulo IV

#### **Caução e seguros**

#### Cláusula 18.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 19.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 20.ª

**Foro competente**

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

Capítulo VI  
**Disposições finais**

Cláusula 21.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 no 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 22.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 23.ª

**Proteção de dados pessoais**

1. A atividade desenvolvida pelo adjudicatário e respetivos técnicos, independentemente da natureza da relação contratual, encontra-se sujeita à aplicação da Lei n.º 58/2019, de 8 de agosto, que assegura a execução, na ordem jurídica nacional, do Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, (Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados), que revoga a Diretiva n.º 95/46/CE, do Parlamento e do Conselho, de 24 de outubro de 1995, relativa à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados.
2. Com a celebração do Contrato, o adjudicatário assume a qualidade de subcontratante no que diz respeito ao tratamento dos dados pessoais objeto do Contrato, em que o Município de Setúbal assume a qualidade de entidade responsável pelo tratamento.
3. O adjudicatário obriga-se, ainda, enquanto subcontratante, ao cumprimento de todos os deveres e obrigações que impendem sobre o Município de Setúbal, enquanto entidade responsável pelo tratamento de dados pessoais objeto do contrato, comprometendo-se designadamente a:
  - a. Utilizar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe tenham sido transmitidos pelo Município de Setúbal, única e exclusivamente para efeitos da prestação de serviços objeto do presente Contrato;
  - b. Não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso, ou que lhe sejam transmitidos pelo Município de Setúbal, sem que, tenha sido por esta, expressamente instruído por escrito;
  - c. Comunicar de imediato qualquer situação que possa afetar o tratamento dos dados em causa, ou que de algum modo possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;
  - d. Assegurar que os trabalhadores temporários e os seus colaboradores (incluindo representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido com o cocontratante e o referido colaborador) cumprem todas as obrigações previstas na presente Cláusula;
  - e. Assegurar a confidencialidade dos dados pessoais recolhidos, sem prejuízo de respeito com obrigações legais, nomeadamente a entidades policiais, judiciais, fiscais e reguladoras;

- f. Colaborar com o DPO (Data Protection Officer – Encarregado de Proteção de Dados) do Município de Setúbal, facultando todas as informações e esclarecimentos que este vier a solicitar no âmbito das suas funções.
4. O adjudicatário garante, sem prejuízo de assegurar a utilização contínua dos dados e aplicações migradas findo o Contrato, que os dados pessoais por si tratados, na qualidade de subcontratante, são integralmente destruídos, mantendo-se também o sigilo mesmo após a cessação do presente Contrato, independentemente do motivo pelo qual ocorra.
5. Em observância pelo Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados, os currículos e/ou outros documentos nos quais constem dados pessoais, deverão vir acompanhados do consentimento expresso dos seus titulares, para que o Município de Setúbal, no âmbito exclusivo do procedimento de contratação pública em apreço, fique habilitado para o tratamento desses dados.

**Cláusula 24.ª**

**Contagem dos prazos**

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

**Cláusula 25.ª**

**Legislação aplicável**

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

## CARATERIZAÇÃO TÉCNICA

## Capítulo I

## Descrição

1. Constitui objeto deste concurso público a **“Prestação do serviço de fornecimento de refeições escolares para crianças dos jardins-de-infância e para os alunos dos 1.º, 2.º e 3.º ciclos do ensino básico e ensino secundário da rede pública do concelho de Setúbal, por um período de 3 anos letivos, iniciando com a abertura do ano letivo de 2024/2025 até 2026/2027”**;

## 1.1. Lote 1 – Pré-escolar e 1.º Ciclo

## 1.1.1. Fornecimento de Refeições em Regime de Catering com Ligação a Quente

O número de refeições escolares a confeccionar durante a vigência do contrato está estimado num total de **660828**, relativamente aos estabelecimentos de ensino, conforme mapa a seguir indicado:

Escolas/JI's	N.º Refeições Diárias Estimadas	N.º Refeições Estimadas 24/25	N.º Refeições Estimadas 25/26	N.º Refeições Estimadas 26/27
EB Brejos de Clérigo	65	11440	11310	11505
JI Casal de Bolinhos	40	8160	8000	8000
EB Vendas de Azeitão	42	7392	7308	7434
JI Vendas de Azeitão	60	12240	12000	12000
EB Vila Fresca de Azeitão	66	11616	11484	11682
EB Vila Nogueira de Azeitão	96	16896	16704	16992
EB n.º 3 Montalvão	130	22880	22620	23010
JI Amoreiras	59	12036	11800	11800
EB n.º 1 Areias	133	23408	23142	23541
EB n.º 8 Bairro da Conceição	105	18480	18270	18585
JI Bairro da Conceição	18	3672	3600	3600
EB Viso	103	18128	17922	18231
JI Viso	16	3264	3200	3200
EB Montinho da Cotovia	27	4752	4698	4779
EB Alto da Guerra	23	4048	4002	4071
EB Gâmbia	38	6688	6612	6726

JI Gâmbia	34	6936	6800	6800
EB Faralhão N.º 1	40	7040	6960	7080
EB Faralhão N.º 2	68	11968	11832	12036
EB Manteigadas	36	6336	6264	6372
JI Manteigadas	19	3876	3800	3800
<b>Total</b>		<b>221256</b>	<b>218328</b>	<b>221244</b>

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:

<b>Escolas que Confeccionam</b>	<b>Escolas e Jardins de Infância que recebem Refeição em Regime de Catering a Quente</b>
EB Brejoeira	EB Brejos de Clérigo
	JI Casal de Bolinhos
	EB Vendas de Azeitão
	JI Vendas de Azeitão
	EB Vila Fresca de Azeitão
	EB Vila Nogueira de Azeitão
EB Luísa Todí	EB n.º 3 Montalvão
	EB Montinho da Cotovia
	EB Alto da Guerra
	EB Gâmbia
	JI Gâmbia
	EB Manteigadas
	JI Manteigadas
	EB Faralhão N.º1
	JI Amoreiras
	EB Viso
JI Viso	
EB Faralhão	EB Faralhão N.º 2
EB Bairro Afonso Costa	EB n.º 1 Areias
	EB n.º 8 Bairro da Conceição
	JI Bairro da Conceição

1.1.3. Pessoal

Faz parte do objeto do concurso a colocação de pessoas de apoio, responsáveis pela receção e distribuição das refeições, acompanhamento e vigilância dos alunos e higienização da cozinha e sala de refeições nos refeitórios que recebem refeições em Regime de Catering de acordo com a especificidade de cada refeitório:

> Escola Básica do Alto da Guerra – Escola Básica Montinho da Cotovia – Escola Básica Manteigadas – Escola Básica Faralhão N.º 1 - JI Manteigadas - JI Amoreiras e JI Casal Bolinhos

<b>N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO (até 50 refeições)</b>		
<b>Categoria Profissional</b>	<b>RH</b>	<b>N.º Horas por RH</b>
Empregado de refeitório	1	3,5h
<b>Total</b>	<b>1</b>	

> Escola Básica Gâmbia e JI Gâmbia

<b>N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO (de 50 a 100 refeições)</b>		
<b>Categoria Profissional</b>	<b>RH</b>	<b>N.º Horas por RH</b>
Empregado de refeitório	1	4h
<b>Total</b>	<b>1</b>	

> Escola Básica Brejos de Clérigo – Escola Básica Vendas de Azeitão – JI Vendas de Azeitão – Escola Básica Vila Fresca de Azeitão – Escola Básica Vila Nogueira de Azeitão – Escola Básica Faralhão N.º 2

<b>N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO (de 50 a 100 refeições)</b>		
<b>Categoria Profissional</b>	<b>RH</b>	<b>N.º Horas por RH</b>
Empregado de refeitório	2	3,5h
<b>Total</b>	<b>2</b>	

> Escola Básica N.º 3 Montalvão – Escola Básica Viso – JI Viso – Escola Básica N.º 1 Areias – Escola Básica N.º 8 Bairro da Conceição e JI Bairro da Conceição

<b>N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO (de 100 a 150 refeições)</b>		
<b>Categoria Profissional</b>	<b>RH</b>	<b>N.º Horas por RH</b>
Empregado de refeitório	3	3,5h
<b>Total</b>	<b>3</b>	

#### 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 JI Bairro da Conceição	Rua Campos Rodrigues 2910-452 Setúbal T: 265 532 043
EB Viso JI 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

### 2.1.1. Fornecimento de Refeições com Confeção na Escola

O número de refeições escolares a confeccionar durante a vigência do contrato está estimado num total de **1 642 646**, relativamente aos estabelecimentos de ensino do 1.º ciclo e jardins de infância, conforme mapa a seguir indicado:

Escolas/JI's Pré-escolar e 1.º ciclo	N.º Refeições Diárias Estimadas	N.º Refeições Estimadas 24/25	N.º Refeições Estimadas 25/26	N.º Refeições Estimadas 26/27
EB Brejoeira	290	51040	50460	51330
JI Brejoeira	95	19380	19000	19000
EB n.º 2 Santa Maria da Graça	138	24288	24012	24426
EB Arcos	198	34848	34452	35046
JI Arcos	37	7548	7400	7400
EB n.º 12 Amoreiras	164	28864	28536	29028
EB São Gabriel	77	13552	13398	13629
JI São Gabriel	56	11424	11200	11200

EB Azeda	182	32032	31668	32214
Jl Azeda	50	10200	10000	10000
EB Montalvão	156	27456	27144	27612
Jl Montalvão	36	7344	7200	7200
EB Luísa Todi	140	24640	24360	24780
Jl Luísa Todi	72	14688	14400	14400
EB n.º 4 Pinheirinhos	144	25344	25056	25488
EB n.º 6 Monte Belo	138	24288	24012	24426
EB Bairro Afonso Costa	168	29568	29232	29736
Jl Bairro Afonso Costa	51	10404	10200	10200
EB n.º 11 Bairro Humberto Delgado*	10	1760	1740	1770
EB de Setúbal (Bela Vista)	158	27808	27492	27966
Jl de Setúbal (Bela Vista)	115	23460	23000	23000
EB Faralhão	58	10208	10092	10266
Jl Faralhão	42	8568	8400	8400
EB n.º 5 Peixe Frito	226	39776	39324	40002
Jl Peixe Frito	55	11220	11000	11000
EB n.º 7 Fonte do Lavra	172	30272	29928	30444
<b>Total</b>		<b>549980</b>	<b>542706</b>	<b>549963</b>

\*a refeição é consumida na EB Bairro Afonso Costa

### 2.2.2. Matéria-prima Alimentar

Todos os produtos alimentares são fornecidos pelo prestador de serviços.

2.2.3. Pessoal a afetar aos estabelecimentos de ensino de acordo com especificidades de cada refeitório:

#### > Escola Básica Brejoeira

<b>N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO (+ 300 refeições local e externa)</b>		
<b>Categoria Profissional</b>	<b>RH</b>	<b>N.º Horas por RH</b>
Cozinheiro	1	8h
Dispenseiro	1	8h
Empregado de refeitório	2	8h
Empregado de refeitório	2	7h
Empregado de distribuição	1	5h

Empregado de refeitório	3	3,5h
<b>Total</b>	<b>10</b>	

## &gt; Escola Básica Luísa Todi

<b>N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO (+ 300 refeições local e externa)</b>		
<b>Categoria Profissional</b>	<b>RH</b>	<b>N.º Horas por RH</b>
Cozinheiro	1	8h
Encarregada	1	8h
Dispenseiro	1	8h
Empregado de refeitório	3	8h
Empregado de distribuição	2	8h
Empregado de refeitório	2	3,5h
<b>Total</b>	<b>10</b>	

## &gt; Escola Básica Bairro Afonso Costa

<b>N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO (+ 300 refeições de produção local e externa)</b>		
<b>Categoria Profissional</b>	<b>RH</b>	<b>N.º Horas por RH</b>
Cozinheiro	1	8h
Empregado de refeitório	3	7h
Empregado de refeitório	1	5h
Empregado de refeitório	1	3,5h
<b>Total</b>	<b>6</b>	

## &gt; Escola Básica N.º5 Peixe Frito – Escola Básica de Setúbal – Escola Básica da Azeda - Escola Básica do Montalvão e Escola Básica dos Arcos

<b>N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO (200 – 300 refeições de produção local)</b>		
<b>Categoria Profissional</b>	<b>RH</b>	<b>N.º Horas por RH</b>
Cozinheiro	1	8h
Empregado de refeitório	2	7h
Empregado de refeitório	1	5h
Empregado de refeitório	1	3,5h
<b>Total</b>	<b>5</b>	

## &gt; Escola Básica N.º 2 de Santa Maria – Escola Básica N.º 4 dos Pinheirinhos – Escola Básica N.º 6 do Monte Belo - Escola Básica N.º 7 Fonte do Lavra – Escola Básica N.º 12 Amoreiras e Escola Básica São Gabriel

<b>N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO (100 – 200 refeições de produção local)</b>		
<b>Categoria Profissional</b>	<b>RH</b>	<b>N.º Horas por RH</b>
Cozinheiro	1	8h

Empregado de refeitório	1	7h
Empregado de refeitório	2	3,5h
<b>Total</b>	<b>4</b>	

> Escola Básica Faralhão

<b>N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO (100 – 200 refeições de produção local e externa)</b>		
<b>Categoria Profissional</b>	<b>RH</b>	<b>N.º Horas por RH</b>
Cozinheiro	1	8h
Empregado de refeitório	1	7h
Empregado de refeitório	1	5h
<b>Total</b>	<b>3</b>	

**1.2. Lote 2 – 2.º e 3.º Ciclos e Ensino Secundário**

**1.2.1. Fornecimento de Refeições com Confeção na Escola**

O número de refeições escolares a confeccionar durante a vigência do contrato está estimado num total de **555785**, relativamente aos estabelecimentos de ensino do 2.º e 3.º ciclos e secundário, conforme mapa a seguir indicado:

<b>Escolas Básicas e Secundárias</b>	<b>N.º Refeições Diárias Estimadas</b>	<b>N.º Refeições Estimadas 24/25</b>	<b>N.º Refeições Estimadas 25/26</b>	<b>N.º Refeições Estimadas 26/27</b>
Escola Básica de Azeitão	240	39840	39360	40080
Escola Básica Barbosa du Bocage	160	26560	26240	26720
Escola Básica e Secundária Lima de Freitas	70	11340	11200	11410
Escola Básica Luísa Todi	115	19090	18860	19205
Escola Básica e Secundária da Bela Vista	70	11340	11200	11410
Escola Básica de Aranguez	170	28220	27880	28390
Escola Secundária Sebastião da Gama	130	21060	20800	21190
Escola Secundária D. João II	58	9396	9280	9454
Escola Secundária de Bocage	75	12150	12000	12225
Escola Secundária Dom Manuel Martins	41	6642	6560	6683
<b>TOTAL</b>		<b>185638</b>	<b>183380</b>	<b>186767</b>

**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 de acordo com especificidades de cada refeitório:

> Escola Básica 2,3 de Azeitão

<b>N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO (200 – 300 refeições de produção local)</b>		
<b>Categoria Profissional</b>	<b>RH</b>	<b>N.º Horas por RH</b>
Cozinheiro	1	8h
Empregado de refeitório	2	7h
Empregado de refeitório	1	5h
Empregado de refeitório	1	3,5h
<b>Total</b>	<b>5</b>	

> Escola Básica 2,3 Barbosa du Bocage – Escola Básica 2,3 Luísa Todi – Escola Básica 2,3 de Aranguez – Escola Secundária Sebastião da Gama

<b>N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO (100 – 200 refeições de produção local)</b>		
<b>Categoria Profissional</b>	<b>RH</b>	<b>N.º Horas por RH</b>
Cozinheiro	1	8h
Empregado de refeitório	1	7h
Empregado de refeitório	2	3,5h
<b>Total</b>	<b>4</b>	

> Escola Secundária Dom Manuel Martins

<b>N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO (100 – 200 refeições de produção local e externa)</b>		
<b>Categoria Profissional</b>	<b>RH</b>	<b>N.º Horas por RH</b>
Cozinheiro	1	8h
Empregado de refeitório	1	7h
Empregado de refeitório	1	5h
<b>Total</b>	<b>3</b>	

> Escola Básica e Secundária Lima de Freitas – Escola Básica e Secundária da Bela Vista – Escola Secundária D. João II – Escola Secundária du Bocage

<b>N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO (até 100 refeições de produção local)</b>		
<b>Categoria Profissional</b>	<b>RH</b>	<b>N.º Horas por RH</b>
Cozinheiro	1	8h
Empregado de refeitório	1	7h
<b>Total</b>	<b>2</b>	

**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:

<b>ESTABELECIMENTOS DE ENSINO</b>	<b>MORADAS</b>
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

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 confecionados 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 (de acordo com o calendário de produção nacional), 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 capitação 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.

**3.7.** O adjudicatário deverá assegurar a correta separação dos diferentes tipos de resíduos, inclusive os bioresíduos de acordo com a distribuição dos ecopontos.

#### **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-sanitárias 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 obrigará-se 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 incidir sobre os seguintes temas: Sistema HACCP; Noções de microbiologia e boas práticas de higiene alimentar, pessoal, das estruturas e dos equipamentos; Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos; Segurança no trabalho e utilização de equipamentos; Relacionamento interpessoal e de Incentivo a uma alimentação saudável. 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 facultar uma refeição de prova diariamente a um representante do estabelecimento de ensino a designar pela direção do estabelecimento, afim de avaliar a confeção e preencher o campo 1 do **Anexo C - Registo Diário do Funcionamento do Refeitório, do Caderno de Encargos**;
- 9.4. A refeição de prova é composta por ½ sopa e ½ prato padrão previsto em ementa;
- 9.5. O prestador de serviços obriga-se a recolher diariamente amostras (aproximadamente 100g) dos pratos confecionados (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 confecionados os alimentos. Após a colheita, as amostras são catalogadas, permanecendo obrigatoriamente 72h em refrigeração;
- 9.6. 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;
- 9.7. 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;
- 9.8. 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 desinfeção 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)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
<b>Alperce/Damasco</b>	50g 1 unidade	100g 2 unidades	150g 3 unidades	150g 3 unidades	
<b>Ameixa</b>	60g 1 unidade	120g 2 unidades	180g 3 unidades	180g 3 unidades	
<b>Ananás/Abacaxi</b>	85g ½ rodela	85g ½ rodela	170g 1 rodela	170g 1 rodela	
<b>Banana</b>	75g ½ unidade	75 g ½ unidade	150g 1 unidade	150g 1 unidade	
<b>Cereja</b>	120g 1 copo	120g 1 copo	150g 1 taça (almoçadeira)	150g 1 taça (almoçadeira)	
<b>Clementina</b>	80g 1 unidade	80g 1 unidade	160g 2 unidades	160g 2 unidades	
<b>Dióspiro</b>	130g ½ unidade	130g ½ unidade	260g 1 unidade	260g 1 unidade	
<b>Figo</b>	60g 1 unidade	60g 1 unidade	120g 2 unidades	120g 2 unidades	
<b>Framboesas</b>	120g 1 copo	120g 1 copo	150g 1 taça (almoçadeira)	150g 1 taça (almoçadeira)	
<b>Kiwi</b>	80g 1 unidade	80g 1 unidade	160g 2 unidades	160g 2 unidades	
<b>Laranja</b>	80g ½ unidade	80g ½ unidade	160g 1 unidade	160g unidade	
<b>Maçã</b>	80g 1 unidade	80g 1 unidade	160g 2 unidades	160g 2 unidades	
<b>Manga</b>	110g ¼ unidade	110g ¼ unidade	170g ½ unidade	170g ½ unidade	

TABELA 1 - FRUTOS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
<b>Mêlancia</b>	125g	125g	250g	250g	
	1 fatia	1 fatia	2 fatias	2 fatias	
<b>Melão</b>	90g	90g	180g	180g	
	1 fatia	1 fatia	2 fatias	2 fatias	
<b>Meloa</b>	150g	150g	300g	300g	
	¼ meloa	¼ meloa	½ unidade	½ unidade	
<b>Morango</b>	120g		150g	150g	
	1 copo	120g	1 taça	1 taça	
		1 copo	(almoçadeira)	(almoçadeira)	
<b>Nêspera</b>	60g	120g	180g	180g	
	1 unidade	2 unidades	3 unidades	3 unidades	
<b>Papaia</b>	150g	150g	300g	300g	
	¼ unidade	¼ unidade	½ unidade	½ unidade	
<b>Pera</b>	80g	80g	160g	160g	
	1 unidade	1 unidade	2 unidades	2 unidades	
<b>Pêssego/Nectarina</b>	80g	80g	160g	160g	
	1 unidade	1 unidade	2 unidades	2 unidades	
<b>Romã</b>	105g	105g	210g	210g	
	½ unidade	½ unidade	1 unidade	1 unidade	
<b>Tangerina</b>	80g	80g	160g	160g	
	1 unidade	1 unidade	2 unidades	2 unidades	
<b>Uva de mesa</b>	120g	120g	150g	150g	
	1 copo	1 copo	1 taça (almoçadeira)	1 taça (almoçadeira)	

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1</sup>				OBSERVAÇÕES
	(em peso bruto)				
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
<b>Abóbora para:</b>					
- guarnição mista	60g	70g	110g	130g	
- sopa (base)	60g	60g	60g	60g	
- sopa (não base)	60g	40g	40g	40g	
<b>Agrião para:</b>					
- salada mista	50g	50g	100g	100g	
- sopa (não base)	40g	40g	50g	50g	
<b>Alface para:</b>					
- salada mista	50g	50g	100g	100g	
- sopa (base)	60g	60g	100g	100g	
- sopa (não base)	30g	30g	50g	50g	
<b>Aipo para:</b>					
- salada mista	25g	25g	45g	45g	
- sopa (não base)	40g	40g	60g	60g	
<b>Alcachofra para:</b>					
- guarnição mista	80g	100g	120g	150g	
<b>Alho</b>	1,2g	1,5g	2g	2g	
<b>Alho francês para:</b>					
- guarnição mista	60g	80g	120g	150g	
- sopa (base)	80g	80g	120g	120g	
- sopa (não base)	60g	60g	100g	100g	
<b>Beringela para:</b>					
- guarnição mista	80g	80g	120g	120g	
- sopa (não base)	100g	100g	100g	100g	
<b>Beterraba para:</b>					
- salada mista	100g	120g	150g	150g	
- sopa (base)	100g	100g	100g	100g	

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1</sup> (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
<b>Brócolos para:</b>					
- guarnição mista	45g	60g	80g	100g	
- salada mista	35g	45g	50g	70g	
- sopa (não base)	60g	60g	100g	100g	
<b>Caldo verde para:</b>					
- migas	80g	100g	150g	150g	
- sopa (não base)	100g	100g	100g	100g	
<b>Cebola para:</b>					
- refogado/estrugido	20g	20g	20g	20g	
- estufados/ assados	25g	25g	25g	25g	
- tempero	10g	10g	10g	10g	
- ceboladas	50g	50g	100g	100g	
- sopa (não base)	40g	40g	50g	50g	
<b>Cenoura para:</b>					
- arroz	40g	40g	60g	60g	
- guarnição mista	50g	50g	80g	80g	
- jardineira/estufados	50g	50g	80g	80g	
- salada mista	40g	40g	60g	60g	
- salada russa	60g	60g	80g	80g	
- sopa (base)	100g	100g	150g	150g	
- sopa (não base)	60g	60g	80g	80g	
<b>Chalota para:</b>					
- estufados/assados	25g	25g	25g	25g	
<b>Cogumelos para:</b>					
- guarnição mista	50g	60g	75g	90g	
- sopa (não base)	60g	60g	90g	90g	

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1</sup> (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
<b>Couve de Bruxelas para:</b>					
- guarnição mista	60g	75g	100g	125g	
<b>Couve-flor para:</b>					
- guarnição mista	45g	60g	80g	100g	
- salada mista	35g	45g	50g	70g	
- sopa (não base)	60g	60g	100g	100g	
<b>Couve Branca/repolho para:</b>					
- guarnição mista	60g	80g	100g	120g	
- sopa (não base)	80g	80g	100g	100g	
<b>Couve Coração para:</b>					
- guarnição mista	50g	60g	80g	100g	
- sopa (não base)	70g	70g	80g	80g	
<b>Couve Galega para:</b>					
- guarnição mista	80g	100g	120g	150g	
- sopa (não base)	100g	100g	100g	100g	
<b>Couve Lombarda para:</b>					
- guarnição mista	50g	70g	90g	110g	
- arroz	50g	70g	100g	100g	
- sopa (não base)	60g	60g	90g	90g	
<b>Couve de Saboia para:</b>					
- guarnição mista	60g	80g	100g	120g	
- sopa (não base)	80g	80g	110g	110g	

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1</sup> (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
<b>Couve Portuguesa para:</b>					
- guarnição mista	70g	80g	100g	120g	
- sopa (não base)	80g	80g	110g	110g	
<b>Couve Roxa para:</b>					
- salada mista	60g	70g	90g	100g	
- sopa (não base)	70g	70g	80g	80g	
<b>Curgete para:</b>					
- guarnição mista	60g	70g	110g	130g	
- sopa (base)	60g	60g	80g	80g	
- sopa (não base)	40g	40g	60g	60g	
<b>Endívia para:</b>					
- salada mista	80g	100g	120g	150g	
- sopa (base)	60g	60g	100g	100g	
<b>Ervilhas de quebrar para:</b>					
- guarnição mista	50g	70g	100g	130g	
- sopa (não base)	60g	60g	90g	90g	
<b>Espargos para:</b>					
- guarnição mista	60g	70g	100g	120g	
- sopa (não base)	50g	50g	100g	100g	
<b>Espinafre para:</b>					
- guarnição mista	100g	100g	120g	120g	
- esparregado	120g	140g	150g	180g	
- sopa (não base)	60g	60g	80g	80g	
<b>Feijão-verde para:</b>					
- guarnição mista	40g	50g	80g	100g	
- jardineira	40g	60g	100g	120g	
- sopa (não base)	40g	40g	60g	60g	

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1</sup> (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
<b>Grelos de couve para:</b>					
- arroz	60g	60g	80g	80g	
- guarnição base	80g	100g	130g	150g	
- sopa (não base)	80g	80g	100g	100g	
<b>Grelos de nabo para:</b>					
- arroz	80g	80g	100g	100g	
- guarnição base	100g	120g	150g	180g	
- sopa (não base)	100g	100g	120g	120g	
<b>Nabo (cabeça) para:</b>					
- guarnição mista	40g	40g	80g	80g	
- salada mista	40g	40g	60g	60g	
- sopa (não base)	80g	80g	120g	120g	
<b>Pastinaca para:</b>					
- guarnição mista	50g	50g	80g	80g	
- sopa ( não base)	60g	60g	80g	80g	
<b>Pepino para:</b>					
- salada mista	30g	30g	50g	50g	
- sopa (não base)	80g	80g	100g	100g	
<b>Pimento para:</b>					
- arroz	20g	20g	40g	40g	
- caldeirada	20g	20g	80g	80g	
- salada mista	30g	30g	50g	50g	
- sopa (não base)	60g	60g	80g	80g	
<b>Quiabo para:</b>					
- salada mista	60g	70g	110g	130g	
- sopa (não base)	40g	40g	60g	60g	

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1</sup> (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
<b>Rábano para:</b>					
- guarnição mista	40g	40g	80g	80g	
- salada mista	40g	40g	60g	60g	
- sopa (não base)	80g	80g	120g	120g	
<b>Rabanete para:</b>					
- salada mista	30g	50g	80g	100g	
- sopa (não base)	150g	150g	150g	150g	
<b>Rebentos de bambu para:</b>					
- guarnição base	50g	70g	100g	120g	
- sopa (não base)	80g	80g	120g	120g	
<b>Rebentos de soja para:</b>					
- guarnição mista	20g	30g	50g	50g	
- salada mista	20g	30g	50g	50g	
- sopa (não base)	30g	30g	40g	40g	
<b>Rúcula para:</b>					
- salada	50g	50g	80g	80g	
- sopa ( não base)	60g	60g	80g	80g	
<b>Tomate para:</b>					
- arroz	35g	35g	45g	45g	
- estufados	25g	25g	25g	25g	
- caldeirada	50g	50g	80g	80g	
- salada mista	30g	30g	60g	60g	
- sopa (base)	50g	50g	50g	50g	
- sopa (não base)	30g	30g	30g	30g	

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

TABELA 3 - CEREIAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS

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

<sup>1</sup>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.

As capitações são em peso bruto.

TABELA 3 - CEREAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS (continuação)

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

<sup>1</sup> 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.  
As capitações são em peso bruto.

TABELA 4 - LEGUMINOSAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1, 2</sup> (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
<b>Chícharo para:</b>					
- arroz	25g	25g	25g	25g	
- guarnição base	50g	70g	90g	110g	
- sopa (base)	30g	30g	30g	30g	
- sopa (não base)	20g	20g	20g	20g	
<b>Ervilhas para:</b>					
- arroz	30g	30g	40g	40g	
- guarnição base	60g	75g	100g	120g	
- guarnição (leguminosas/hortícolas)	40g	40g	60g	60g	
- jardineira	30g	40g	60g	70g	
- salada russa	40g	40g	60g	60g	
- sopa (base)	30g	30g	30g	30g	
- sopa (não base)	20g	20g	20g	20g	
<b>Favas para:</b>					
- guarnição base	60g	75g	100g	120g	
- sopa (base)	30g	30g	30g	30g	
- sopa (não base)	20g	20g	20g	20g	
<b>Feijão seco para:</b>					
- arroz	5g	5g	5g	5g	
- guarnição base	20g	30g	40g	50g	
- sopa (base)	10g	10g	10g	10g	
- sopa (não base)	5g	5g	5g	5g	
<b>Grão-de-bico para:</b>					
- guarnição base	20g	30g	40g	50g	
- sopa (base)	10g	10g	10g	10g	
- sopa (não base)	5g	5g	5g	5g	

<sup>1</sup>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.

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

TABELA 4 - LEGUMINOSAS (CONTINUAÇÃO)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1, 2</sup> (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
<b>Lentilha seca para:</b>					
- guarnição base	20g	20g	20g	20g	
- sopa (base)	10g	10g	10g	10g	
- sopa (não base)	5g	5g	5g	5g	
<b>Soja granulada seca para:</b>					
- guarnição base	20g	30g	40g	50g	
<b>Seitan<sup>3</sup> para:</b>					
- guarnição base	20g	30g	40g	50g	
<b>Tofu para:</b>					
- guarnição base	110g	130g	170g	200g	

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

TABELA 5 - PESCADO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1</sup> (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
<b>Pescado preparado</b>	50g	60g	80g	90g	
<b>Pescado inteiro eviscerado sem cabeça</b>	100g	105g	135g	145g	
<b>Pescado inteiro eviscerado com cabeça</b>	120g	130g	165g	175g	
<b>Peixe à posta</b>	95g	120g	140g	150g	
<b>Peixe em filete/lombo</b>	85g	100g	130g	140g	
<b>Moluscos e cefalópodes</b>	50g	60g	75g	90g	
<b>Chocos</b>	130g	140g	180g	190g	
<b>Lulas para:</b>					
- estufado/caldeirada	125g	130g	170g	180g	
- arroz à valenciana	35g	45g	60g	75g	
<b>Polvo para:</b>					
- assar/filetes	140g	150g	170g	180g	
- arroz	120g	130g	150g	160g	
<b>Potas</b>	70g	80g	110g	120g	
<b>Bivalves preparados</b>	50g	60g	75g	90g	
<b>Amêijoa:</b>					
- com casca	130g	150g	180g	210g	
- sem casca	50g	60g	80g	90g	
<b>Berbigão:</b>					
- com casca	230g	280g	360g	420g	
- sem casca	35g	40g	50g	55g	
<b>Mexilhão (miolo)</b>	40g	50g	70g	80g	
<b>Camarão (miolo)</b>	50g	60g	80g	90g	

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

TABELA 5 - PESCADO (CONTINUAÇÃO)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1</sup> (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
<b>Atum em conserva</b>	85g	90g	100g	110g	Mínimo 3 espécies
	75g	75g	150g	150g	
<b>Barras de pescada</b>	1 barrita	1 barrita	2 barritas	2 barritas	
<b>Bacalhau:</b>					
- salgado seco	50g	60g	75g	90g	
- demolido	95g	100g	130g	140g	
- migas (salgado seco)	40g	50g	60g	70g	
- migas (ultracongelado)	50g	60g	80g	90g	
- pastéis/pataniscas	100g	100g	120g	120g	
	3 unidades	3 unidades	4 unidades	4 unidades	
<b>Mistura para caldeirada</b>	95g	120g	140g	150g	

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

TABELA 6 - CARNE

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1</sup> (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
<b>Borrego:</b>					
- em costeleta	140g	150g	200g	210g	
- perna	140g	150g	200g	210g	
<b>Cabrito:</b>					
- peito	130g	140g	190g	200g	
- perna	130g	140g	190g	200g	
<b>Carneiro:</b>					
- em costeleta	75g	90g	115g	140g	
- pá	60g	70g	90g	110g	
- peito gordo	65g	75g	100g	120g	
- perna gorda	60g	70g	100g	110g	
- perna magra	70g	85g	110g	130g	
<b>Coelho:</b>					
- sem cabeça	120g	130g	160g	180g	
<b>Frango:</b>					
- inteiro com pele	120g	140g	170g	180g	
- inteiro sem pele	115g	130g	160g	170g	
- em bife	85g	90g	120g	130g	
- perna/coxa	115g	125g	160g	170g	
- peito	85g	90g	120g	130g	
<b>Pato:</b>					
- com pele	140g	150g	200g	210g	
- sem pele	130g	140g	190g	200g	
<b>Perú:</b>					
- inteiro com pele	115g	120g	160g	170g	
- em bife	85g	90g	120g	130g	
- perna/coxa	115g	120g	160g	170g	
- peito	65g	80g	100g	120g	

<sup>1</sup>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 <sup>1</sup>				OBSERVAÇÕES
	(em peso bruto)				
	II	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
<b>Porco:</b>					
- em costeletas	110g	120g	150g	170g	
- em entrecosto	120g	130g	170g	190g	
- em entremeada	100g	110g	140g	160g	
- em lombo	85g	90g	120g	130g	
- perna	90g	100g	130g	140g	
<b>Vaca/Vitela:</b>					
- lombo, rabadilha, pojadouro, pá, nispo, fralda	85g	90g	120g	130g	
- ganso	90g	95g	125g	135g	
- cachaço	90g	95g	125g	135g	
- alcatra	90g	95g	130g	140g	
- acém	105g	115g	150g	160g	
- aba/rosbife	90g	95g	125g	130g	
- em costeleta	95g	110g	130g	150g	
- lombo	85g	95g	125g	140g	
- peito	95g	110g	130g	150g	
- bife	85g	95g	125g	140g	
<b>Para cozido à portuguesa:</b>					
- porco	40g	50g	60g	75g	
- vaca	40g	50g	60g	75g	
<b>Para feijoada/rancho:</b>					
- porco	30g	40g	50g	65g	
- vaca	30g	40g	50g	65g	
<b>Almôndegas</b>	90g 3 unidades de 30g	90g 3 unidades de 30g	120g 4 unidades de 30g	150g 5 unidades de 30g	

<sup>1</sup> 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 <sup>1</sup> (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
<b>Hambúrgueres</b>	80g 1 unidade de 80g	80g 1 unidade de 80g	120g 2 unidades de 60g	160g 2 unidades de 80g	
<b>Croquetes</b>	60g 2 unidades de 30g	60g 2 unidades de 30g	90g 3 unidades de 30g	120g 4 unidades de 30g	
<b>Rissóis</b>	60g 2 unidades de 30g	60g 2 unidades de 30g	90g 3 unidades de 30g	120g 4 unidades de 30g	
<b>Carne desfiada</b> (ex.: arroz de pato)	120g	125g	160g	170g	
<b>Carne picada</b> (ex.: empadão)	85g	90g	120g	130g	
<b>Alheira</b>	-	100 g ½ unidade	200 g 1 unidade	200 g 1 unidade	
<b>Bacon</b>	-	8 g	10g	10g	
<b>Chouriço de carne</b>	-	10g	10g	10g	
<b>Farinheira</b>	-	10g	10g	10g	
<b>Presunto</b>	-	10g	10g	10g	

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

TABELA 7 - OVO

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

TABELA 8 - GORDURAS E ÓLEOS

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

TABELA 9 - ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS E OUTROS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Alecrim	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g	
Cebolinho	0,6g	1,0g	1,0g	1,0g	
Coentros	0,7g	1,1g	1,1g	1,1g	
Estragão	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g	
Funcho	0,7g	1,1g	1,1g	1,1g	
Hortelã	0,8g	1,3g	1,3g	1,3g	
Louro	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g	
Manjeriço	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g	
Orégãos	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g	
Salsa	0,8g	1,3g	1,3g	1,3g	
Salva	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g	
Segurelha	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g	
Tomilho	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g	
Açafrão	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g	
Baunilha	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g	
Canela	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g	
Caril	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g	
Colorau	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g	
Cominhos	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g	
Cravinho	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g	
Gengibre	0,4g	0,8g	0,8g	0,8g	
Noz-moscada	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g	
Pimenta	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g	
Pimentão-doce	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g	
Vinagre	0,5 ml	1 ml	1 ml	1 ml	
Limão	10g	10g	10g	10g	
Algas marinhas (ex.: Kombu)	0,6g	1,0g	1,0g	1,0g	

TABELA 10 - SAL

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

TABELA 11 - SALICÓRNIA

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

TABELA 12 - PÃO

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

TABELA 13 - OUTROS PRODUTOS

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

TABELA 14 - PRATO, OPÇÃO VEGETARIANA

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1, 2</sup> (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
<b>Ervilha em grão:</b>					
- crua ou ultracongelada	130g	160g	200g	230g	
<b>Fava em grão:</b>					
- crua ou ultracongelada	130g	160g	200g	230g	
- seca	40g	50g	60g	70g	
<b>Feijão em grão (ex., branco, vermelho, preto, frade)</b>					
- crú	130g	160g	200g	230g	
- seco	70g	70g	80g	80g	
<b>Grão-de-bico seco</b>	40g	50g	60g	80g	
<b>Lentilha seca</b>	40g	50g	60g	80g	
<b>Soja (granulada seca)</b>	40g	50g	60g	80g	
<b>Seitan<sup>3</sup></b>	40g	50g	60g	80g	
<b>Tofu</b>	120g	140g	180g	210g	

<sup>1</sup>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.

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

<sup>3</sup>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 tibio-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  $-35^{\circ}\text{C}$ , de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; 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, mexilhão e berbigão), 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 1ª 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**

- a) Soja texturizada: grânulos finos e nacos. De 1.ª qualidade, em embalagens de 400g ou adequadas à quantidade necessária do género alimentício.
- b) 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.
- c) 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.

- d) Enchido de soja ou enchido de seitan: enchido 100% vegetal (tipo chouriço) envolto em película vegetal, em embalagem de 200g.
- e) Alheira de tofu, alheira vegetariana ou alheira de cogumelos: enchido 100% vegetal (tipo alheira) envolto em película vegetal, em embalagem de 200g.
- f) 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.
- g) 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

- a) Limão, cebola, alho.
- b) Ervas aromáticas como: manjerona, orégãos, tomilho, hortelã, segurelha, aipo, salsa, alecrim, coentros, estragão, funcho, salva, louro, manjericão e cebolinho.
- c) Especiarias: canela, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, cravinho, açafão, 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<sup>3</sup>**

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**

<b>Agrupamento de Escolas:</b>	
<b>Estabelecimento de Ensino:</b>	

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												
<b>Total</b>												



MUNICÍPIO DE SETÚBAL  
Câmara Municipal

# PROGRAMA DE PROCEDIMENTO

CONCURSO PÚBLICO N.º 32/2023/DAF/DICOMP/SECOMP

"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"

---

Novembro 2023



Índice

<b>PROGRAMA DO PROCEDIMENTO .....</b>	<b>2</b>
CAPÍTULO I .....	2
<i>Disposições gerais</i> .....	2
CAPÍTULO II .....	4
<i>Regras de participação</i> .....	4
CAPÍTULO III .....	9
<i>Proposta</i> .....	9
CAPÍTULO IV .....	16
<i>Análise das propostas e adjudicação</i> .....	16
CAPÍTULO V .....	20
<i>Habilitação</i> .....	20
CAPÍTULO VI .....	24
<i>Caução</i> .....	24
CAPÍTULO VII .....	25
<i>Celebração de contrato</i> .....	25
CAPÍTULO VIII .....	27
<i>Recurso administrativo</i> .....	27

## Programa do Procedimento

### Capítulo I

#### Disposições gerais

#### Cláusula 1.ª

#### Objeto do contrato

1. O presente Concurso Público tem por objeto a **prestação do serviço para o fornecimento de refeições escolares para os Estabelecimentos do ensino Pré-Escolar, do 1.º, 2.º e 3.º Ciclo do Ensino Básico e Ensino Secundário da rede pública do concelho, para os anos letivos de 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027**, de acordo com as condições definidas no Caderno de Encargos, nos termos da alínea a) do n.º 1 do Artigo 132.º do CCP e é constituído pelos seguintes lotes:
  - a. **Lote I - Ensino Pré-escolar e 1.º Ciclo**
  - b. **Lote II - 2.º e 3.º Ciclos e Ensino Secundário**
2. A presente prestação encontra-se classificada no **Vocabulário Comum para os Contratos Públicos** instituído pelo Regulamento (UE) n.º 2195/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de novembro de 2002, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 2151/2003, da Comissão, de 16 de dezembro de 2003, e pelo Regulamento (CE) n.º 213/2008, da Comissão, de 28 de novembro de 2007, publicado no Jornal Oficial da União Europeia, n.º L 74, de 15 de março de 2008, com o **código 55524000-9**.

#### Cláusula 2.ª

#### Entidade pública contratante

1. A entidade pública contratante é a **Câmara Municipal de Setúbal**, sita nos **Paços do Concelho, Praça do Bocage, 2901-866 Setúbal**, cuja decisão de contratar foi tomada em Reunião de Câmara, **Proposta n.º 453/2023, de 06 de dezembro**, nos termos do disposto na alínea b) e c), do n.º 1, do Artigo 132.º, do CCP.





2. As peças do concurso estão disponíveis para consulta dos interessados das **9:00 às 12:00** e das **14:00 às 17:00 horas**, na Seção de Compras, sita na morada supra indicada, com os números de telefone **265541500** e com o email [secpp@mun-setubal.pt](mailto:secpp@mun-setubal.pt).
3. As peças que constituem o presente concurso serão integralmente disponibilizadas, na plataforma eletrónica utilizada pela Câmara Municipal de Setúbal: <https://community.vortal.biz/>, de forma gratuita.
  - 3.1. O acesso à referida plataforma eletrónica, que permite ao interessado efetuar a consulta e descarregar as peças do procedimento, só é possível mediante credenciação junto da empresa *Vortal.biz*, sendo esta credenciação igualmente gratuita.
  - 3.2. A credenciação deverá ser efetuada junto da empresa *Vortal.biz* através da plataforma <https://community.vortal.biz/>, no registo de fornecedor, podendo solicitar serviço de apoio técnico através do email [info@vortal.biz](mailto:info@vortal.biz), que facultará os elementos necessários ao preenchimento dos dados.
4. Todas as notificações e comunicações entre a entidade adjudicante, o júri do concurso e os interessados, na fase de formação do contrato, serão efetuadas através da plataforma eletrónica <https://community.vortal.biz/>, nos termos dos Artigos 467.º a 469.º, do CCP.

#### Cláusula 3.ª

#### Preço Base

1. O preço base do presente concurso público é de **8.424.318,60 € (oito milhões quatrocentos e vinte e quatro mil trezentos e dezoito euros e sessenta cêntimos)** acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, de acordo com os grupos referidos nas Características Técnicas do Caderno de Encargos.
2. O preço acima referido respeita os seguintes preços base parciais, para todo o prazo de vigência do contrato:
  - a. **Lote I - Ensino Pré-escolar e 1.º Ciclo – 6.729.174,35 €**
  - b. **Lote II - 2.º e 3.º Ciclos e Ensino Secundário – 1.695.144,25€**
3. O preço base é o preço máximo que a Câmara Municipal de Setúbal se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o seu objeto, durante os anos letivos de 2024/2025 e 2025/2026, 2026/2027.

4. O preço base tem como fundamento os custos médios unitários contratuais praticados em procedimentos com o mesmo objeto e executados nas mesmas condições.
  - a. O preço base do procedimento resulta do produto da previsão do número de refeições, tendo em consideração os seguintes preços unitários:
    - i. Refeições em regime de catering com ligação a quente: 2,85€
    - ii. Refeições com confeção na escola - Pré-escolar e 1.º ciclo: 2,95€
    - iii. Refeições com confeção na escola - 2.º, 3.º ciclos e Ensino Secundário: 3,05€
5. Os preços unitários por refeição propostos pressupõem a totalidade dos custos inerentes à prestação dos serviços, tendo em consideração o histórico dos preços do procedimento transato, bem como o aumento do valor dos produtos, matérias primas, etc.

#### Cláusula 4.ª

#### Esclarecimentos e retificações das peças do procedimento

1. Os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das peças do procedimento devem ser solicitados pelos interessados, por escrito na plataforma eletrónica <https://community.vortal.biz>, no primeiro terço do prazo fixado para a apresentação das propostas.
2. Os esclarecimentos a que se refere o número anterior são prestados por escrito, pelo júri do procedimento, até ao termo do segundo terço do prazo fixado para a apresentação das propostas, na plataforma eletrónica <https://community.vortal.biz>.
3. Os esclarecimentos e retificações fazem parte integrante das peças do procedimento a que dizem respeito e prevalecem sobre esta em caso de divergência.
4. O órgão competente para prestar esclarecimentos é o Júri do concurso, que inicia o exercício das suas funções no dia útil subsequente ao envio do anúncio para publicação.

#### Capítulo II

#### Regras de participação

#### Cláusula 5.ª

### Concorrentes

1. É concorrente a entidade, pessoa singular ou coletiva, que participe no procedimento de formação de um contrato, mediante a apresentação de uma proposta.
2. Podem ser concorrentes agrupamentos de pessoas singulares ou coletivas, qualquer que seja a atividade por elas exercida, sem que entre as mesmas exista qualquer modalidade jurídica de associação.
3. Os membros de um agrupamento concorrente não podem ser concorrentes no mesmo procedimento, nos termos o Artigo 54.º do CCP, nem integrar outro agrupamento concorrente.
4. Todos os membros de um agrupamento concorrente são solidariamente responsáveis, perante a entidade adjudicante, pela manutenção da proposta.
5. Em caso de adjudicação, todos os membros do agrupamento concorrente, e apenas estes, devem associar-se, antes da celebração do contrato, sob a forma jurídica de consórcio.
6. O contrato de consórcio deve indicar a empresa que exercerá as funções de chefe do consórcio, devendo-lhe ser conferido, no mesmo ato, por procuração, os poderes a que se refere o Artigo 14, n.º 1, alíneas a), b) c) e d) do Decreto-Lei n.º 231/81, de 28 de julho, que será o único interlocutor responsável perante a entidade adjudicante.

### Cláusula 6.ª

### Impedimentos

1. Não podem ser concorrentes ou integrar qualquer agrupamento, as entidades que:
  - a. Se encontrem em estado de insolvência, declarada por sentença judicial, em fase de liquidação, dissolução ou cessação de atividade, sujeitas a qualquer meio preventivo de liquidação de patrimónios ou em qualquer situação análoga, ou tenham o respetivo processo pendente, salvo quando se encontrarem abrangidas ou tenham pendente um plano de recuperação de empresas, judicial ou extrajudicial, previsto na lei, de acordo com o disposto na alínea a) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP;
  - b. Tenham sido condenadas por sentença transitada em julgado por qualquer crime que afete a sua honorabilidade profissional, no caso de pessoas singulares, ou, no caso de pessoas coletivas, quando tenham sido condenados por aqueles crimes a pessoa coletiva ou os titulares dos seus órgãos sociais de administração, direção ou gerência, e estes se

- encontrem em efetividade de funções, em qualquer dos casos sem que entretanto tenha ocorrido a respetiva reabilitação, nos termos da alínea b) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP;
- c. Tenham sido objeto de aplicação de sanção administrativa por falta grave em matéria profissional, se, entretanto, não tiver ocorrido a sua reabilitação, no caso de se tratar de pessoas singulares, ou, no caso de se tratar de pessoas coletivas, tenham sido objeto de aplicação daquela sanção administrativa os titulares dos órgãos sociais de administração, direção ou gerência das mesmas e estes se encontrem em efetividade de funções, nos termos da alínea c) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP;
  - d. Não tenham a sua situação regularizada relativamente a contribuições para a segurança social em Portugal ou, se for o caso, no Estado de que sejam nacionais ou no qual se situe o seu estabelecimento principal, nos termos da alínea d) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP;
  - e. Não tenham a sua situação regularizada relativamente a impostos devidos em Portugal ou, se for o caso, no Estado de que sejam nacionais ou no qual se situe o seu estabelecimento principal, nos termos da alínea e) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP;
  - f. Tenham sido objeto de aplicação de sanção acessória de proibição de participação em procedimentos de contratação pública previstos em legislação especial, nomeadamente nos regimes contraordenacionais em matéria laboral, de concorrência e igualdade e não discriminação, bem como da sanção prevista no artigo 460.º, durante o período fixado na decisão condenatória, nos termos da alínea f) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP;
  - g. Tenham sido objeto de aplicação, há menos de dois anos, de sanção administrativa ou judicial pela utilização ao seu serviço de mão-de-obra legalmente sujeita ao pagamento de impostos e contribuições para a segurança social, não declarada nos termos das normas que imponham essa obrigação, em Portugal ou no Estado de que sejam nacionais ou no qual se situe o seu estabelecimento principal, nos termos da alínea g) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP;
  - h. Tenham sido condenadas por sentença transitada em julgado por algum dos seguintes crimes, se entretanto não tiver ocorrido a sua reabilitação, no caso de se tratar de pessoas singulares, ou, no caso de se tratar de pessoas coletivas, tenham sido condenados pelos mesmos crimes a pessoa coletiva e os titulares dos seus órgãos sociais de administração, direção ou gerência das mesmas e estes se encontrem em efetividade de funções, se



entretanto não tiver ocorrido a sua reabilitação: (nos termos da alínea h) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP;

- I. Participação numa organização criminosa, tal como definida no n.º 1 do Artigo 2.º da Decisão-Quadro 2008/841/JAI do Conselho, de 24 de outubro de 2008;
  - II. Corrupção, tal como definida no Artigo 3.º da Convenção relativa à luta contra a corrupção em que estejam implicados funcionários da União Europeia ou dos Estados-Membros da União Europeia e no n.º 1 do Artigo 2.º da Decisão -Quadro 2003/568/JAI do Conselho, de 22 de julho de 2003, e nos Artigos 372.º a 374.º -B do Código Penal;
  - III. Fraude, na aceção do Artigo 1.º, da Convenção relativa à Proteção dos Interesses Financeiros das Comunidades Europeias;
  - IV. Branqueamento de capitais ou financiamento do terrorismo, tal como definidos no Artigo 1.º, da Diretiva n.º 2015/849, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de maio de 2015, relativa à prevenção da utilização do sistema financeiro para efeitos de branqueamento de capitais ou de financiamento do terrorismo;
  - V. Infrações terroristas ou infrações relacionadas com um grupo terrorista, tal como definidas nos Artigos 3.º e 4.º, da Diretiva n.º 2017/541, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março de 2017, relativa à luta contra o terrorismo, ou qualquer infração relacionada com atividade terroristas, incluindo cumplicidade, instigação e tentativa, nos termos do Artigo 14.º da referida diretiva;
  - VI. Trabalho infantil e outras formas de tráfico de seres humanos, tal como definidos no Artigo 2.º da Diretiva n.º 2011/36/UE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de abril de 2011;
- i. Tenham, a qualquer título, prestado, direta ou indiretamente, assessoria ou apoio técnico na preparação e elaboração das peças do procedimento que lhes confira vantagem que falseie as condições normais de concorrência, nos termos da alínea i) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP;
  - j. Tenham diligenciado no sentido de influenciar indevidamente a decisão de contratar do órgão competente, de obter informações confidenciais suscetíveis de lhe conferir vantagens indevidas no procedimento, ou tenham prestado informações erróneas suscetíveis de alterar materialmente as decisões de exclusão, qualificação ou adjudicação, nos termos da alínea j) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP;



- k. Estejam abrangidas por conflitos de interesses que não possam ser eficazmente corrigidos por outras medidas menos gravosas que a exclusão, nos termos da alínea k) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP;
  - l. Tenham acusado deficiências significativas ou persistentes na execução de, pelo menos, um contrato público anterior nos últimos três anos, tendo tal facto conduzido à resolução desse contrato por incumprimento, ao pagamento de indemnização resultante de incumprimento, à aplicação de sanções que tenham atingido os valores máximos aplicáveis nos termos dos n.ºs 2 e 3 do Artigo 329.º, do CCP, ou a outras sanções equivalentes, nos termos da alínea l) do n.º 1 do Artigo 55.º, do CCP.
2. Para efeitos do disposto na alínea k) do número anterior, podem ser ponderadas, como medidas menos gravosas que a exclusão, designadamente, a substituição de membros do júri ou de peritos que prestem apoio ao júri, a instituição de sistemas de reconfirmação de análises, apreciações ou aferições técnicas, ou a proibição de o concorrente recorrer a um determinado subcontratado, de acordo com o estabelecido no n.º 2, do Artigo 55.º, do CCP.

Cláusula 6.ª - A

**Revelação dos impedimentos**

1. O disposto nas alíneas d) e e) do n.º 1 da cláusula anterior aplica -se sem prejuízo dos regimes de regularização de dívidas fiscais e dívidas à Segurança Social em vigor, nos termos do n.º 1 do Artigo 55.º-A do CCP.
2. O candidato ou concorrente que se encontre numa das situações referidas nas alíneas b), c), g), h) ou l) do n.º 1 da cláusula anterior pode demonstrar que as medidas por si tomadas são suficientes para demonstrar a sua idoneidade para a execução do contrato e a não afetação dos interesses que justificam aqueles impedimentos, não obstante a existência abstrata de causa de exclusão, nomeadamente através de:
- a. Demonstração de que ressarciu ou tomou medidas para ressarcir eventuais danos causados pela infração penal ou falta grave;
  - b. Esclarecimento integral dos factos e circunstâncias por meio de colaboração ativa com as autoridades competentes;



- c. Adoção de medidas técnicas, organizativas e de pessoal suficientemente concretas e adequadas para evitar outras infrações penais ou faltas graves.
3. Tendo por base os elementos referidos no número anterior, bem como a gravidade e as circunstâncias específicas da infração ou falta cometida, a entidade adjudicante pode tomar a decisão de não relevar o impedimento, nos termos do n.º 3 do Artigo 55.º-A do CCP.
4. As sanções de proibição de participação em procedimentos de formação de contratos públicos que tenham sido aplicadas, ou consideradas válidas, mediante decisão transitada em julgado não são passíveis de relevação, nos termos do Artigo 55.º-A do CCP.

### Capítulo III

#### Proposta

#### Cláusula 7.ª

##### Noção de proposta e prazo de entrega

1. A Proposta é a declaração pela qual o concorrente manifesta à entidade adjudicante a sua vontade de contratar e o modo pelo qual se dispõe a fazê-lo.
2. A proposta deve ser entregue até às **23:59 horas, do 30.º dia** a contar da data do envio do anúncio para publicação no Jornal Oficial da União Europeia.

#### Cláusula 8.ª

##### Prorrogação do prazo fixado para a apresentação das propostas

1. Quando as retificações ou esclarecimentos previstos na Cláusula 4.ª sejam comunicadas, pela entidade adjudicante, para além do prazo estabelecido para o efeito, o prazo fixado para a apresentação das propostas deve ser prorrogado, no mínimo, por período equivalente ao atraso verificado, a indicar pelo júri do procedimento.
2. Quando as retificações ou a aceitação de erros ou de omissões das peças do procedimento referidas na Cláusula 4.ª, independentemente do momento da sua comunicação, implicarem alterações de aspetos fundamentais das peças do procedimento, o prazo fixado para a apresentação das propostas deve ser prorrogado, no mínimo, por período equivalente ao



tempo decorrido desde o início daquele prazo até à comunicação das retificações ou à publicitação da decisão de aceitação de erros ou de omissões, conforme o disposto no n.º 3 do Artigo 64.º do CCP.

3. A pedido fundamentado de qualquer interessado que tenha adquirido as peças do procedimento, o prazo fixado para a apresentação das propostas pode ser prorrogado pelo período considerado adequado, o qual aproveita a todos os interessados, nos termos do n.º 4 do Artigo 64.º do CCP.
4. As decisões de prorrogação nos termos do disposto nos números anteriores cabem ao órgão competente para a decisão de contratar e devem ser juntas às peças do procedimento e notificadas a todos os interessados que as tenham adquirido, publicando-se imediatamente aviso daquelas decisões, nos termos do disposto no n.º 1 do Artigo 130.º, nos n. os 1 a 3 do Artigo 131.º, no n.º 1 do Artigo 167.º, no Artigo 197.º e no Artigo 208.º, conforme o n.º 5 do Artigo 64.º do CCP.

#### Cláusula 9.ª

#### Documentos da proposta

1. A proposta é constituída pelos seguintes documentos:
  - a. Declaração do concorrente de aceitação do conteúdo do caderno de encargos, elaborada em conformidade com o modelo, constante do **anexo I**, de acordo com o disposto na linha a) do n.º 1 do Artigo 57.º do CCP, **caso o anúncio seja publicitado no Jornal Oficial da União Europeia, o anexo I deverá ser substituído pelo Documento Europeu Único de Contratação Pública**, conforme n.º 6 do Artigo 57.º do CCP:
    - i. A declaração deve ser assinada pelo concorrente ou por representante que tenha poderes para obrigar;
    - ii. No caso da apresentação por um agrupamento deve ser assinada pelo representante comum dos membros que o integram, devendo ser juntos à mesma os instrumentos de mandato emitidos por cada um dos membros ou, não existindo representante comum, deve ser assinada por todos os seus membros ou respetivos representantes.

- b) Proposta elaborada de acordo com a minuta exemplificativa constante do **Anexo A**, que poderá ser aperfeiçoada pelo concorrente nos elementos que considerar mais vantajosos para a sua proposta.
  - c) A proposta deve ser acompanhada de ementas diárias e respetivas fichas técnicas para um período letivo de funcionamento, a elaborar de acordo com a caracterização Técnica do Caderno de Encargos;
  - d) Declaração em como o concorrente possui o licenciamento para o transporte de refeições confeccionadas, passado por entidade competente para o efeito;
  - e) Comprovativos de certificação no âmbito dos Sistemas de Segurança Alimentar ISSO 22000 ou equivalente e de Gestão da qualidade ISSO 9001 ou equivalente, ou, em alternativa, declaração sob compromisso de honra de que o concorrente será titular daquelas certificações na data de início da execução do contrato e de que as manterá válidas durante toda a execução do contrato;
  - f) Apresentar um programa de controlo microbiológico das instalações, dos equipamentos e das refeições servidas.
2. Integram também a proposta quaisquer outros documentos que o concorrente apresente por os considerar indispensáveis por conterem atributos da proposta de acordo com os quais o concorrente se dispõe a contratar.

#### Cláusula 10.ª

#### **Modo de apresentação das propostas**

1. Os documentos que constituem a proposta são apresentados diretamente na plataforma eletrónica utilizada pela Câmara Municipal de Setúbal: <https://community.vortal.biz/>, através de meio de transmissão escrita eletrónica de dados.
2. Todos os documentos carregados na plataforma eletrónica deverão ser assinados eletronicamente através de certificado de assinatura eletrónica qualificada.
3. A receção das propostas é registada com referência às respetivas data e hora, sendo entregues aos concorrentes um recibo eletrónico comprovativo dessa receção.



4. Quando, pela sua natureza, qualquer documento dos que constituem a proposta não possa ser apresentado nos termos do previsto no n.º 1, deve ser encerrado em invólucro opaco e fechado:
- No rosto do qual deve indicar a designação do procedimento e da entidade adjudicante;
  - Deve ser entregue diretamente na Seção de Compras, deste município sito no edifício dos Paços do Concelho, Praça do Bocage, em Setúbal, sendo entregue aos concorrentes um recibo comprovativo dessa receção, com registo da data e hora, no caso de entrega direta ou por correio registado com aviso de receção para a mesma morada, devendo esta receção ocorrer dentro do prazo fixado na Cláusula 7.ª.

#### Cláusula 11.ª

##### **Idioma dos documentos da proposta**

Os documentos que constituem a proposta são obrigatoriamente redigidos em língua portuguesa, de acordo com o disposto no n.º 1 do Artigo 58.º do CCP.

#### Cláusula 12.ª

##### **Propostas Variantes**

- Não é admitida a apresentação de propostas com variantes, nos termos do n.º 2 do Artigo 59.º do CCP.
- São variantes as propostas que, relativamente a um ou mais aspetos da execução do contrato a celebrar, contenham atributos que digam respeito a condições contratuais alternativas nos termos expressamente admitidos pelo caderno de encargos.
- Cada concorrente só pode apresentar uma única proposta, conforme o disposto no n.º 7 do Artigo 59.º do CCP.

#### Cláusula 13.ª

##### **Indicação do preço**

1. Os preços constantes da proposta são indicados em algarismos e não incluem o IVA.
2. Os preços devem ser indicados em algarismos e por extenso e, em caso de divergência, os indicados por extenso prevalecem, para todos os efeitos, sobre os indicados em algarismos.
3. Sempre que, na proposta sejam indicados vários preços, em caso de qualquer divergência entre eles, prevalecem sempre, os preços parciais, unitários ou não, mais decompostos.

Cláusula 14.ª

**Preço anormalmente baixo**

1. A entidade adjudicante fixa um critério para a determinação do preço anormalmente baixo tendo por objetivo a minimização dos riscos de incumprimento das vinculações contratuais do adjudicatário no caso de adjudicação de proposta de preço com um custo insuficiente para a execução adequada das prestações do objeto do contrato.
2. Para efeitos do disposto no n.º 1 do artigo 71.º do CCP considera-se que o preço de uma proposta é anormalmente baixo quando, o preço proposto for 10% inferior aos preços médios unitários, calculados com base o histórico dos preços do procedimento transato:
  - a. Preço máximo unitário de refeições em regime de catering com ligação a quente 10% inferior a 2,85€, isto é, inferior a 2,59€;
  - b. Preço máximo unitário de refeições com confeção na escola - Pré-escolar e 1.º ciclo 10% inferior a 2,95€, isto é, inferior a 2,68€;
  - c. Preço máximo unitário de refeições com confeção na escola - 2.º, 3.º ciclos e Ensino Secundário 10% inferior a 3,05€, isto é, inferior a 2,77€.

Cláusula 15.ª

**Erros e omissões do caderno de encargos**

1. No primeiro terço do prazo fixado para a apresentação das propostas, os interessados podem solicitar os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das peças do Procedimento, através da plataforma eletrónica <https://community.vortal.biz/>, dirigida à Presidente da Câmara, e, no mesmo prazo, devem apresentar uma lista na qual identifiquem,

expressa e inequivocamente, os erros e as omissões por si detetados no Caderno de Encargos que digam respeito a:

- a. Aspetos ou dados que se revelem desconformes com a realidade;
  - b. Espécie ou quantidade de prestações estritamente necessárias à integral execução do objeto do contrato a celebrar;
  - c. Condições técnicas de execução do objeto do contrato a celebrarem que o interessado não considere exequíveis.
2. A lista a apresentar ao órgão competente para a decisão de contratar deve identificar, expressa e inequivocamente, os erros ou omissões do caderno de Encargos detetados, com exceção dos referidos na alínea d) do número anterior e daqueles que por eles apenas pudessem ser detetados na fase de execução do contrato, atuando com a diligência objetivamente exigível em face das circunstâncias concretas.
3. Até ao termo do segundo terço do prazo fixado para a apresentação das propostas:
- a. O órgão competente deve prestar os esclarecimentos solicitados;
  - b. O órgão competente pronuncia-se sobre os erros e as omissões identificados pelos interessados, considerando -se rejeitados todos os que, até ao final daquele prazo, não sejam por ele expressamente aceites.
4. O órgão competente deve identificar os termos do suprimento de cada um dos erros ou das omissões aceites nos termos do disposto na alínea b) do número anterior, conforme o disposto no n.º 6 do Artigo 50.º do CCP.
5. Independentemente do disposto nos números anteriores, o órgão competente pode, oficiosamente, proceder à retificação de erros ou Omissões das peças do procedimento, bem como prestar esclarecimentos, no mesmo prazo referido no n.º 5, ou até ao final do prazo de entrega de candidaturas ou propostas, devendo, neste caso, atender -se ao disposto no Artigo 64.º, conforme o disposto no n.º 7 do Artigo 50.º do CCP.
6. Os esclarecimentos, as retificações e as listas com a identificação dos erros e omissões detetados pelos interessados devem ser disponibilizados na plataforma eletrónica utilizada pela entidade adjudicante e juntos às peças do procedimento que se encontrem patentes para consulta, devendo todos os interessados que as tenham obtido ser imediatamente notificados desse facto.
7. Os esclarecimentos e as retificações fazem parte integrante das peças do procedimento a que dizem respeito e prevalecem sobre estas em caso de divergência.

Cláusula 16.ª

**Prazo da obrigação de manutenção das propostas**

Os concorrentes são obrigados a manter as respectivas propostas pelo prazo de **66 dias**, contados do termo do prazo fixado para a apresentação das propostas.

Cláusula 17.ª

**Classificação de documentos da proposta**

1. Por motivos de segredo comercial, industrial, militar ou outro, podem os interessados requerer, através da plataforma electrónica <https://community.vortal.biz/>, até ao termo do primeiro terço do prazo fixado para a apresentação das propostas, a classificação de documentos que constituam a proposta, para efeitos da restrição ou da limitação do acesso aos mesmos na medida do estritamente necessário.
2. A decisão sobre a classificação de documentos que constituem a proposta deve ser notificada aos interessados, através da plataforma electrónica <https://community.vortal.biz/>, até ao segundo terço do prazo fixado para a apresentação de propostas.
3. Considera-se não escrita ou não declarada a classificação de um documento que não tenha sido expressamente autorizada nos termos do disposto nos números anteriores.
4. Se, no decurso do procedimento deixarem de se verificar os pressupostos que determinam a classificação do documento, é promovida oficiosamente, pelo júri do concurso, a respetiva desclassificação que será informada a todos os interessados.
5. Quando, por força da classificação dos documentos que constituem a proposta, não seja possível apresentá-los nos termos previstos na Cláusula 9.ª, ou no prazo fixado na Cláusula 6.ª, o júri pode estabelecer oficiosamente ou a pedido do interessado, um modo alternativo de apresentação dos documentos em causa ou a prorrogação daquele prazo, na medida do estritamente necessário.
6. A entidade adjudicante não deve divulgar as informações constantes dos documentos classificados das propostas.

7. A entidade adjudicante pode impor aos concorrentes requisitos destinados a proteger as informações de natureza confidencial por ela disponibilizadas ao longo do procedimento de formação do contrato público.

#### Capítulo IV

### Análise das propostas e adjudicação

#### Cláusula 18.ª

#### Análise das Propostas

1. As propostas são analisadas em todos os seus atributos, representados pelos fatores e subfactores que densificam o critério de adjudicação e termos ou condições.
2. São excluídas as propostas cuja análise revele:
  - a) Que não apresentam algum dos atributos ou algum dos termos ou condições, nos termos, respetivamente, do disposto nas alíneas b) e c) do n.º 1 do Artigo 57.º do CCP;
  - b) Que apresentam atributos que violem os parâmetros base fixados no caderno de encargos ou que apresentem quaisquer termos ou condições que violem aspetos da execução do contrato a celebrar por aquele não submetidos à concorrência, sem prejuízo do disposto nos n. os 4 a 6 e 8 a 11 do Artigo 49.º do CCP;
  - c) A impossibilidade de avaliação das mesmas em virtude da forma de apresentação de algum dos respetivos atributos;
  - d) Que o preço contratual seria superior ao preço base;
  - e) Que o contrato a celebrar implicaria a violação de quaisquer vinculações legais ou regulamentares aplicáveis;
  - f) A existência de fortes indícios de atos, acordos, práticas ou informações suscetíveis de falsear as regras de concorrência.
3. A exclusão de quaisquer propostas com fundamento no disposto na alínea e) do número anterior, bem como a existência de indícios de práticas restritivas do comércio, ainda que não tenham dado origem à exclusão da proposta, devem ser comunicadas à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.

4. A exclusão de quaisquer propostas com fundamento no disposto na alínea g) do n.º 2, bem como a existência de indícios de práticas restritivas da concorrência, ainda que não tenham dado origem à exclusão da proposta, devem ser comunicadas à Autoridade da Concorrência.
5. A exclusão de quaisquer propostas com fundamento no disposto na alínea e) do n.º 2, devido ao facto do operador económico ter obtido um auxílio estatal e não puder provar que o mesmo é compatível com o mercado interno na aceção do Artigo 107.º do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia, deve ser comunicada à Autoridade da Concorrência e, quando o anúncio do respetivo procedimento tenha sido publicado no Jornal Oficial da União Europeia, também à Comissão Europeia.

#### Cláusula 19.ª

#### **Esclarecimentos sobre as propostas**

1. O júri do procedimento pode pedir aos concorrentes quaisquer esclarecimentos sobre as propostas apresentadas que considere necessários para efeito da análise e da avaliação das mesmas.
2. Os esclarecimentos prestados pelos concorrentes fazem parte integrante das respetivas propostas, desde que não contrariem os elementos constantes dos documentos que a constituem, não alterem ou completem os respetivos atributos, nem visem suprir omissões que determinem a sua exclusão nos termos da Cláusula 17.ª, número dois, segundo o disposto no n.º 2 do Artigo 72.º do CCP.
3. O júri deve solicitar aos candidatos e concorrentes que, no prazo máximo de cinco dias, procedam ao suprimento das irregularidades das suas propostas e candidaturas causadas por preterição de formalidades não essenciais e que careçam de suprimento, incluindo a apresentação de documentos que se limitem a comprovar factos ou qualidades anteriores à data de apresentação da Proposta ou candidatura, e desde que tal suprimento não afete a concorrência e a igualdade de tratamento.
4. O júri procede à retificação oficiosa de erros de escrita ou de cálculo contidos nas candidaturas ou propostas, desde que seja evidente para qualquer destinatário a existência do erro e os termos em que o mesmo deve ser corrigido.

5. Os pedidos do júri formulados nos termos dos n. os 1 e 3, bem como as respetivas respostas, devem ser disponibilizados em plataforma eletrónica <https://community.vortal.biz/>, devendo todos os candidatos e concorrentes ser imediatamente notificados desse facto.

Cláusula 20.ª

**Critério de adjudicação**

1. A adjudicação será feita de acordo com o critério da proposta economicamente mais vantajosa, através da modalidade monofator, tendo como único aspeto da execução do contrato a celebrar o preço, de acordo com o disposto na alínea b) do número 1 do Artigo 74.º do CCP.
2. A adjudicação é efetuada por Lote.
3. Em caso de igualdade dos valores das propostas apresentadas, o desempate faz-se através do número de análises microbiológicas apresentadas pelo concorrente no programa de controlo microbiológico das instalações, dos equipamentos e das refeições servidas.
4. Mantendo-se a situação de empate, é adjudicada a proposta selecionada na sequência de sorteio a efetuar pelo júri do procedimento, notificando-se os concorrentes para o efeito, de acordo com as regras constantes do **Anexo B**.
5. **É vedada a utilização do critério do momento de entrega da proposta como critério de desempate**, nos termos do n.º 5 do Artigo 74.º do CCP.

Cláusula 21.ª

**Adjudicação**

1. A adjudicação é o ato pelo qual o órgão competente para a decisão de contratar aceita a única proposta apresentada ou escolhe uma de entre as propostas apresentadas.
2. Quando seja feita a adjudicação por lotes nos termos do Artigo 46.º-A do CCP, pode existir uma decisão de adjudicação para cada lote, podendo tais decisões ocorrer em momentos distintos, nos termos do n.º 2 do Artigo 73.º do CCP.



3. A decisão de adjudicação é notificada em simultâneo a todos os concorrentes, indicando-se, quando aplicável, o prazo de suspensão previsto no n.º 3 do Artigo 95.º do CCP ou na alínea a) do n.º 1 do Artigo 104.º.
4. Juntamente com a notificação da decisão de adjudicação, o órgão competente para a decisão de contratar deve notificar o adjudicatário para:
  - a. Apresentar os documentos de habilitação exigidos nos termos do disposto no Artigo 81.º do CCP;
  - b. Prestar caução indicando expressamente o seu valor;
  - c. Confirmar no prazo para o efeito fixado, se for o caso, os compromissos assumidos por terceiras entidades relativos a atributos ou a termos ou condições da proposta adjudicada;
  - d. Se pronunciar sobre a minuta de contrato, quando este for reduzido a escrito;
  - e. Confirmar no prazo para o efeito fixado, se for o caso, a constituição da sociedade comercial, de acordo com os requisitos fixados nas peças do procedimento e os termos da proposta adjudicada.
5. As notificações referidas nos números anteriores devem ser acompanhadas do relatório final de análise das propostas.

#### Cláusula 22.ª

#### Causas de não adjudicação

1. Não há lugar a adjudicação, que determina a revogação do ato de contratar, quando:
  - a) Nenhum candidato se haja apresentado ou nenhum concorrente haja apresentado proposta;
  - b) Todas as candidaturas ou todas as propostas tenham sido excluídas;
  - c) Por circunstâncias imprevistas, seja necessário alterar aspetos fundamentais das peças do procedimento;
  - d) Circunstâncias supervenientes relativas aos pressupostos da decisão de contratar o justifiquem;
  - e) Nos casos a que se refere o n.º 5 do Artigo 47.º do CCP, a entidade adjudicante considere com a devida fundamentação, que todos os preços apresentados são inaceitáveis.

2. A decisão de não adjudicação, bem como os respetivos fundamentos, deve ser notificada a todos os concorrentes.
3. No caso da alínea c) do n.º 1, é obrigatório dar início a um novo procedimento no prazo máximo de seis meses a contar da data da notificação da decisão de não adjudicação.
4. Quando o órgão competente decida não adjudicar com fundamento no disposto nas alíneas c) e d) do n.º 1, a entidade adjudicante deve indemnizar os concorrentes, cujas propostas não tenham sido excluídas, pelos encargos em que comprovadamente incorreram com a elaboração das respetivas propostas.
5. A decisão de não adjudicação prevista no presente Artigo determina a revogação da decisão de contratar, nos termos do Artigo 80.º do CCP.

#### Capítulo V

#### Habilitação

#### Cláusula 23.ª

#### Documentos de habilitação

1. O adjudicatário deve apresentar através da plataforma eletrónica, até ao 5º dia após notificação de adjudicação, segundo o disposto na alínea a) do n.º 2 do Artigo 77.º do CCP, os seguintes documentos de habilitação, nos termos da alínea g) do n.º 1 do Artigo 132.º e do Artigo 81.º do CCP, e nos termos da Portaria n.º 372/2017 de 14 de dezembro, designadamente:
  - a) Declaração do anexo II ao presente Código, do qual faz parte integrante, de acordo com o disposto na alínea a) do n.º 1 do Artigo 81.º do CCP;
  - b) Documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP.
2. O prazo para supressão de irregularidades detetadas nos documentos é de 5 dias nos termos da alínea g) do n.º 1 do Artigo 132.º do CCP.
3. As entidades adjudicantes devem aceitar como prova bastante de que o adjudicatário não se encontra abrangido por nenhum dos casos referidos nas alíneas a), b) e h) do Artigo 55.º a apresentação de um certificado de registo criminal ou, na sua falta, de documento equivalente



emitido pela autoridade judicial ou administrativa competente, do qual resulte que aqueles requisitos se encontram satisfeitos.

4. As entidades adjudicantes devem aceitar como prova bastante de que o adjudicatário não se encontra abrangido por nenhum dos casos referidos nas alíneas d) e e) do Artigo 55.º um certificado emitido pela entidade competente (**Declaração da Segurança Social e Certidão das Finanças**).
5. No caso de não emissão dos documentos ou certificados referidos nos números anteriores ou se estes não se referirem a todos os casos referidos nas alíneas b) e h) do n.º 1, do Artigo 55.º do CCP, podem os mesmos ser substituídos por uma declaração solene, sob compromisso de honra, feita pelo interessado perante a autoridade judicial ou administrativa competente, um notário ou um organismo profissional qualificado.
6. Juntamente com os documentos de habilitação, em caso de pessoa coletiva, o concorrente deverá apresentar documento comprovativo de registo no RCBE, ou o respetivo código de acesso.
7. Tendo em atenção o disposto no n.º 1, alínea b), do artigo 37º da Lei n.º 89/2017, de 21 de agosto, o incumprimento das obrigações declarativas previstas no Regime Jurídico do Registo Central do Beneficiário Efetivo, proíbe a celebração do contrato decorrente do presente procedimento, constituindo causa de caducidade da adjudicação, por força do disposto no artigo 87º-A do CCP.
8. Deve apresentar um plano de prevenção de corrupção e de infrações conexas, nos termos do Artigo 81º, n.º 9, do CCP.
9. O adjudicatário deve ainda apresentar certidão da conservatória do registo comercial, quer para contratos públicos de fornecimento de bens, quer para contratos públicos de prestação de serviços, com todas as inscrições em vigor que revele a titularidade das habilitações adequadas e necessárias à execução das prestações objeto do contrato a celebrar.
10. A Câmara Municipal de Setúbal pode sempre solicitar ao adjudicatário, ainda que tal não conste do programa de procedimento, a apresentação de quaisquer documentos comprovativos da titularidade das habilitações legalmente exigidas para a execução das prestações objeto do contrato a celebrar, fixando prazo para o efeito.



11. A não apresentação dos documentos de habilitação, no prazo fixado ou no caso de não estarem redigidos em língua portuguesa ou acompanhados de tradução devidamente legalizada, por causa imputável ao adjudicatário, implica a caducidade da adjudicação.
12. Sempre que se verifique um facto que determine a caducidade da adjudicação nos termos do n.º 1, o órgão competente deve notificar o adjudicatário relativamente ao qual o facto ocorreu, fixando-lhe um prazo, não superior a 5 dias, para que se pronuncie, por escrito, ao abrigo do direito de audiência prévia, nos termos do n.º 2 do Artigo 86.º do CCP.
13. Quando as situações previstas no número anterior se verificarem por facto que não seja imputável ao adjudicatário, o órgão competente para a decisão de contratar deve conceder, em função das razões invocadas, um prazo adicional para a apresentação dos documentos em falta, sob pena de caducidade da adjudicação.
14. Nos casos previstos nos números anteriores, o órgão competente para a decisão de contratar deve adjudicar a proposta ordenada em lugar subsequente, conforme o disposto no n.º 4 do Artigo 86.º do CCP.

Cláusula 24.ª

**Modo de apresentação dos documentos de habilitação**

1. Os documentos que constituem a proposta são apresentados diretamente em plataforma eletrónica utilizada pela entidade adjudicante, ou no caso de a mesma se encontrar indisponível, através de correio eletrónico para [secpp@mun-setubal.pt.](mailto:secpp@mun-setubal.pt), conforme o disposto no n.º 1 do Artigo 62.º do CCP e no n.º 1 do Artigo 5.º da Portaria n.º 372/2017 de 14 de dezembro.
2. Quando os documentos de habilitação exigidos se encontrem disponíveis na Internet, o adjudicatário pode, em substituição da apresentação da sua reprodução, indicar à entidade adjudicante o endereço do sítio onde aqueles documentos podem ser consultados, bem como a informação necessária a essa consulta, desde que os referidos sítio e documentos dele constantes estejam redigidos em língua portuguesa, conforme o disposto no n.º 2 do Artigo 5.º da Portaria n.º 372/2017 de 14 de dezembro.
3. A Câmara Municipal de Setúbal pode sempre exigir ao adjudicatário, em prazo que fixar para o efeito, a apresentação dos originais de quaisquer documentos cuja reprodução tenha sido



apresentada nos termos do disposto no n.º 1, em caso de dúvida fundada sobre o conteúdo ou a autenticidade destes, sendo aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto no Artigo 86.º do CCP, de acordo com o disposto no n.º 4 do Artigo 5.º da Portaria n.º 372/2017 de 14 de dezembro.

4. Sempre que se verifique um dos fundamentos que determine a caducidade da adjudicação, nos termos do Artigo 86.º, do CCP, o adjudicatário deverá ser notificado ao abrigo do direito de audiência prévia, para que se pronuncie em prazo não superior a 5 dias.
5. Sempre que se verifique um dos fundamentos que determinam a caducidade da adjudicação, e estes resultem de factos não imputáveis ao adjudicatário, a Câmara Municipal de Setúbal deve conceder ao adjudicatário, em função das razões invocadas, um prazo adicional para apresentação dos documentos em falta, sob pena de caducidade da adjudicação, se mesmo assim o adjudicatário não apresentar a documentação, a Câmara Municipal de Setúbal deve adjudicar à proposta ordenada em lugar subsequente.
6. Quando a candidatura seja apresentada por um agrupamento candidato, a declaração do anexo V ao CCP ou o Documento Europeu Único de Contratação Pública, devem ser assinados pelo representante comum dos membros que o integram, caso em que devem ser juntos ao respetivo documento os instrumentos de mandato emitidos por cada um dos seus membros ou, não existindo representante comum, deve ser assinada por todos os seus membros ou respetivos representantes, nos termos do Artigo 168.º do CCP.
7. Quando o adjudicatário for um agrupamento de pessoas singulares ou coletivas:
  - a) Os documentos previstos no n.º 1, da Cláusula 22.º, devem ser apresentados por todos os seus membros;
  - b) Os documentos previstos no n.º 3, da Cláusula 22.º, devem ser apresentados por todos os membros cuja atividade careça da sua titularidade.
8. É aplicável aos membros dos agrupamentos concorrentes, o disposto nos n.ºs 4 e 6, da Cláusula 22.º.

Cláusula 25.ª

### **Notificação da apresentação dos documentos de habilitação**



1. A Câmara Municipal de Setúbal notifica simultaneamente todos os concorrentes da apresentação dos documentos de habilitação pelo adjudicatário indicando o dia em que ocorreu a sua apresentação.
2. Estes devem ser disponibilizados, para consulta de todos os concorrentes, na plataforma electrónica <https://community.vortal.biz/>.

## Capítulo VI

### Caução

#### Cláusula 26.ª

##### Função e valor da caução

1. Para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o adjudicatário deve prestar caução no valor de 5% do montante total do contrato, com exclusão do IVA.
2. Quando o preço total resultante da proposta adjudicada seja considerado anormalmente baixo, o valor da caução a prestar pelo adjudicatário é, no máximo, de 10% do preço contratual, nos termos do n.º 2 do Artigo 89.º do CCP.
3. Quando o contrato previr renovações, o valor da caução tem por referência o preço do seu período de vigência inicial e cada renovação deve ser condicionada à prestação de nova caução, que terá por referência o preço de cada um dos respetivos períodos de vigência, nos termos do n.º 4 do Artigo 89.º do CCP.
4. Na falta de fixação, o valor da caução previsto nos n.ºs 1 e 2 é de 5 % ou de 10 % do preço contratual, respetivamente, nos termos do n.º 6, do Artigo 89.º do CCP.

#### Clausula 27.ª

##### Modo de prestação da caução

1. O adjudicatário deve prestar a caução no prazo de 10 dias a contar da notificação da decisão de adjudicação prevista no n.º 4, da Cláusula 19.ª, devendo comprovar a sua prestação no dia imediatamente subsequente.



2. A caução deverá ser efetuada de acordo com o modelo constante do **anexo III**.
3. Todas as despesas relativas à prestação da caução são da responsabilidade do adjudicatário.
4. A não prestação da caução, por facto imputável ao adjudicatário, implica a caducidade da adjudicação, passando a mesma para a proposta ordenada no lugar subsequente.

## Capítulo VII

### Celebração de contrato

#### Clausula 28.ª

##### Redução do contrato a escrito

1. O contrato deve ser reduzido a escrito através da elaboração de clausulado em suporte papel ou informático com a aposição de assinaturas eletrónicas, salvo os casos previstos no Artigo 95.º, do CCP.
2. As despesas e os encargos inerentes à redução do contrato a escrito são da responsabilidade da entidade adjudicante, com exceção dos impostos legalmente devidos pelo adjudicatário.
3. Do presente procedimento será celebrado contrato escrito em suporte papel.

#### Clausula 29.ª

##### Conteúdo do contrato

1. Segundo o disposto no n.º 1 do Artigo 96.º do CCP, faz parte integrante do contrato, um clausulado que deve conter os seguintes elementos:
  - a. A identificação das partes e dos respetivos representantes, assim como do título a que intervêm, com indicação dos atos que os habilitem para esse efeito;
  - b. A indicação do ato de adjudicação e do ato de aprovação da minuta do contrato;
  - c. A descrição do objeto do contrato;
  - d. O preço contratual ou o preço a receber pela entidade adjudicante ou, na impossibilidade do seu cálculo, os elementos necessários à sua determinação;
  - e. O prazo de execução das principais prestações objeto do contrato;
  - f. Os ajustamentos aceites pelo adjudicatário;
  - g. A referência à caução prestada pelo adjudicatário;



- h. Se for o caso, a classificação orçamental da dotação por onde será satisfeita a despesa inerente ao contrato, a realizar no ano económico da celebração do mesmo ou, no caso de tal despesa se realizar em mais de um ano económico, a indicação da disposição legal habilitante ou do plano plurianual legalmente aprovado de que o contrato em causa constitui execução ou ainda do instrumento, legalmente previsto, que autoriza aquela repartição de despesa;
  - i. A identificação do gestor do contrato em nome da entidade adjudicante, nos termos do Artigo 290.º -A;
  - j. As eventuais condições de modificação do contrato expressamente previstas no caderno de encargos, incluindo cláusulas de revisão ou opção, claras, precisas e inequívocas.
2. De acordo com o disposto no n.º 2 do Artigo 96.º do CCP, fazem sempre parte integrante do contrato, independentemente da sua redução a escrito:
- a. Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
  - b. Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
  - c. O 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 n.º 2, a prevalência é determinada pela ordem pela qual são indicados nesse número.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no Artigo 99.º e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no Artigo 101.º CCP.

#### Cláusula 30.ª

##### Minuta do Contrato

- 1. A minuta é aprovada pelo órgão competente para a decisão de contratar, conforme o disposto no n.º 1 do Artigo 98.º do CCP.
- 2. Depois de aprovada a minuta do contrato a celebrar, o órgão competente para a decisão de contratar notifica-a ao adjudicatário, nos termos do n.º 1 do Artigo 100.º do CCP.



3. A minuta do contrato a celebrar considera-se aceite pelo adjudicatário quando haja aceitação expressa ou quando não haja reclamação nos **cinco dias** subsequentes à respetiva notificação.
4. A outorga do contrato deve ter lugar no prazo de 30 dias contados da data da aceitação da minuta ou da decisão sobre a reclamação.
5. A não outorga do Contrato, por fato imputável ao Adjudicatário, ocasiona a caducidade da adjudicação nos termos do n.º 1 do Artigo 105.º do CCP.
6. As reclamações da minuta do contrato a celebrar só podem ter por fundamento a previsão de obrigações que contrariem ou que não constem dos documentos que integram o contrato ou a recusa dos ajustamentos propostos.

### Capítulo VIII

#### Recurso administrativo

#### Clausula 31.ª

##### Identificação do órgão de recurso administrativo e prazo

1. O órgão de recurso administrativo do presente procedimento é o Presidente da Câmara Municipal de Setúbal.
2. O prazo para interposição de recurso é de 10 dias.



**ANEXO A**

**Minuta Da Proposta – Meramente Exemplificativo**

O abaixo-assinado \_\_\_\_\_ de nacionalidade \_\_\_\_\_ residente em \_\_\_\_\_ profissão \_\_\_\_\_ por si ou na qualidade de \_\_\_\_\_ (diretor, gerente, proprietário, mandatário, etc.) da empresa \_\_\_\_\_ com sede em \_\_\_\_\_ (ou residência), devidamente mandatado para o efeito, obriga-se a fornecer os bens a que se refere o anúncio publicado no Jornal Oficial da União Europeia, n.º \_\_\_\_\_, relativo ao **“fornecimento de refeições escolares para crianças 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”**, pelo montante de \_\_\_\_\_ € (extenso) + IVA, para o Lote I, e pelo montante de \_\_\_\_\_ € (extenso) + IVA, para o Lote II, a prestar de acordo com o Caderno de Encargos, do qual tomou integral conhecimento.

Ao preço acrescerá o I.V.A. à taxa legal em vigor.

Mais se declara que se renuncia a foro especial e se submete ao foro do Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, em tudo o que respeita à execução do seu contrato e ao que se achar prescrito na legislação portuguesa em vigor.

O **Prazo de Pagamento** será de acordo com a Clausula 12.ª do Caderno de Encargos.

O **Prazo da Prestação do Serviço** será de acordo com a Cláusula 7.ª do Caderno de Encargos.

Data \_\_\_\_\_

Assinatura \_\_\_\_\_

## ANEXO B

### Regras do Sorteio

1. O sorteio será realizado na presença do júri do procedimento, em data e hora a notificar, com a antecedência de 5 (cinco) dias, no Edifício dos Paços do Concelho, sito na Praça do Bocage, 2900-866 Setúbal.
2. Ao sorteio poderão comparecer um representante de cada concorrente admitido, fazendo-se acompanhar de credenciação/certificação com poderes para representar a empresa no ato, acompanhado do seu bilhete de identidade/cartão do cidadão, sem os quais não poderá participar no sorteio. As presenças serão registadas em folha própria.
3. Mesmo em caso de ausência de algum dos concorrentes admitidos, o sorteio será realizado à hora constante da notificação e o resultado do mesmo será vinculativo para efeitos da ordenação das propostas.
4. O sorteio realizar-se-á da seguinte forma:
  - a. Existirão bolas homogêneas, iguais em material, volume e peso, numeradas de 1 até ao número total de concorrentes colocados em situação de empate;
  - b. A cada concorrente empatado, será atribuída uma bola numerada;
  - c. A atribuição do número de cada bola é feita por ordem alfabética dos concorrentes em situação de empate;
  - d. As bolas, após a sua apresentação, serão introduzidas num saco opaco, na presença do júri e dos representantes dos concorrentes que no dia e hora indicada se encontrem na sala do sorteio;
  - e. A extração, de cada bola do saco, será realizada pelo presidente do Júri, ou seu substituto legal, obtendo-se a seguinte ordenação:
    - i. A extração da primeira bola corresponderá ao concorrente que ficará ordenado em 1º lugar; e
    - ii. A extração da segunda bola corresponderá ao concorrente que ficará ordenado em 2º lugar e assim sucessivamente;
  - f. Após a extração de todas as bolas será elaborada a ata, assinada pelos elementos do júri, onde constará, nomeadamente, a ordenação das propostas resultante do respetivo sorteio.



**ANEXO I**

**Modelo de declaração**

[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do Artigo 57.º  
ou a subalínea i) da alínea b) e alínea c)  
do n.º 3 do Artigo 256.ºA, do CCP, conforme aplicável]

1 - ..... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de <sup>(1)</sup> ..... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do caderno de encargos relativo à execução do contrato a celebrar na sequência do procedimento de ..... (designação ou referência ao procedimento em causa), declara, sob compromisso de honra, que a sua representada <sup>(2)</sup> se obriga a executar o referido contrato em conformidade com o conteúdo do mencionado caderno de encargos, relativamente ao qual declara aceitar, sem reservas, todas as suas cláusulas.

2 – Declara também que executará o referido contrato nos termos previstos nos seguintes documentos, que junta em anexo <sup>(3)</sup>:

a) .....

b) .....

3 – Declara ainda que renuncia a foro especial e se submete, em tudo o que respeitar à execução do referido contrato, ao disposto na legislação portuguesa aplicável.

4 – Mais declara, sob compromisso de honra, que não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º 1 do Artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

5 – O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica, consoante o caso, a exclusão da proposta apresentada ou a caducidade da adjudicação que eventualmente sobre ela recaia e constitui contraordenação muito grave, nos termos do Artigo 456º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.





6 – Quando a entidade adjudicante o solicitar, o concorrente obriga-se, nos termos do disposto no Artigo 81º do Código dos Contratos Públicos, a apresentar documentos comprovativos de que se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do n.º 1 do Artigo 55.º do referido Código.

7 – O declarante tem ainda pleno conhecimento de que a não apresentação dos documentos solicitados nos termos do número anterior, por motivo que lhe seja imputável, determina a caducidade da adjudicação que eventualmente recaia sobre a proposta apresentada e constitui contraordenação muito grave, nos termos do Artigo 456º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

... (local), ... (data), ... [assinatura <sup>(4)</sup>].

(1) Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.

(2) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».

(3) Enumerar todos os documentos que constituem a proposta, para além desta declaração, nos termos do disposto nas alíneas b), c) e d) do n.º 1 e nos n.ºs 2 e 3 do Artigo 57.º.

(4) Nos termos do disposto nos n.ºs 4 e 5 do 0 57.º

Anexo II

Modelo de declaração

[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do Artigo 81.º, do CCP]

1 – ..... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de <sup>(1)</sup> ..... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), adjudicatário(a) no procedimento de ..... (designação ou referência ao procedimento em causa), declara, sob compromisso de honra, que a sua representada <sup>(2)</sup> não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º 1 do Artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

2 – O declarante junta em anexo [ou indica.... como endereço do sítio da Internet onde podem ser consultados <sup>(3)</sup>] os documentos comprovativos de que se a sua representada <sup>(4)</sup> não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do número 1 do Artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

3 – O declarante pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica a caducidade da adjudicação e constitui contraordenação muito grave, nos termos do Artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

.... (local), .... (data), .... [assinatura <sup>(5)</sup>].

- (1) Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.
- (2) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».
- (3) Acrescentar as informações necessárias à consulta, se for o caso.
- (4) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».
- (5) Nos termos do disposto nos n.ºs 4 e 5 do Artigo 57.º.





**Anexo III – Modelos de prestação de caução**  
(n.º 5 do artigo 90.º do código dos contratos públicos)

**Modelo garantia bancária ou seguro-caução**

Em nome e a pedido de (1) \_\_\_\_\_, vem a (a) (2) \_\_\_\_\_ pelo presente documento, prestar, a favor do Município de Setúbal, uma garantia bancária/seguro-caução (3), até ao montante de \_\_\_\_\_ € (4) \_\_\_\_\_ (valor por extenso), destinado a caucionar o integral cumprimento das obrigações assumidas pelo(s) garantido(s), no âmbito do processo relativo à (ao) \_\_\_\_\_, nos termos e para efeitos previstos nos artigos 88.º a 90.º do Código dos Contratos Públicos.

A presente garantia corresponde a 5% do valor total da adjudicação acima mencionada e funciona como se estivesse constituída em moeda corrente, responsabilizando-se o garante, sem quaisquer reservas, por fazer a entrega de toda e qualquer importância, até ao limite da garantia, logo que interpelado por simples notificação escrita por parte da entidade beneficiária.

Fica bem assente que o banco/companhia de seguros (5) garante, no caso de vir a ser chamado(a) a honrar a presente garantia, não poderá tomar em consideração quaisquer objeções do (s) garantido (s), sendo-lhe igualmente vedado opor à entidade beneficiária quaisquer reservas ou meios de defesa de que o garantido se possa valer face ao garante.

A presente garantia permanece válida até que seja expressamente autorizada a sua libertação pela entidade beneficiária, não podendo ser anulada ou alterada sem esse mesmo consentimento e independentemente da liquidação de quaisquer prémios que sejam devidos.

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023

(Banco ou Seguradora)

- (1) – Identificação completa do Adjudicatário;
- (2) – Identificação completa da Instituição que garante;
- (3) – Eliminar o que não interessa;
- (4) – O valor deve corresponder a 5% do total da adjudicação, com exclusão do IVA;
- (5) – Eliminar o que não interessa;
- (6) – Localidade



Modelo de Guia de Depósito

Euros: €\_

Vai \_\_\_\_\_, com sede em \_\_\_\_\_, depositar na \_\_\_\_\_  
(sede, filial, agência ou delegação) da quantia de \_\_\_\_\_ (por extenso, em moeda  
corrente) (em dinheiro ou representada por), como caução exigida no âmbito do procedimento  
\_\_\_\_\_, para os efeitos do n.º 3 do artigo 90.º do CCP. Este depósito fica à ordem de  
Município de Setúbal, a quem deve ser remetido o respetivo conhecimento.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023