

B)3.  
GAP  
DAFRH  
DIGEF  
SECPP  
SECONT  
TES  
GAI  
A.M.



MUNICÍPIO DE SETÚBAL  
CÂMARA MUNICIPAL

ANEXO AO PONTO IV-f  
DOCUMENTO N.º 37

REUNIÃO N.º: 08/2017

PROPOSTA

N.º: 34/2017/DAFRH/DIGEF/SECPP

Realizada em: 19/04/17

DELIBERAÇÃO N.º: 141/17

**ASSUNTO: CONCURSO PÚBLICO COM PUBLICAÇÃO NO JOUE PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA ALUNOS DOS JARDINS-DE-INFÂNCIA E 1.º CICLO DA REDE PÚBLICA DO CONCELHO, PARA O ANO LETIVO 2017/2018, PODENDO SER PRORROGÁVEL POR MAIS UM ANO LETIVO**

É da competência da autarquia instituir em todas as Escolas Básicas do 1.º Ciclo e Jardins-de-infância do concelho, com a adaptação e requalificação dos espaços, o fornecimento de refeições escolares, que é cada vez mais procurado, constituindo assim um instrumento de apoio às famílias.

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 responsabilidade do Estado a prestação dos apoios no âmbito da ação social escolar, sendo esta 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 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 DIRECTOR DO DEPT.:

O PROPONENTE:

APROVADA / REJEITADA POR: \_\_\_\_\_ Votos Contra; \_\_\_\_\_ Abstencões; \_\_\_\_\_ Votos a Favor.

Aprovada em minuta, para efeitos do disposto nos N.ºs 3 e 4 do Art.º 57º da Lei N.º 75/2013, de 12 de Setembro.

O RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DA ATA

O PRESIDENTE DA CÂMARA



ATA DA SESSÃO DE 28/04/2017  
e 04/05/2017

AS

MUNICÍPIO DE SETÚBAL  
CÂMARA MUNICIPAL

§

o fornecimento de refeições escolares com confeção na própria escola, incluindo também a colocação de pessoal e a matéria-prima alimentar e ainda o fornecimento de matéria-prima alimentar e não alimentar.

Considerando que, nos termos do artigo 18.º, n.º 1, alínea b) da 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, no entanto a alínea c), do n.º 2, do artigo 6.º, da Lei n.º 8/2012, de 21 de fevereiro, determina a aprovação prévia pela Assembleia Municipal dos compromissos plurianuais;

Neste contexto, propõe-se, nos termos da alínea f), do n.º 1, do artigo 33.º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, que delibere:

1 – A abertura do concurso público n.º 12/CP/2017/DAFRH/DIGEF/SECPP, com publicação no Jornal Oficial da União Europeia, para a prestação de serviços de fornecimento de refeições escolares para alunos dos jardins-de-infância e para alunos do 1.º ciclo do ensino básico da rede pública do concelho, para o ano letivo de 2017/2018, podendo ser prorrogável por mais um ano letivo, com o preço base de € 1.580.000,00 + IVA (um milhão e quinhentos e oitenta mil euros), nos termos da alínea b), do artigo 20.º, e artigos 131.º e seguintes do Código dos Contratos Públicos, com a seguinte repartição de encargos:

Ano 2017: 357.080,00 € c/IVA incluído

Ano 2018: 892.620,00 € c/IVA incluído

Ano 2019: 535.620,00 € 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 47 dias, nos termos dos artigos 41.º e 42.º do Código dos Contratos Públicos.

O DIRECTOR DO DEPº:

O PROPONENTE:

APROVADA / REJEITADA POR: \_\_\_\_\_ Votos Contra; \_\_\_\_\_ Abstenções; \_\_\_\_\_ Votos a Favor.

Aprovada em minuta, para efeitos do disposto dos N.ºs 3 e 4 do Artº 57º da Lei N.º 75/2013, de 12 de Setembro.

O RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DA ATA

O PRESIDENTE DA CÂMARA



ATA DA SESSÃO DE 28/04/2017  
e 04/05/2017

AM

MUNICÍPIO DE SETÚBAL  
CÂMARA MUNICIPAL

3 – A aprovação da constituição do júri do procedimento cuja competência no procedimento lhe de verá 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: Dr. Luís Liberato  
Dra. Maria Celeste Paulino  
Vogais: Dra. Sílvia Maria Barbeiro  
Dra. Maria Conceição Noronha  
Sra. Susana Margarida Calixto

Propõe-se ainda, a delegação na Sr.ª Presidente da Câmara, Dr.ª Maria das Dores Meira, de todas as competências, nomeadamente:

- Decisão de ordenação, exclusão e adjudicação de propostas;
- Aprovação da minuta do contrato;
- Resposta às reclamações da minuta do contrato;
- Prestação/substituição de garantia bancária; e
- Liberação da garantia bancária.

Mais se propõe a aprovação em minuta da parte da ata referente a esta deliberação, bem como, a sua remessa à Assembleia Municipal.

O DIRECTOR DO DEP.º:

O PROPONENTE:

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

Aprovada em minuta, para efeitos do disposto dos N.ºs 3 e 4 do Artº 57º da Lei N.º 75/2013, de 12 de Setembro.

O RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DA ATA

O PRESIDENTE DA CÂMARA

IMPRESSO	PAGINA
2017/04/12	1

PROPOSTA DE CABIMENTO

SERV. REQUIS.	LOGIN	DATA	NÚMERO	ANO
A050203	scalixto	2017/04/10	2417	2017

— DESCRIÇÃO DA DESPESA —

CONCURSO PÚBLICO AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS - CONFORME O PEDIDO DE AQUISIÇÃO N. 1315/2017  
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O ANO LETIVO DE 2016/2017. RQI 1663/2017/SEPE

— CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA —

TIPO DESP: SE51-Alimentação-Prestação de Serviços  
ORGÂNICA : 06 DEP.CULTURA, EDUCAÇÃO, DESPORTO, JUVENT. E INC.SOCIAL  
ECONÓMICA: 020225 OUTROS SERVIÇOS  
PLANO : 2003 A 2  
ENSINO BASICO  
Serviço de refeições para as escolas

DOTAÇÃO DISPONÍVEL  
417.913,45  
A CABIMENTAR  
357.080,00  
SALDO APÓS CABIMENTO  
60.833,45

— EXTENSO —

TREZENTOS E CINQUENTA E SETE MIL E OITENTA EUROS

PROPOSTA CABIMENTADA EM 2017/04/12

SERVIÇO REQUISITANTE

Setor de Equipamentos e Parque Esc

(balsinha)

PROCESSADO POR COMPUTADOR

AUTORIZAÇÃO

— / — / —

DATA	PAGINA
2017/03/30	1

EMISSÃO	NÚMERO	ANO
2017/03/30	1663	2017

REQUISIÇÃO INTERNA

DESTINO	UA060203	- Setor de Equipamentos e Parque Escolar	PPI
REQUERENTE	A060203	- Setor de Equipamentos e Parque Escolar	
FUNCIONÁRIO	volliv	- VERA ALEXANDRA LUIS DE OLIVEIRA	
ARMAZEM	A1	- SECÇÃO DE APROVISIONAMENTO	

AUTORIZAÇÃO	LOCAL DE ENTREGA	PRAZO	DATA LIMITE ENTREGA
2017/03/30	ESCOLA 1.º CICLO DO ALTO DA GUERRA		

LINHA	ARTIGO		UNI- DADE	QUANTIDADE		CLASSIFICAÇÃO				
	CÓDIGO	DESIGNAÇÃO		PEDIDA	ENTREGUE	T.D.	ORG.	ECO.	PLANO	
1	200502	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS - VÁRIAS ACTIVIDADES - CONCURSO PUBLICO DA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES 2017/2018.		1.000		SE64	06	020225		

OBSERVAÇÕES

OBSERVAÇÕES A PREENCHER PELO SERVIÇO REQUISITANTE

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  
*Vera Oliveira*

RESPONSÁVEL DO SERVIÇO REQUISITANTE  
*[Assinatura]*

ATA DA SESSÃO DE 28/04/2017  
e 04/05/2017

4 Ans



MUNICÍPIO DE SETÚBAL  
Câmara Municipal

# PROGRAMA DE PROCEDIMENTO

CONCURSO PÚBLICO - N.º 12/2017/DAFRH/DIGEF/SECPP

"PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES  
PARA OS ALUNOS DOS JARDINS-DE-INFÂNCIA E 1.º CICLO DA REDE PÚBLICA  
DO CONCELHO, PARA O ANO LETIVO 2017/2018, PODENDO SER  
PRORROGÁVEL POR MAIS UM ANO LETIVO "

---

Abril 2017



## Índice

PROGRAMA DO PROCEDIMENTO .....	2
CAPÍTULO I .....	2
<i>Disposições gerais</i> .....	2
CAPÍTULO II .....	4
<i>Regras de participação</i> .....	4
CAPÍTULO III .....	6
<i>Proposta</i> .....	6
CAPÍTULO IV .....	11
<i>Análise das propostas e adjudicação</i> .....	11
CAPÍTULO V .....	14
<i>Habilitação</i> .....	14
CAPÍTULO VI .....	16
<i>Caução</i> .....	16
CAPÍTULO VII .....	17
<i>Celebração de contrato</i> .....	17
CAPÍTULO VIII .....	18
<i>Recurso administrativo</i> .....	18



Amf

## 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 de fornecimento de refeições escolares para alunos dos jardins-de-infância e para alunos do 1º ciclo da rede pública do concelho, para o ano letivo de 2017/2018, podendo o mesmo ser prorrogado por mais um ano letivo, de acordo com as condições definidas no Caderno de Encargos, nos termos dos artigos 131.º e seguintes do Código dos Contratos Públicos, adiante designado por CCP.
2. A presente prestação encontra-se classificada no Vocabulário Comum para os Contratos Públicos instituído pelo Regulamento (CE) 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 pela Câmara Municipal de Setúbal.
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 Contratação Pública e Património, 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://www.saphety.com/>,



Amg  
4

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 SAPHETY, sendo esta credenciação igualmente gratuita.
- 3.2. A credenciação deverá ser efetuada junto da empresa Saphety através da plataforma [www.saphety.com](http://www.saphety.com), no registo de fornecedor, podendo solicitar serviço de apoio técnico através do telefone 308801249 e [helpdesk@saphety.com](mailto:helpdesk@saphety.com), 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 electrónica [www.saphety.com](http://www.saphety.com), nos termos dos artigos 467º a 469º do CCP.

#### Cláusula 3.ª

##### Preço Base

1. O preço base do presente concurso público é de 1.580.000,00 € + I.V.A., de acordo com os lotes referidos nas Características Técnicas do Caderno de Encargos.
2. 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.
3. O preço base inclui a totalidade da aquisição de serviços pelo período de vigência do contrato.
4. Não se aceita preço unitário para a matéria-prima alimentar inferior a 0,55 €.

#### 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 [www.saphety.com](http://www.saphety.com), no primeiro terço do prazo fixado para a apresentação das propostas.



Handwritten signature in blue ink.

**Câmara Municipal de Setúbal**

---

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 [www.saphety.com](http://www.saphety.com).
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 5ª**

**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 53.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 231/81, de 28 de julho, que será o único interlocutor responsável perante a entidade adjudicante.
7. Apenas são admitidas ao presente concurso as firmas que comprovem o seu licenciamento para o transporte de refeições confeccionadas.

Ans



Cláusula 6.ª

**Impedimentos**

1. Não podem ser concorrentes ou integrar qualquer agrupamento, as entidades que:
  - a) Se encontrarem em estado de insolvência, declarada por sentença judicial, 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 encontrem abrangidas por um plano de insolvência, ao abrigo da legislação em vigor;
  - b) Tenham sido condenadas por sentença transitada em julgado por qualquer crime que afete a sua honorabilidade 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 coletiva, tenham sido condenados por aqueles crimes os titulares dos órgãos sociais de administração, direção ou gerência das mesmas e estes se encontrem em efetividade de funções;
  - 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;
  - 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;
  - 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;
  - f) Tenham sido objeto de aplicação da sanção acessória prevista na alínea e) do n.º 1 do artigo 21 do decreto-lei 433/82 de 27 de outubro, na alínea b) do n.º 1 do artigo 45º da Lei 18/2003 de 11 de junho e, no n.º 1 do artigo 460º do CCP;
  - g) Tenham sido objeto de aplicação da sanção acessória prevista na alínea b) do n.º 2 do artigo 562.º do Código do Trabalho;



- h) 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;
- i) 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 condenadas pelos mesmos crimes os titulares dos órgãos sociais de administração, direcção ou gerência das mesmas e estes se encontrem em efetividade de funções, se entretanto não tiver ocorrido a sua reabilitação:
- I. Participação em atividades de uma organização criminosa, tal como definida no n.º 1 do artigo 2º da acção Comum n.º 98/773/JAI, do Conselho;
  - II. Corrupção, na aceção do artigo 3º do Ato do Conselho de 26 de Maio de 1997 e do n.º 1 do artigo 3º da Acção Comum n.º 98/742/JAI, do Conselho;
  - III. Fraude, na aceção do artigo 1º da Convenção relativa à Protecção dos Interesses Financeiros das Comunidades Europeias;
  - IV. Branqueamento de capitais, na aceção do artigo 1º da Directiva n.º 91/308/CEE do Conselho de 10 de junho, relativa à prevenção da utilização do sistema financeiro para efeitos de branqueamento de capitais;
- j) Tenham, a qualquer título, prestado, direta ou indiretamente, assessoria ou apoio técnico na preparação e elaboração das peças do procedimento.

### 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.



Ang

2. A proposta deve ser entregue até às 23:59 horas, do 47.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 4ª 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. As retificações referidas na Cláusula 4ª, independentemente do momento da sua comunicação por parte da entidade adjudicante, ou a aceitação dos erros e omissões do caderno de encargos, nos termos da Cláusula 14.ª 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 prazo decorrido desde o início do prazo para apresentação das propostas, até à comunicação ou publicitação da decisão de aceitação de erros e omissões.
3. As prorrogações previstas nos artigos anteriores serão juntas às peças do procedimento e notificadas a todos os interessados que as tenham adquirido, publicando-se imediatamente aviso no Diário da República, nos termos do artigo 64.º, n.º 4 do CCP, conforme os casos.

#### 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 II**.
    - 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



Ans

- 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.
2. 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;
  3. Declaração em como o concorrente possui o licenciamento para o transporte de refeições confeccionadas, passado por entidade competente para o efeito;
  4. Comprovativos de certificação no âmbito dos Sistemas de Segurança Alimentar ISSO 22000 ou equivalente e de Gestão da qualidade ISSO 9001 ou equivalente;
  5. Apresentar um programa de controlo microbiológico das instalações, dos equipamentos e das refeições servidas;
  6. 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: [www.saphety.com](http://www.saphety.com), 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:



- a) No rosto do qual deve indicar a designação do procedimento e da entidade adjudicante ;
- b) Deve ser entregue diretamente na Seção de Contratação Pública 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 ou, no caso de tal não ser possível, acompanhado da devida tradução legalizada.

#### Cláusula 12.ª

##### Propostas Variantes

1. Não é admitida a apresentação de propostas com variantes.
2. 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.
3. Cada concorrente só pode apresentar uma única proposta (que inclua todos os lotes).

#### 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.



Ans

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

##### Erros e omissões do caderno de encargos

1. Até ao termo do quinto sexto do prazo fixado para a apresentação das propostas, os interessados devem apresentar, através da plataforma electrónica [www.saphety.com](http://www.saphety.com), dirigida à Presidente da Câmara, uma lista na qual identifiquem, expressa e inequivocamente, os erros e omissões do caderno de encargos detetados que digam respeito a:
  - a) Aspetos ou dados que se revelem desconformes com a realidade, ou
  - b) Espécie ou quantidade de prestações estritamente necessárias à integral execução do objeto do contrato a celebrar ou;
  - c) Condição técnica de execução do objeto do contrato a celebrar que o interessado não considere exequíveis.
2. Excetuam-se do disposto no número anterior os erros e omissões que os interessados, atuando com a diligência objetivamente exigível em face das circunstâncias concretas, apenas pudessem detetar na fase de execução do contrato.

#### Cláusula 15.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 16.ª

##### Classificação de documentos da proposta



1. Por motivos de segredo comercial, industrial, militar ou outro, podem os interessados requerer, através da plataforma electrónica [www.saphety.com](http://www.saphety.com), 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 [www.saphety.com](http://www.saphety.com), 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 10ª, ou no prazo fixado na Cláusula 7ª, 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.

#### Capítulo IV

#### Análise das propostas e adjudicação

#### Cláusula 17.ª

#### Análise das Propostas

1. As propostas são analisadas em todos os seus atributos, representados pelos fatores e subfatores que densificam o critério de adjudicação e termos ou condições.
2. São excluídas as propostas cuja análise revele:
  - a) Que não apresentem os documentos referidos na Cláusula 9.ª;



- b) Que apresentem atributos que violem os parâmetros base fixados no programa do procedimento e caderno de encargos ou que apresentem quaisquer termos ou condições que violem aspetos da execução do contrato a celebrar não submetidos à concorrência sem prejuízo das especificações técnicas;
- c) Impossibilidade de avaliação em virtude da forma de apresentação de algum dos respetivos atributos;
- d) O preço contratual seja superior ao preço base;
- e) Um preço total anormalmente baixo, cujos esclarecimentos obrigatoriamente solicitados por escrito pelo júri do concurso, não tenham sido apresentados ou não tenha sido considerado, nos termos do n.º 2 e n.º 3 da Cláusula seguinte, que deve ser imediatamente comunicada à Autoridade da Concorrência e Comissão europeia desde que tenha sido publicado no JOUE o anúncio do procedimento;
- f) Que o contrato a celebrar implicaria a violação de quaisquer vinculações legais ou regulamentares aplicáveis;
- g) A existência de fortes indícios de atos, acordos, práticas ou informações susceptíveis de falsear as regras da concorrência, que deve ser imediatamente comunicada à Autoridade da Concorrência;
- h) Que não sejam assinados electronicamente através de certificado de assinatura eletrónica qualificada e devidamente mandatado.

#### Cláusula 18.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, fixando prazo para a sua apresentação.
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 17ª, n.º 2.



3. Todos os esclarecimentos prestados serão disponibilizados na plataforma eletrónica [www.saphety.com](http://www.saphety.com), devendo todos os concorrentes ser, imediatamente notificados desse ato.

Cláusula 19.ª

**Critério de adjudicação**

1. A adjudicação é feita segundo o critério do preço mais baixo, de acordo com o modelo de avaliação constante do Anexo I ao presente programa, que dele faz parte integrante.
2. 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.

Cláusula 20.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. A decisão de adjudicação deve ser notificada a todos os concorrentes em simultâneo, até ao termo do prazo da obrigação de manutenção das propostas.
3. O prazo referido no n.º anterior pode ser alargado, desde que devidamente justificado, sem prejuízo do direito de recusa da adjudicação pelo concorrente cuja proposta foi escolhida, sem prejuízo da indemnização prevista no artigo 76.º, n.º 3 do CCP.
4. Juntamente com a notificação da adjudicação notifica-se o concorrente para:
  - a) Apresentar os documentos de habilitação exigidos na Cláusula 22.ª.
  - b) Prestar caução.
  - c) Confirmar o prazo para os compromissos assumidos por terceiras entidades relativos a atributos ou a termos ou condições da proposta adjudicada.
5. A supra referida notificação deve ser sempre acompanhada do relatório final de análise das propostas, bem como da minuta do contrato a celebrar, no procedimento em causa.

Ans  
4



Cláusula 21.ª

**Causas de não adjudicação**

1. Não há lugar a adjudicação, que determina a revogação do ato de contratar, quando:
  - a) Nenhum concorrente tenha apresentado proposta;
  - b) Todas as propostas tenham sido excluídas;
  - c) Por circunstâncias imprevistas, seja necessário alterar aspetos fundamentais das peças do procedimento após o prazo fixado para a apresentação das propostas, sem prejuízo da indemnização prevista nos termos do artigo 79.º, n.º 4 do CCP;
  - d) Circunstâncias supervenientes ao termo do prazo fixado para a apresentação das propostas, relativas aos pressupostos da decisão de contratar, o justifiquem, sem prejuízo da indemnização prevista nos termos do artigo 79.º, n.º 4 do CCP;
  - e) A não apresentação de proposta para todos os lotes.
2. As causas de não adjudicação previstas no número anterior, alíneas c) e d), quando ocorrerem entre o início do procedimento e o termo do prazo para apresentação das propostas, também pode determinar a revogação da decisão de contratar.
3. A decisão de não adjudicação e seus fundamentos deve ser notificada a todos os concorrentes.

Capítulo V

**Habilitação**

Cláusula 22.ª

**Documentos de habilitação**

1. O adjudicatário deve apresentar através da plataforma electrónica, os seguintes documentos de habilitação, até ao 6º dia após notificação de adjudicação, devendo os mesmos serem redigidos em língua portuguesa ou acompanhados de tradução devidamente legalizada:
  - a) Declaração emitida conforme modelo constante do anexo III;
  - b) Documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas na Clausula 6ª, n.º 1, alíneas b), d), e) e i).



Ans

Câmara Municipal de Setúbal

2. O prazo para supressão de irregularidades detetadas nos documentos de acordo com o Dec. Lei 278/2009 é de 5 dias.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Se a situação prevista no n.º anterior não for imputável ao adjudicatário, ser-lhe-á concedido prazo adicional de acordo com as razões invocadas.
7. No caso previsto no número 5 será efetuada a adjudicação à proposta ordenada em lugar subsequente.

Cláusula 23.ª

**Modo de apresentação dos documentos de habilitação**

1. O adjudicatário deve apresentar reprodução dos documentos de habilitação referidos na Cláusula anterior, através da plataforma eletrónica utilizada, ou no caso de a mesma se encontrar indisponível, através de correio eletrónico para [secpp@mun-setubal.pt](mailto:secpp@mun-setubal.pt), ou para os documentos referidos na alínea b) do n.º 1 e 2 da Cláusula anterior, a indicação do endereço do sítio onde podem ser consultados, bem como a informação necessária para a sua consulta desde que o sítio e documentos estejam redigidos em língua portuguesa.
2. A Câmara Municipal de Setúbal pode sempre exigir ao adjudicatário, em prazo a fixar para o efeito, da apresentação dos originais de quaisquer documentos cuja reprodução tenha sido efetuada por correio eletrónico, em caso de dúvida fundada sobre o conteúdo ou autenticidade destes, sendo aplicável, com as necessárias adaptações o artigo 86º do CCP.



Am  
3

3. 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.
4. Quando se verificar que esta não é imputável ao adjudicatário deverá conceder-lhe prazo adicional para apresentação dos documentos em falta, não o fazendo o órgão competente para a decisão de contratar deve adjudicar à proposta ordenada em lugar subsequente.
5. Quando o adjudicatário for um agrupamento de pessoas singulares ou coletivas:
  - a) Os documentos previstos na Cláusula 22.º, n.º 1 devem ser apresentados por todos os seus membros;
  - b) Os documentos previstos na Cláusula 22.º, n.º 3, devem ser apresentados por todos os membros cuja atividade careça da sua titularidade.
6. É aplicável aos membros dos agrupamentos concorrentes, o disposto na Cláusula 22.º, n.º 4 e 6.

#### Cláusula 24.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 [www.saphety.com](http://www.saphety.com).

#### Capítulo VI

##### Caução

#### Cláusula 25.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.



Amg

2. Quando o preço total resultante da proposta adjudicada seja considerado anormalmente baixo o valor da caução a prestar pelo adjudicatário é de 10% do preço contratual.
3. Em caso de renovação ou prorrogação do contrato, a caução deverá ser previamente prestada pelo Adjudicatário.

Clausula 26.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 na Cláusula 20.ª, n.º 4, devendo comprovar a sua prestação no dia imediatamente subsequente.
2. A caução deverá ser efetuada de acordo com o modelo constante do anexo IV.
3. Todas as despesas relativas à prestação da caução são da responsabilidade do adjudicatário.
4. A não prestação da caução, por fato imputável ao adjudicatário, implica a caducidade da adjudicação, passando a mesma para a proposta ordenada no lugar subsequente.

Capítulo VII

**Celebração de contrato**

Clausula 27.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 95º 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 28.ª

**Aceitação da minuta do contrato**

1. A minuta do contrato a celebrar e os ajustamentos propostos consideram-se aceites pelo adjudicatário quando haja aceitação expressa ou quando não haja reclamação nos cinco dias
2. 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 29.ª

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

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



Am

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 à “Prestação do Serviço de Fornecimento de Refeições Escolares para Alunos dos Jardins de Infância e para Alunos do 1º Ciclo da Rede Pública do Concelho, para o ano letivo 2017/2018”, pelo montante Total de \_\_\_\_\_ € (extenso) + IVA, a fornecer 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 da Comarca de Setúbal, 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 6.ª do Caderno de Encargos.

Data \_\_\_\_\_

Assinatura \_\_\_\_\_

Ans  
4



ANEXO I

Modelo de avaliação

O critério de adjudicação é o da proposta com o preço mais baixo, do que resulta que o modelo de avaliação aplicável é o seguinte:

- Fórmulas de cálculo para avaliação das propostas:
  - Lote 1
    - C1 = Preço unitário lote I X N. º Refeições
    - C1 = (Pa1 x 218 493 Refeições)
  - Lote 2
    - C2 = Preço unitário lote II X N. º Refeições
    - C2 = (Pa2 x 320 287 Refeições)
  - Lote 3
    - C3 = Preço unitário lote III X N. º Refeições
    - C3 = [Pa3 x 249 315 Refeições]
- Pa1 – Preço unitário, referente ao Lote 1;
- Pa2 – Preço unitário, referente ao Lote 2;
- Pa3 – Preço unitário, referente ao Lote 3;

Em que:

- **PREÇO TOTAL = C1+ C2 + C3**

Os concorrentes têm de obrigatoriamente apresentar proposta integrando todos os lotes e a adjudicação é efetuada pela totalidade dos lotes.

A adjudicação do serviço é efetuada ao concorrente melhor classificado.



Amg

ANEXO II

Modelo de declaração

[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 57º]

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:

a) Não se encontra em estado de insolvência, declarada por sentença judicial em fase de liquidação, dissolução ou cessação de atividade, sujeita a qualquer meio preventivo de liquidação de patrimónios ou qualquer situação análoga, nem tem o respetivo processo pendente <sup>(3a)</sup>;

b) Não foi condenado(a) por sentença transitada em julgado por qualquer crime que afete a sua honorabilidade profissional <sup>(4)</sup> [ou os titulares dos seus órgãos sociais de administração, direção ou gerência não foram condenados por qualquer crime que afete a sua honorabilidade profissional <sup>(5)</sup> <sup>(6)</sup>];

c) Não foi objeto de aplicação de sanção administrativa por falta grave em matéria profissional <sup>(7)</sup> [ou os titulares dos seus órgãos sociais de administração, direção ou gerência não foram objeto de aplicação de sanção administrativa por falta grave em matéria profissional <sup>(8)</sup> <sup>(9)</sup>];



Am

d) Tem a sua situação regularizada relativamente a contribuições para a segurança social em Portugal (ou no estado de que é nacional ou no qual se situe o seu estabelecimento principal) <sup>(10)</sup>;

e) Tem a sua situação regularizada relativamente a impostos devidos em Portugal (ou no Estado de que é nacional ou no qual se situe o seu estabelecimento principal) <sup>(11)</sup>;

f) Não foi objeto de aplicação da sanção acessória prevista na alínea e) do n.º 1 do artigo 21.º do Decreto -Lei n.º 433/82, de 27 de outubro, na alínea b) do n.º 1 do artigo 71.º da Lei n.º 19/2012, de 8 de maio, e no n.º 1 do artigo 460.º do presente Código;

g) Não foi objeto de aplicação da sanção acessória prevista na alínea b) do n.º 2 do artigo 562º do Código do Trabalho <sup>(12)</sup>;

h) Não foi 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 é nacional ou no qual se situe o seu estabelecimento principal) <sup>(13)</sup>;

i) Não foi condenado(a) por sentença transitada em julgado por algum dos seguintes crimes <sup>(14)</sup> [ou os titulares dos seus órgãos sociais de administração, direção ou gerência não foram condenados por alguns dos seguintes crimes <sup>(15)</sup> <sup>(16)</sup>:

i) Participação em atividades de uma organização criminosa, tal como definida no n.º 1 do artigo 2º da ação Comum n.º 98/773/JAI, do Conselho;

ii) Corrupção, na aceção do artigo 3º do Ato do Conselho de 26 de maio de 1997 e do n.º 1 do artigo 3.º da Ação Comum n.º 98/742/JAI, do Conselho;

iii) Fraude, na aceção do artigo 1.º da Convenção relativa à Proteção dos Interesses Financeiros das Comunidades Europeias;

iv) Branqueamento de capitais, na aceção do artigo 1.º da Diretiva n.º 91/308/CEE, do Conselho, de 10 de Junho, relativa à prevenção da utilização do sistema financeiro para efeitos de branqueamento de capitais;

j) Não prestou, a qualquer título, direta ou indiretamente, assessoria ou apoio técnico na preparação e elaboração das peças do procedimento que lhe confira vantagem que falseie as condições normais de concorrência.

Ans



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 a declaração que constitui o anexo II do referido Código, bem como os documentos comprovativos de que se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e i) do n.º 4 da declaração.

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>(17)</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 57º.

(3a) Exceto se estiver abrangido por plano de insolvência, ao abrigo da legislação em vigor.

(4) Indicar se, entretanto, ocorreu a respetiva reabilitação.

(5) Indicar se, entretanto, ocorreu a respetiva reabilitação.

(6) Declarar consoante o concorrente seja pessoa singular ou pessoa coletiva.

(7) Indicar se, entretanto, ocorreu a respetiva reabilitação.

(8) Indicar se, entretanto, ocorreu a respetiva reabilitação.

(9) Declarar consoante o concorrente seja pessoa singular ou pessoa coletiva.

(10) Declarar consoante a situação.

Câmara Municipal de Setúbal

---



- (11) Declarar consoante a situação.
- (12) Declarar se, entretanto, decorreu o período de inabilidade fixado na decisão condenatória.
- (13) Declarar consoante a situação.
- (14) Indicar se, entretanto, ocorreu a respetiva reabilitação.
- (15) Indicar se, entretanto, ocorreu a respetiva reabilitação.
- (16) Declarar consoante o concorrente seja pessoa singular ou pessoa coletiva.
- (17) Nos termos do disposto nos n.ºs 4 e 5 do artigo 57º



ANEXO III

Modelo de declaração

[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 81.º]

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>:

- a) Não se encontra em estado de insolvência, em fase de liquidação, dissolução ou cessação de atividade, sujeita a qualquer meio preventivo de liquidação de património ou em qualquer situação análoga, nem tem o respetivo processo pendente;
- b) Não foi objeto de aplicação de sanção administrativa por falta grave em matéria profissional <sup>(3)</sup> [ou os titulares dos seus órgãos sociais de administração, direção ou gerência não foram condenados por qualquer crime que afete a sua honorabilidade profissional <sup>(4)</sup>] <sup>(5)</sup>;
- c) Não foi objeto de aplicação da sanção acessória prevista na alínea e) do n.º 1 do artigo 21º do Decreto-Lei n.º 443/82 de 27 de outubro, na alínea b) do artigo 71º da lei n.º 19/2012, de 8 de maio, e no n.º 1 do artigo 460º do presente Código;
- d) Não foi objeto de aplicação da sanção acessória prevista na alínea b) do n.º 2 do artigo 562.º do Código do trabalho <sup>(6)</sup>;
- e) Não foi 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 é nacional ou no qual se situe o seu estabelecimento principal) <sup>(7)</sup>;
- f) Não prestou, a qualquer título, direta ou indiretamente, assessoria ou apoio técnico na preparação e elaboração das peças do procedimento que lhe confira vantagem que falseie as condições normais de concorrência.



Amg

2 – O declarante junta em anexo [ou indica como endereço do sítio da Internet onde podem ser consultados <sup>(8)</sup>] os documentos comprovativos de que se a sua representada <sup>(9)</sup> não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e i) 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>(10)</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) Indicar se, entretanto, ocorreu a respetiva reabilitação.
- (4) Indicar se, entretanto, ocorreu a respetiva reabilitação.
- (5) Declarar consoante o concorrente seja pessoa singular ou pessoa coletiva.
- (6) Indicar se, entretanto, decorreu o período de inabilidade fixado na decisão condenatória.
- (7) Declarar consoante a situação.
- (8) Acrescentar as informações necessárias à consulta, se for o caso.
- (9) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».
- (10) Nos termos do disposto nos n.os 4 e 5 do artigo 57.º



Amg  
S

ANEXO IV

Modelo de declaração bancária

[a que se refere a alínea a) do n.º 3 do artigo 179º]

Procedimento de ..... (designação ou referência ao procedimento em causa), cujo anúncio foi publicado no *Diário da República* de ....., e no *Jornal Oficial da União Europeia* de ..... (se aplicável)

..... (designação, número de identificação fiscal e sede), (adiante instituição de crédito), neste ato representada por ..... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de ..... (qualidade em que se declara: representante legal, procurador ou outra), com poderes para o ato, declara, para os efeitos do disposto na alínea a) do n.º 3 do artigo 179º do Código dos Contratos Públicos e da eventual adjudicação da proposta que ... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes) (adiante candidato) venha a apresentar no referido procedimento, o seguinte:

- a) A instituição de crédito obriga-se, perante o candidato e .... (designação, número de identificação fiscal e sede da entidade adjudicante), a pôr à disposição do candidato todos os meios financeiros previsivelmente necessários ao integral cumprimento das obrigações resultantes do contrato a celebrar no caso de a adjudicação recair sobre a proposta a apresentar;
- b) Em cumprimento da obrigação prevista no número anterior, que vigora desde o início do prazo de vigência do contrato, a instituição de crédito atribui ao candidato uma linha de crédito que o habilita a sacar, para o efeito da execução do contrato, os referidos meios financeiros;
- c) A emissão, a validade e a eficácia da presente declaração e a constituição, a modificação e a extinção, a qualquer título, das obrigações por ela constituídas, são integralmente disciplinadas pela legislação portuguesa aplicável.

... (local), ... (data), ... (assinatura).



Amg

Câmara Municipal de Setúbal

---

- (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) Indicar se, entretanto, ocorreu a respetiva reabilitação.
- (4) Indicar se, entretanto, ocorreu a respetiva reabilitação.
- (5) Declarar consoante o concorrente seja pessoa singular ou pessoa coletiva.
- (6) Declarar se, entretanto, decorreu o período de inabilidade fixado na decisão condenatória.
- (7) Declarar se, entretanto, decorreu o período de inabilidade fixado na decisão condenatória.
- (8) Declarar consoante a situação.
- (9) Acrescentar as informações necessárias à consulta, se for o caso
- (10) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».
- (11) Nos termos do disposto nos n.ºs 4 e 5 do artigo 57º

ATA DA SESSÃO DE 28/04/2017  
e 04/05/2017

Ans



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

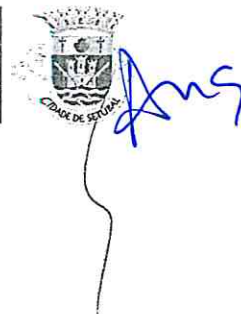
# **CADERNO DE ENCARGOS**

**CONCURSO PÚBLICO - N.º 12/2017/DAFRH/DIGEF/SECPP**

**"PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES  
PARA OS ALUNOS DOS JARDINS-DE-INFÂNCIA E 1.º CICLO DA REDE  
PÚBLICA DO CONCELHO, PARA O ANO LETIVO 2017/2018, PODENDO SER  
PRORROGÁVEL POR MAIS UM ANO LETIVO "**

---

**Abril 2017**



ATA DA SESSÃO DE 28/04/2014  
e 04/05/2014

## Índice

Caderno de Encargos.....	2
CONTRATOS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS .....	2
CAPÍTULO I .....	2
DISPOSIÇÕES GERAIS .....	2
CAPÍTULO II .....	3
OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS .....	3
SECÇÃO I .....	3
OBRIGAÇÕES DO PRESTADOR DE SERVIÇOS .....	3
SUBSECÇÃO I.....	3
DISPOSIÇÕES GERAIS .....	3
SUBSECÇÃO II.....	6
DEVER DE SIGILO.....	6
SECÇÃO II .....	6
OBRIGAÇÕES DA CÂMARA MUNICIPAL DE SETÚBAL .....	6
CAPÍTULO III .....	7
PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO.....	7
CAPÍTULO IV .....	10
CAUÇÃO E SEGUROS .....	10
CAPÍTULO V .....	11
RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS.....	11
CAPÍTULO VI .....	12
DISPOSIÇÕES FINAIS .....	12
CARATERIZAÇÃO TÉCNICA.....	13
CAPÍTULO I .....	13
DESCRIÇÃO .....	13
CAPÍTULO II .....	20
PLANO DE FORNECIMENTO.....	20
ANEXO A.....	27
ANEXO B.....	37
ANEXO C.....	47
ANEXO D .....	48



*Amg*

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

**Capítulo I**

**Disposições gerais**

**Cláusula 1.ª**

**Objeto**

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 de fornecimento de refeições escolares para alunos dos jardins-de-infância e para alunos do 1º ciclo do ensino básico, da rede pública do concelho de Setúbal, para o ano letivo de 2017/2018, podendo ser prorrogável pelo período de mais um ano.**

**Cláusula 2.ª**

**Contrato**

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
  - a. Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros ou omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
  - b. Os esclarecimentos e as retificações relativas ao Caderno de Encargos;
  - c. O presente Caderno de Encargos;
  - d. A proposta adjudicada;
  - e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quando os ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101º desse mesmo diploma legal.

**Cláusula 3.ª**

**Prazo**



- 1- O contrato mantém-se em vigor durante o ano letivo 2017/2018, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
- 2- Em caso de prorrogação de vigência do contrato, estabelece-se:
  - a) Que a comunicação da pretensão de prorrogação de vigência do contrato deverá ser comunicada pela entidade adjudicante ao adjudicatário, devendo posteriormente o adjudicatário comunicar a sua decisão à entidade adjudicante;
  - b) A decisão de prorrogação de vigência do contrato por iniciativa da entidade adjudicante, deverá ser firmada por despacho da Sra. Presidente da Câmara e tomada no prazo de 90 dias antes do final do ano letivo.

## Capítulo II

### Obrigações Contratuais

#### Secção I

#### Obrigações do prestador de serviços

##### Subsecção I

##### Disposições gerais

##### Cláusula 4.ª

#### Obrigações principais do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outras obrigações na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:
  - LOTE I** – 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;
  - LOTE II** – 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;
  - LOTE III** – Fornecimento de matéria-prima alimentar.
2. A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e equipamentos, que sejam necessários e adequados à



prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

#### Cláusula 5.ª

##### Forma da prestação de serviços

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

#### Cláusula 6.ª

##### Prazo de prestação do serviço

1. 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 um ano letivo (2017/2018), a contar da data da assinatura do contrato.
2. As escolas funcionam por anos letivos, as aulas iniciam-se em setembro e terminam na terceira semana de junho, para o primeiro ciclo do ensino básico e na terceira semana de julho para as crianças do ensino 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 prorrogados por iniciativa da Câmara Municipal de Setúbal ou a requerimento do prestador de serviços devidamente fundamentado.



## Cláusula 7.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 disso informar, por escrito, o prestador de serviços.
4. No caso previsto no n.º 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 n.º 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.

## Cláusula 8.ª

**Conformidade e garantia técnica**

O prestador de serviços fica sujeito, com as devidas adaptações e 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 bens móveis, nos termos do CCP e demais legislação aplicável.

Subsecção II

**Dever de sigilo**

Cláusula 9.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 10.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 11.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 lotes, 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 n.º anterior, a obrigação considera-se vencida com o fornecimento de refeições escolares diariamente, pelo prestador de serviços ao abrigo do contrato, nos termos da Cláusula 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.

#### Capítulo III

##### Penalidades contratuais e resolução

#### Cláusula 13.ª

##### Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a Câmara Municipal de Setúbal pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, 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 Executivas dos agrupamentos verticais 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.
  3. Na determinação da gravidade do incumprimento, a Câmara Municipal de Setúbal tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.
  4. A Câmara Municipal de Setúbal pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas, nos termos da presente cláusula.
  5. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a Câmara Municipal de Setúbal exija uma indemnização pelo dano excedente.

#### Cláusula 14.ª

##### **Força maior**

1. Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não



pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

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

#### Cláusula 15.ª

#### Resolução por parte da Câmara Municipal de Setúbal

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a Câmara Municipal de Setúbal pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:



- a. Fornecer alimentos comprovadamente contaminados ou fora de prazo, mal confeccionados, que provoquem intoxicação ou doenças súbitas aos utentes;
  - b. Não fornecer as refeições sem motivo justificado.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços e não determina a repetição das prestações já realizadas.

#### Cláusula 16.ª

##### Resolução por parte do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato quando:
  - a. Qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 90 dias.
2. O direito de resolução é exercido por via judicial ou mediante recurso á arbitragem, nos termos da Cláusula 21.ª.
3. Nos casos previstos na alínea a) do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à Câmara Municipal de Setúbal, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas de juros de mora a que houver lugar.
4. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém todas as obrigações deste ao abrigo do contrato (com exceção daquelas a que se refere o artigo 444º do Código dos Contratos Públicos).

#### Capítulo IV

##### Caução e seguros

#### Cláusula 17.ª

##### Execução da caução

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



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

#### Cláusula 18.ª

##### Seguros

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguro, dos seguintes riscos:
  - a. Seguro de acidentes pessoal para os trabalhadores a afetar à prestação de serviços;
  - b. Seguro de responsabilidade civil no âmbito do procedimento em causa.
2. A Câmara Municipal de Setúbal pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo 5 dias.

#### Capítulo V

##### Resolução de litígios

#### Cláusula 19.ª

##### Foro competente

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

#### Cláusula 20.ª

##### Arbitragem

1. Quaisquer litígios relativos, designadamente, à interpretação, execução, incumprimento, invalidade ou resolução do contrato devem ser dirimidos por tribunal arbitral, devendo, nesse caso, ser observadas as seguintes regras:
  - a. Sem prejuízo do disposto nas alíneas b) a d), a arbitragem far-se-á de acordo com as regras processuais propostas pelos árbitros;

- b. O Tribunal Arbitral tem sede em Setúbal e é composto por três árbitros;
  - c. O contraente público designa um árbitro, o prestador de serviços designa um outro árbitro e o terceiro, que preside, é cooptado pelos dois designados;
  - d. No caso de alguma das partes não designar árbitro ou no caso de os árbitros designados pelas partes não acordarem na escolha do árbitro-presidente, deve ser designado pelo Presidente do Tribunal Central Administrativo territorialmente competente.
2. O tribunal arbitral decide segundo o direito constituído e da sua decisão não cabe recurso.

## Capítulo VI

### Disposições finais

#### Cláusula 21.ª

##### Subcontratação e cessão da posição contratual

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

#### 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

##### Contagem dos prazos

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

#### Cláusula 24.ª

##### Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

## CARATERIZAÇÃO TÉCNICA

## Capítulo I

## Descrição

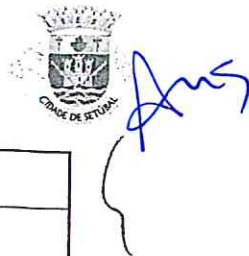
1. Constitui objeto deste concurso público a “Prestação de Serviços de Refeições Escolares para Alunos dos Jardins de Infância e para Alunos do 1º Ciclo do Ensino Básico, da Rede Pública do Concelho de Setúbal, para o ano letivo de 2017/2018”, em conformidade com o abaixo discriminado:

## Lote I

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

- 1.1.1. O número de refeições escolares a confeccionar durante a vigência do contrato está estimado num total de 218 493, relativamente a todos os estabelecimentos de ensino, conforme mapa a seguir indicado:

ESCOLAS E JARDINS DE INFÂNCIA	N.º DE ALUNOS	N.º DE DIAS DE REFEIÇÕES	N.º ANUAL DE REFEIÇÕES
<b>Agrupamento Vertical de Escolas Barbosa du Bocage</b>			
EB1 Setúbal, N.º 3 Montalvão	120	165	19 800
Jardim de Infância Amoreiras	42	209	8 778
<b>Agrupamento Vertical de Sebastião da Gama</b>			
EB1 Praias do Sado	30	165	4 950
EB1 Setúbal, N.º 1 Areias	120	165	19 800
Jardim de Infância Areias	25	209	5 225
EB1 Setúbal, N.º 8 Bairro da Conceição	90	165	14 850
Jardim de Infância Bairro da Conceição	25	209	5 225
<b>Agrupamento Vertical de Escolas Luísa Todt</b>			
EB1 Montinho da Cotovia	25	165	4 125
EB1 Alto da Guerra	35	165	5 775
EB1 de Gâmbia	36	165	5 940
Jl de Gâmbia	25	209	5 225
<b>Agrupamento Vertical de Escolas de Azeitão</b>			
EB1 de Brejos de Clérigo	65	165	10 725
EB1 de Casal Bolinhos	50	165	8 250
EB1 de Vendas de Azeitão	50	165	8 250



JI de Vendas	75	209	15 675
EB1 de Vila Fresca de Azeitão	60	165	9 900
EB1 de Vila Nogueira de Azeitão	85	165	14 025
<b>Agrupamento Vertical de Escolas Ordem de Sant'Iago</b>			
EB1 Faralhão Nº 1	43	165	7 095
EB1 Faralhão Nº 2	65	165	10 725
EB1 das Manteigadas	40	165	6 600
JI das Manteigadas	25	209	5 225
<b>Agrupamento Vertical de Escolas Lima de Freitas</b>			
EB1 do Viso	110	165	18 150
JI do Viso	20	209	4 180
<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>1 261</b>		<b>218 493</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:

Escolas que Confeccionam	Escolas que Recebem Refeição em Regime de Catering a Quente
EB Luísa Todi	EB1 Setúbal, N.º 3 Montalvão
	Jardim de Infância Amoreiras
	EB1 de Gâmbia
	EB1 Alto da Guerra
	EB1 Montinho da Cotovia
	EB1 das Manteigadas
	EB1 Faralhão Nº1
	Praias do Sado
	EB1 do Viso
	EB1 Luísa Todi
EB1/JI de Faralhão	EB1 Faralhão Nº 2
	EB1 Faralhão
EB Bairro Afonso Costa	EB1 Setúbal, Nº 1 das Areias
	EB1 Setúbal, Nº 8 Bairro da Conceição
	EB Bairro Afonso Costa
EB1 da Brejoeira	EB1 de Brejos de Clérigo
	EB1 de Casal Bolinhos
	EB1 de Vendas de Azeitão
	EB1 de Vila Fresca de Azeitão
	EB1 de Vila Nogueira de Azeitão



## 1.1.3. Pessoal – 3,5 horas diárias

Nº MÍNIMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO		
Categoria Profissional	Até 50 Refeições	De 50-100 Refeições
Ajudante de Refeitório	1	2
<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>2</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 de fácil higienização 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 devem estar em conformidade com o estipulado no Decreto-Lei nº 67/98, de 18 de março.

## 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
Jardim de Infância das Amoreiras	Rua Cidade de Beauvais Setúbal
EB1 Setúbal, Nº 3 do Montalvão	Praceta José Maria da Silva 2900-095 Setúbal Telefone 265 239 999
EB1 Montinho da Cotovia	Rua da Juventude, Pontes 2910-313 Setúbal Telefone 265 522 274
EB1 Praias do Sado	Rua da Escola, Praias do Sado 2910-329 Setúbal Telefone 265 783 802
EB de Gâmbia	Rua da Escola, Gâmbia 2910-210 Setúbal Telefone 265 914 365
EB Alto da Guerra	Rua Gonçalves Melo Branco

	Alto da Guerra 2910-024 Setúbal Telefone 265 702 123
EB1 das Manteigadas	Rua Quinta de S. José, Manteigadas 2910-252 Setúbal Telefone 265 718 388
EB1 Faralhão Nº1	Estrada de Vale da Rosa 2910-845 Setúbal Telefone 265 793 158
EB1 Faralhão Nº 2	Rua da Capela Alto do Faralhão 2910-754 Setúbal Telefone 265 793 506
EB1 Setúbal, Nº 1 das Areias	Rua das Areias 2910-407 Setúbal Telefone 265 228 783
EB1 Setúbal, Nº 8 Bairro da Conceição	Rua Campos Rodrigues, 2910-452 Setúbal Telefone 265 532 043
EB1 de Brejos de Clérigos	Rua de São Gonçalo, Brejos de Clérigo, 2925-244 Azeitão Telefone 212 188 232
EB1 de Casal de Bolinhos	Rua do Peru, 2925 Azeitão Telefone 212 190 820
EB1 de Vendas de Azeitão	Rua 25 de Abril, Vendas de Azeitão, 2925-460 Azeitão Telefone 212 183 670
EB1 de Vila Fresca de Azeitão	Rua da Escola, Vila Fresca de Azeitão, 2925-479 Azeitão Telefone 212 189 025
EB1 de Vila Nogueira de Azeitão	Rua Poeta Sebastião da Gama Vila Nogueira de Azeitão, 2925-589 Azeitão – Tel. 212 190 827
EB1/JI do Viso	Rua Batalha do Viso 2900-268 Setúbal Tel. 265 239 999

## LOTE II

## 1.2. Fornecimento de Refeições com Confeção na Escola

1.2.1. O número de refeições escolares a confeccionar durante a vigência do contrato está estimado num total de 320 287, relativamente a todos os estabelecimentos de ensino, conforme mapa a seguir indicado:

ESCOLAS E JARDINS DE INFÂNCIA	N.º DE ALUNOS	N.º DE DIAS DE REFEIÇÕES	N.º ANUAL DE REFEIÇÕES
-------------------------------	---------------	--------------------------	------------------------

Agrupamento Vertical de Escolas Barbosa du Bocage			
EB1 N.º 2 Santa Maria da Graça	160	165	26 400
EB1 dos Arcos	225	165	37 125
Jl dos Arcos	50	209	10 450
EB1 N.º 12 Amoreiras	180	165	29 700
EB1 S. Gabriel	95	165	15 675
Jl de S. Gabriel	43	209	8 987
Agrupamento Vertical de Escolas Luísa Todí			
EB Luísa Todí	145	165	23 925
Jl Luísa Todí	70	209	14 630
EB1 N.º 6 do Monte Belo	160	165	26 400
EB1 N.º 10 Bairro Afonso Costa	230	165	37 950
Jl Bairro Afonso Costa	40	209	8 360
Agrupamento Vertical de Escolas de Azeitão			
EB1 da Brejoeira	275	165	44 000
Jl da Brejoeira	95	209	19 855
Agrupamento Vertical de Escolas Ordem de Sant'Iago			
EB1 de Faralhão	45	165	7 425
Jl de Faralhão	45	209	9 405
<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>1 858</b>		<b>320 287</b>

### 1.2.2. Matéria-prima Alimentar

Todos os produtos alimentares são fornecidos pelo prestador de serviços.

N.º MÍNIMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO	
<b>Categoria Profissional</b>	Por 50 Refeições
Cozinheiro/ Ajudante de cozinha	1 – 7 horas/diárias
<b>Total</b>	1 – 7 horas/diárias

### 1.2.3. Equipamentos

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

### 1.2.4. Local da prestação do serviço



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

ESTABELECIMENTOS DE ENSINO	MORADAS
EB1 Nº 2 Santa Maria da Graça	Largo Vítor Vitoriano 2900-664 Setúbal Telefone 265 236 855
EB1 dos Arcos	Rua Joaquim Venâncio 2900-425 Setúbal Telefone 265 524 907
EB1 Nº 12 Amoreiras	Rua Cidade de Beauvais 2900-303 Setúbal Telefone 265 553 833
EB1 N.º 10 Bairro Afonso Costa	Bairro Afonso Costa 2910-052 Setúbal Telefone 265 732 954
EB1 Nº 6 do Monte Belo	Rua Professor Marques de Sousa 2910-717 Setúbal Telefone 265 175 231
EB1 Luísa Todi	Rua Adriano Correia de Oliveira 2910-373 Setúbal Telefone 265 732 950
EB1 da Brejoeira	Rua João Villaret 2925-072 Azeitão Telefone 212 197 170
EB1 de Faralhão	Rua António Lourenço 2910-149 Setúbal Telefone 265 729 770
EB1 S. Gabriel	Rua Gregório Lopes 2900-050 Setúbal Telefone 265 239 154

### LOTE III

#### 1.3. Fornecimento de Matéria-prima Alimentar nas Escolas de acordo com as captações apresentadas no Anexo A

1.3.1. O número de refeições escolares a confeccionar durante a vigência do contrato está estimado num total de 249 315, relativamente a todos os estabelecimentos de ensino, conforme mapa a seguir indicado:

ESCOLAS E JARDINS DE INFÂNCIA	N.º DE ALUNOS	N.º DE DIAS DE REFEIÇÕES	N.º ANUAL DE REFEIÇÕES
<b>Agrupamento Vertical de Sebastião da Gama</b>			
EB1/JI da Azeda	223	165	36 795
JI da Azeda	65	209	13 585
EB1 do Montalvão	185	165	30 525
JI do Montalvão	40	209	8 360
<b>Agrupamento Vertical de Escolas Luísa Todi</b>			
EB1 Nº 4 Pinheirinhos	269	165	44 385
<b>Agrupamento Vertical de Escolas Ordem de Sant'Iago</b>			
EB1 de Setúbal (Bela Vista)	152	165	25 080
JI de Setúbal	100	209	20 900
EB1 Nº 5 Peixe Frito	200	165	33 000
JI do Peixe Frito	65	209	13 585
EB1 Nº 7 Fonte do Lavra	140	165	23 100
<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>1 439</b>		<b>249 315</b>

### 1.3.2. Local de Fornecimento da Matéria-prima Alimentar

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

ESTABELECIMENTOS DE ENSINO	MORADAS
EB1 da Azeda	Avenida Coração de Maria Bairro da Azeda 2910-031 Setúbal Telefone 265 591 085
EB1 do Montalvão	Rua Frei António das Chagas nº 12 2900-088 Setúbal Telefone 265 232 457
EB1 Nº 4 Pinheirinhos	Avenida D. João II 2910-121 Setúbal Telefone 265 525 190
EB1 de Setúbal (Bela Vista)	Rua do Monte 2910-063 Setúbal Telefone 265 711 206
EB1 Nº 5 Peixe Frito	Bairro 1º de Maio – Praceta da Lanchoa 2910-578 Setúbal Telefone 265 771 688

EB1 Nº 7 Fonte do Lavra	Rua Comendador Lino Silva 2910-582 Setúbal Telefone 265 237 251
-------------------------	---

## 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. 1 Sopa de vegetais frescos/congelados, tendo por base batata em natureza e parte de fécula, legumes ou leguminosas e temperada com azeite. São permitidas canja e sopa de peixe, máximo 2 vezes por mês, desde que sejam respeitadas as capitações previstas;

- 3.3.2. 1 Prato de carne ou de pescado, alternadamente, com os acompanhamentos básicos de alimentação, e tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos ou crus adequados à ementa. Os produtos hortícolas a consumir em cru devem ser previamente desinfetados;
- 3.3.3. 1 Pão de mistura, embalado individualmente;
- 3.3.4. 1 Sobremesa, constituída diariamente por fruta da época com distribuição semanal variada. E ainda, uma sobremesa com açúcar adicionado, neste caso apenas uma vez por semana. Pode ainda haver fruta assada, gelatina, iogurte natural ou de aromas ou de pedaços e ainda gelado de leite. A gelatina deve ser de origem vegetal.
- 3.4. 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.
- 3.5. A elaboração das ementas é efetuada pela empresa em colaboração com a nutricionista da Câmara Municipal, nas quais devem ser tomadas em conta os seguintes aspetos:
- 3.5.1. A ementa só pode incluir fritos uma vez em cada 2 semanas. Os óleos de fritura devem ser testados após cada utilização, através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo;
- 3.5.2. É semanalmente obrigatório:
- 3.5.2.1. Um prato de carne tipo: carne assada ou estufada fatiada;
  - 3.5.2.2. É permitido pratos com carne ou peixe fracionados;
  - 3.5.2.3. 1 Prato de aves ou criação;
  - 3.5.2.4. 1 Prato à base de leguminosas;
  - 3.5.2.5. 1 Prato de peixe à posta;
  - 3.5.2.6. 1 Prato de peixe gordo.
- 3.5.3. É mensalmente obrigatório:
- 3.5.3.1. 2 Pratos de bacalhau/paloco;
  - 3.5.3.2. 1 Prato à base de ovo, substituindo um de carne;
  - 3.5.3.3. 1 Prato vegetariano.
- 3.5.4. Em preparações culinárias onde se incluem laticínios (molho bechamel, lasanha...) deve-se optar pelos teores reduzidos de gordura;
- 3.5.5. O recurso a produtos de charcutaria/salsicharia pode ocorrer no máximo 3 vezes por mês;
- 3.5.6. Quando devidamente justificadas por prescrição médica (relatório médico da doença, com listagem dos alimentos intolerantes e permitidos) ou motivos religiosos, podem ser servidas ementas alternativas, devem incluir os vários



Ans

grupos de alimentos contemplados nos anexos A e B, mantendo-se sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia;

3.5.7. A ementa deve ser acompanhada obrigatoriamente pelas fichas técnicas que indicam a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada (referenciando a categoria da carne utilizada, bem como o calibre do pescado e da fruta), descrição sumária do(s) método(s) de confeção, valor calórico total e a contribuição energética dos macronutrientes na refeição, os cálculos nutricionais devem considerar o peso edível calculados a partir do peso bruto apresentado, utilizando tabelas de referência;

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

3.6. 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 funcionária 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;

3.7. O fornecimento das refeições deve obedecer às normas constantes no Decreto-Lei n.º 113/2016, de 12 de junho, alterado no seu artigo quarto pelo Dec. Lei n.º 223/2008, de 18 de novembro, que estabelece as regras de execução, na ordem jurídica nacional, dos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 (EUR-Lex), n.º 853/2004 (EUR-Lex), n.º 854/2004 (EUR-Lex) e n.º 854/2004 (EUR-Lex) do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e à higiene dos géneros alimentícios de origem animal. E do regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho da União Europeia, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios.

#### 4. MATÉRIA – PRIMA NÃO ALIMENTAR

4.1. O Fornecimento de guardanapos de papel, saquetas de papel para talheres e toalhetes de papel para tabuleiros é da responsabilidade do prestador de serviços;

4.2. O Fornecimento de detergente e produtos de limpeza são da responsabilidade do prestador de serviços.



## 5. REPRESENTAÇÕES

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

## 6. FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO

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

## 7. CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO

- 7.1. A prestação do serviço deve ser executada de acordo com todas as cláusulas contratuais que vierem a ser definidas e com a demais legislação aplicável, 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 toxi-infeção alimentar;
- 7.3. O prestador de serviços obrigará-se a controlar 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 e categorias dos trabalhadores em serviço, incluindo as funções e tarefas, de forma a assegurar o funcionamento adequado às exigências estabelecidas para o serviço de refeições escolares;
- 7.5. O prestador de serviços é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como, pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamentos e material;

- 7.6. O prestador de serviços deve apresentar documento comprovativo da regularização de pessoal no caso de serem imigrantes, emitidos por entidade oficial;
- 7.7. O pessoal deve estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário;
- 7.8. A Câmara Municipal solicita ao prestador de serviços, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:
- 7.8.1. Nome das pessoas, efetivamente, em serviço no refeitório;
  - 7.8.2. Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a segurança social;
  - 7.8.3. Horário de trabalho;
  - 7.8.4. Apólice de seguro de acidentes de trabalho do pessoal em serviço no refeitório.
- 7.9. O prestador de serviços é responsável pela formação do pessoal, conforme previsto na legislação em vigor. Deve ainda, evidenciar esta prática, entregando ao responsável da Câmara Municipal, quando solicitado, um registo da presença dos formandos nas diferentes ações de formação que desenvolva e respetivas reciclagens;
- 7.10. É obrigatória, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação do mapa do pessoal com indicação dos nomes, categorias e horário de trabalho;
- 7.11. O pessoal ao serviço do prestador de serviços deve ser portador de declaração médica que ateste o seu bom estado de saúde;
- 7.12. O prestador de serviços fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho, relativamente a todo o seu pessoal, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem;
- 7.13. O prestador de serviços é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho;
- 7.14. O prestador de serviços é ainda obrigado a fornecer fardamento e equipamento de proteção individual apropriado e em quantidade suficiente a todos os seus funcionários.

## 8. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- 8.1. Um representante da Escola assiste diariamente à distribuição das refeições;

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

## 9. VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO/CONTROLO

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

## 10. CARACTERÍSTICAS FUNCIONAIS

- 10.1. O prestador de serviços fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamentos e instalações, correndo por sua conta as perdas e danos causados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos



Amg

- 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.

## ANEXO A

 CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS  
 TABELA 1 – FRUTOS (diversas utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ALPERCE	150 gr	Calibre mínimo 30 mm
AMEIXA	150 gr	Calibre mínimo 30 mm
BANANA	150 gr	1 unidade
CEREJA	150 gr	Calibre mínimo 17 mm
CITRINOS		
- Stasumas, Tangerinas, Wilkings	180 gr	2 unidades
- Clementinas e Monreals	180 gr	2 unidades
- Laranjas	180 gr	1 unidade
DAMASCO	160 gr	Calibre mínimo 30 mm
FIGO	150 gr	
KIWI	150 gr	2 unidades
MAÇÃ (frutos grandes)	170 gr	1 unidade de 75 mm
MELANCIA	250 gr	
MELÃO	250 gr	
MORANGO	150 gr	Calibre mínimo 22 mm
NÊSPERA	150 gr	Calibre mínimo 30 mm
PÊRA	170 gr	Calibre mínimo 60 mm
PÊSSEGO	160 gr	Calibre mínimo 70 mm
UVA DE MESA	170 gr	
ANANÁS / ABACAXI	170 gr	1 rodela

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS  
 TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ABÓBORA		
- Sopa (base)	80 gr	
- Sopa (não base)	50 gr	
AGRIÃO		
- Sopa (não base)	50 gr	
ALFACE		
- Salada	50 gr	
- Salada Mista	30 gr	
- Sopa (não base)	30 gr	
ALHO FRANCÊS		
- Sopa (base)	70 gr	
- Sopa (não base)	50 gr	
BATATA		Se a batata for nova retira-se à capitação 10 %
- Assar	270 gr	
- Cozer	270 gr	
- Fritar	270 gr	
- Jardineira/caldeirada	200 gr	
- Puré	270 gr	
- Salada Russa	200 gr	
- Sopa	90 gr	
BETERRABA		
- Salada Mista	40 gr	
BRÓCULOS		
- Guarnição	60 gr	
- Sopa (não base)	45 gr	
- Salada Mista	45 gr	
CALDO VERDE		
- Sopa (não base)	50 gr	
CEBOLA		
- Arroz	20 gr	
- Estufados	25 gr	
- Sopa (não base)	20 gr	
CENOURA		
- Arroz	30 gr	
- Guarnição Mista	50 gr	
- Jardineira/estufados	50 gr	
- Salada	50 gr	
- Salada Mista	30 gr	
- Salada Russa	50 gr	
- Sopa (base)	45 gr	
- Sopa (não base)	20 gr	

**CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS**  
**TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (cont.)**

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
COENTROS	q.b.	
COGUMELOS	15 gr	
COUVE-DE-BRUXELAS		
- Guarnição Base	40 gr	
COUVE-FLOR		
- Guarnição Mista	60 gr	
- Sopa (não base)	50 gr	
COUVE LOMBARDA		
- Guarnição Mista	80 gr	
- Sopa (não base)	30 gr	
COUVE PORTUGUESA		
- Guarnição Mista	120 gr	
- Sopa (não base)	75 gr	
- Arroz	30 gr	
COUVE ROUXA		
- Salada Mista	30 gr	
COURGETTES		
- Guarnição Mista	45 gr	
ERVILHAS		
- Arroz	35 gr	
- Guarnição Base	100 gr	
- Guarnição +leguminosas/hortícolas	55 gr	
- Jardineira	55 gr	
- Salada Russa	55 gr	
- Sopa (base)	55 gr	
- Sopa (não base)	35 gr	
ESPINAFRES		
- Sopa (não base)	50 gr	
FAVAS		
- Sopa (base)	50 gr	
- Guarnição Base	100 gr	
FEIJÃO-VERDE		
- Guarnição Mista	50 gr	
- Jardineira	50 gr	
- Sopa (não base)	45 gr	
FEIJÃO SECO		
- Arroz	20 gr	
- Guarnição Base	80 gr	
- Sopa (base)	40 gr	
GRELOS		
- Arroz	50 gr	
- Guarnição Mista	120 gr	
- Sopa (não base)	50 gr	

**CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS**  
**TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (cont.)**

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
GRÃO		
- Guarnição Base	80 gr	
- Sopa (não base)	40 gr	
HORTELÃ	q.b.	
JULIANA		
LENTILHAS		
- Sopa (base)	25 gr	
MILHO		
- Guarnição Mista	30 gr	
- Salada Mista	45 gr	
- Salada Russa	45 gr	
NABIÇA		
- Guarnição Mista	100 gr	
- Sopa (não base)	50 gr	
NABO (Cabeça)		
- Salada Mista	25 gr	
- Sopa (não base)	25 gr	
- Guarnição Mista	25 gr	
PEPINO		
- Salada Mista	35 gr	
PIMENTO		
- Arroz	10 gr	
- Caldeirada	10 gr	
- Sopa	5 gr	
RABANETES		
SALSA	q.b.	
TOMATE		
- Arroz	35 gr	
- Estufados	35 gr	
- Salada	60 gr	
- Salada Mista	40 gr	
- Sopa (base)	60 gr	
- Sopa (não base)	30 gr	

- ❖ Capitações em bruto e em cru
- ❖ Nos produtos congelados considerar uma margem de 10 % nas capitações

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS  
TABELA 3 – GUARNIÇÕES

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ARROZ		
- Doce	30 gr	
- Guarnição Base	80 gr	
- Guarnição +leguminosas/hortícolas	40 gr	
MASSAS		
- Guarnição Base	75 gr	
- Guarnição Mista	50 gr	
- Sopa com Hortalíça	15 gr	
- Sopa sem Hortalíça	20 gr	

❖ Capitações em bruto e em cru

**CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS**  
**TABELA 4 – PEIXES (diversas utilizações)**

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Sopa de Peixe	60 gr	3 Variedades de peixe
ABRÓTEA / PESCADA		
- Sem ovo	180 gr	
- Com um ovo cozido	150 gr	
ATUM DE CONSERVA		
- Com batata e um ovo cozido	120 gr	Os ovos em natureza só
- Salada com maionese	120 gr	podem ser cozidos.
- Arroz	120 gr	
BACALHAU/PALOCO SECO		
- Assar	120 gr	
- Cozer com um ovo	100 gr	
- Cozer sem ovo	130 gr	
- Estufado	120 gr	
- Gomes de Sá com ½ ovo	100 gr	
- Pataniscas	100 gr	4 unidades
- Pastéis (industriais)	100 gr	4 unidades
- Salada com ½ ovo	100 gr	
BESUGO	220 gr	
CALDEIRADA	230 gr	3 Espécies no mínimo
CARAPAU	230 gr	
CHERNE	180 gr	
CHOCOS	200 gr	
CORVINA	180 gr	
DOURADA	220 gr	
DOURADINHOS (fabrico industrial)		4 unidades
FILETES/LOMBOS	170 gr	
LULAS	240 gr	
MARUCA	180 gr	
MERO	180 gr	
PARGO	180 gr	
PEIXE ESPADA	180 gr	
PEIXE VERMELHO	180 gr	
PEIXE PARA SALADA/ARROZ	150 gr	
PESCADA	180 gr	
POLVO		
- Arroz	230 gr	
SALMÃO	180 gr	
SOLHA (s/cabeça)	180 gr	
TAMBORIL		
- Arroz	180 gr	

❖ Capitações em bruto e em cru

❖ Nos produtos congelados considerar uma margem de 10 % nas capitações

**CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS**  
**TABELA 5 – CARNE DE VACA (diversas utilizações)**

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ASSAR	175 gr	Os ovos em natureza só podem ser cozidos
BIFE COM OVO	140 gr	
BIFE SEM OVO	175 gr	
ESCALOPES	175 gr	
ESTUFAR SEM OVO	170 gr	
ENROLAR	170 gr	
P/COZ.PORTUGUESA/FEIJOADA/RANCHO	70 gr	
ARROZ DE CARNES	60 gr	
ALMÔNDEGAS (industriais)	160 gr	4 unidades
HAMBÚRGUER (industrial)	150 gr	2 unidades
PICADAS		
- Empadão	150 gr	
- Rolo de Carne	150 gr	
- Bolonhesa	150 gr	

- ❖ Capitações em bruto e em cru
- ❖ Nos produtos congelados considerar uma margem de 10 % nas capitações



**CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS**  
**TABELA 6 – CARNE DE PORCO (diversas utilizações)**

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ASSAR	170 gr	
COSTELETAS	210 gr	
ESTUFAR	170 gr	
FEBRAS	170 gr	
P/COZ.PORTUGUESA/FEIJOADA/RANCHO	70 gr	
P/TORTILHA/ARROZ DE CARNES	60 gr	
ENCHIDOS		
- P/ Cozido à Portuguesa		
- Chouriço de Carne	10 gr	
- Farinheira	10 gr	
- P/ Feijoada / Rancho		
- Chouriço de Carne	20 gr	

- ❖ Capitações em bruto e em cru
- ❖ Nos produtos congelados considerar uma margem de 10 % nas capitações

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS  
TABELA 7 – AVES E OVOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
<b>FRANGO</b>		
- Assar no forno	230 gr	¼ de frango
- Bife	165 gr	
- Coxas	230 gr	
- Estufar	230 gr	
- P/Tortilha/Arroz de Carnes	60 gr	
- Canja	60 gr	
- Cozido P/ cozido à Portuguesa	50 gr	
- Jardineira	220 gr	
- Arroz de frango	220 gr	
<b>PERÚ</b>		
- Assar no forno	240 gr	
- Bife	175 gr	
- Coxas	240 gr	
- Estufar	240 gr	
- Espetada	200 gr	
<b>PATO</b>		
- Assar	270 gr	
- Estufar	270 gr	
- Arroz de pato	260 gr	
<b>OVOS</b>		
- Cozidos	1 unidade	Em natureza
- Escalfados	2 unidades	Pasteurizados
- Mexidos	2 unidades	Pasteurizados
- Omeleta	2 unidades	Pasteurizados
- Para Brás	1 unidade	Pasteurizados

- ❖ Capitações em bruto e em cru
- ❖ Nos produtos congelados considerar uma margem de 10 % nas capitações



Ans

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS  
TABELA 8 – COELHO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
COELHO		
- Estufar	260 gr	
- Arroz	260 gr	

- ❖ Capitações em bruto e em cru
- ❖ Nos produtos congelados considerar uma margem de 10 % nas capitações

**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, 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**

- 1.1.1. Vazia sem abas
- 1.1.2. Alcatra (exceto ponta da alcatra)
- 1.1.3. Pojadouro
- 1.1.4. Rabadilha
- 1.1.5. Acém redondo – sem cobertura

**1.2. Peças de talho para assar/estufar – carne de 1ª categoria, sem osso**

- 1.2.1. Chã de fora
- 1.2.2. Pá
- 1.2.3. Acém comprido
- 1.2.4. Alcatra

**1.3. Peças de talho para guisar – carne de 2ª categoria, sem osso**

- 1.3.1. Chambão da perna
- 1.3.2. Chambão da pá
- 1.3.3. Chã de fora
- 1.3.4. Acém comprido
- 1.3.5. Pá
- 1.3.6. Aba descarregada
- 1.3.7. Cachaço

**1.4. Peças de talho para cozer – carne de 2ª categoria, sem osso**

- 1.4.1. Chambão da perna
- 1.4.2. Chambão da pá
- 1.4.3. Chã de fora
- 1.4.4. Acém comprido
- 1.4.5. Peito
- 1.4.6. Cachaço
- 1.4.7. Pá



### 1.5. Carne picada

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

a) **Hambúrgueres:**

- ❖ Carne de bovino picada (70%)
- ❖ Proteínas vegetais hidratadas (25%)
- ❖ Fibras vegetais
- ❖ Pão ralado
- ❖ Sal
- ❖ Especiarias
- ❖ Aromatizante
- ❖ Taxa de gordura inferior a 15%
- ❖ Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%

b) **Almôndegas:**

- ❖ Carne de bovino picada (60%)
- ❖ Proteínas vegetais hidratadas (23%)
- ❖ Ovo
- ❖ Tomate
- ❖ Aipo
- ❖ Cebolas
- ❖ Pão ralado
- ❖ Sal
- ❖ Condimentos
- ❖ Plantas aromáticas
- ❖ Taxa de gordura inferior a 15%
- ❖ Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%

1.5.2. Os pratos a seguir indicados devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor:

- a) **Almofadinhas**
- b) **Croquetes**
- c) **Lasanha**
- d) **Canelones**
- e) **Ravioli**
- f) **Rissóis de carne**

1.6. No caso de empadão, bolonhesa, chili e rolo de carne:



1.6.1. A carne a utilizar poderá ser picada no refeitório, 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 zona de preparação da carne picada tem de ser 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 1.1 – Peças de talho para bifés – e possuir as seguintes características:
  - ❖ Isenção de gorduras;
  - ❖ Isenção de aponevroses;
  - ❖ Isenção de sinais de oxidação.

1.6.2. No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b) do número 1.6.1, a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado, respeitando sempre os parâmetros indicados na alínea c) do número 1.6.1.

## 2. CARNE DE PORCO

### 2.1. Pernas ou pás

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

### 2.2. Bife de porco

Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

### 2.3. Assar

#### 2.3.1. Perna limpa

#### 2.3.2. Pá limpa

### 2.4. Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

2.4.1. Serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor;

2.4.2. Serem selecionadas do cachaço, lombo e pé em percentagem equitativa,



2.4.3. Terem corte por processo estandardizado, ou manual correto, desde que tenha a parte óssea com os músculos correspondentes.

### 3. CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

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

### 4. CARNE DE COELHO

Carcaças provenientes de matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação. Em estado refrigerado ou congelado.

Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data de preparação e aprovação sanitária.

### 5. CARNE DE PERÚ

#### 5.1. Peru inteiro

Deverá revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isento de penas, penugens ou canudos e desprovidos de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas deve oscilar entre 5 e 8 kg.

#### 5.2. Coxas de peru

Correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, seccionados superiormente ao nível da articulação coxofemural e interiormente a 2 cm acima da articulação tibiotársica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado rotulado.

#### 5.3. Bifes de peru

Obtidos exclusivamente por corte dos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de ossos ou cartilagens. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

#### 5.4. Espetadas de peru

Pedaços regulares de cerca de 3 a 4 cm, perfurados por eixo metálico com característicos antioxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida. Frescas, refrigeradas ou congeladas e devidamente rotuladas. Constituídas por 68% de carne de peru, isenta de gorduras e aponevroses, 20% de toucinho; 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidades de 100 gr no mínimo.

### 6. PATO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado. O peso médio unitário das carcaças limpas é de 3 kg. 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.

## 7. FRANGO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado; peso unitário médio é de 1 kg. 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.

## 8. PRODUTOS DE SALSICHARIA

### 8.1. 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.

### 8.2. Farinheira

Enchido corado pelo fumo, constituído por gorduras de porco frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1ª qualidade, adicionadas de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.). Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm.

### 8.3. Alheira

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

#### 8.4. Presunto

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

#### 8.5. Fiambre

Da perna ou da pá, desentalado, envolvido em película plástica impermeável à água e ao vapor de água, aderindo totalmente ao fiambre ou “ensacado” em embalagens de matéria inócua aprovada legalmente e fechadas com prévia extração do ar, com peso de 3,5 a 5,5 Kg e isento de fécula.

#### 8.6. Salsichas

8.7. Todos estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- 8.7.1. Designação do produto;
- 8.7.2. Ingredientes;
- 8.7.3. Tipo;
- 8.7.4. Nome do fabricante;
- 8.7.5. Localidade e origem do fabricante;
- 8.7.6. Data de fabrico/lote;
- 8.7.7. Modo de conservação;
- 8.7.8. Durabilidade mínima.

### 9. OVOS

9.1. **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.

9.2. **Ovo em natureza só cozido.**

Ovos de galinha de categoria A e classe igual ou superior a 4 (NP 175/1986).

Podem ser uma ou mais marcas distintas, indicando:

- 9.2.1. Categoria;
- 9.2.2. Classe;
- 9.2.3. O número correspondente à semana de inspeção e classificação;
- 9.2.4. O número do centro de inspeção e classificação;

9.2.5. O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação;

9.2.6. A marca da empresa ou a marca comercial.

As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que não seja inutilizado no ato de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis.

Os ovos devem ser armazenados, dentro das suas caixas de transporte, em local bem ventilado, nunca perto de produtos que lhes possam transmitir cheiros, como por exemplo, o bacalhau seco, fruta, etc.

## 10. PESCADO

### 10.1. Tipos de apresentação:

10.1.1. Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça.

10.1.2. 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.

10.1.3. Em filetes – quando o pescado é submetido à filetagem.

### 10.2. Conservação:

10.2.1. Refrigerado;

10.2.2. Congelado – quando submetido à temperatura da ordem dos  $-35^{\circ}\text{C}$ , 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 não pode ultrapassar os 30% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.

### 10.3. Espécie de pescado e afins culinários:

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

10.3.2. Assar: Pargo legítimo e mulato; carapau; corvina; cherne; mero; peixe vermelho; bacalhau; salmão e dourada;

10.3.3. Grelhar: Solha; pregado; peixe-espada branco; carapau; besugo; cherne; dourada; lulas; chocos e bacalhau.

10.3.4. Fritar: Solha; pregado; peixe-espada branco; carapau; pescada n.º 3; pescadinhas; bacalhau, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de rabetá.

10.3.5. Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de 5 variedades.



Aus

10.3.6. Arroz: polvo; lulas; tamboril; bacalhau e mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de três variedades.

**11. BACALHAU/PALOCO SECO**

Do tipo crescido.

**12. PASTÉIS DE BACALHAU**

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

**13. ATUM**

Atum em pedaços, em azeite ou água, em latas individuais ou de 2 quilos, de utilização imediata, sendo proibido armazenar qualquer lata depois de aberta.

**14. ARROZ**

Do tipo agulha (do tipo carolino apenas para a confeção de arroz doce).

**15. MASSAS ALIMENTÍCIAS**

Massas de 1ª qualidade

**16. LEGUMINOSAS SECAS E DERIVADOS**

De boa qualidade.

16.1. Feijão

16.2. Grão

16.3. Favas (frescas ou congeladas)

16.4. Lentilhas

16.5. Ervilhas (descascadas, frescas ou congeladas)

**17. FARINHA DE TRIGO**

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

**18. BATATA**

Os tubérculos, tipo redondo, não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter o diâmetro inferior a 35 mm.

**19. BATATA DESIDRATADA/FÉCULA**

Em embalagens individuais não superiores a dois quilos.

**20. LEGUMES E HORTALIÇAS**

Frescos, congelados ou desidratados.

**21. ERVAS AROMÁTICAS**

Frescas, congeladas ou desidratadas.

**22. SALADAS**

No caso de saladas cruas é obrigatória a utilização de processos de desinfeção adequados.

**23. PRODUTOS DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS**

Depois de aberta a embalagem, não é permitida a armazenagem destes produtos.

**24. AZEITE FINO / BANHA / MARGARINA**

24.1. Azeite Virgem Extra;

24.2. Banha pré-embalada, devidamente rotulada;

24.3. Margarina industrial isenta de ácidos gordos transformados.

**25. ÓLEO VEGETAL REFINADO**

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade.

**26. SAL**

Higienizado, em sacos de plástico de 1 kg.

**27. TOMATE PELADO**

Em latas de 1 kg ou superior, de utilização imediata, sendo proibida a sua armazenagem depois de abertas.

**28. LEITE**

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

**29. GELADO DE LEITE**

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



**30. IOGURTE**

- 30.1. Iogurte de aromas, peso líquido 125 gr
- 30.2. Valor nutritivo médio por 100 gr
- 30.3. Valor energético: 66 kcal (280 kj)
- 30.4. Proteínas: 3,6 gr
- 30.5. Hidratos de carbono: 9,6 gr
- 30.6. Gordura: 1,5 gr
- 30.7. Cálcio: 152 mgr

**31. NATAS**

**32. PÃO DE MISTURA**

O pão deve possuir a seguinte composição:

- 32.1. 15% de centeio
- 32.2. 35% de farinha 65
- 32.3. 35% de farinha 200
- 32.4. Água
- 32.5. 0,4% de sal
- 32.6. Levedura



Ans

## 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 REPRESENTANTE  
DO ÓRGÃO DE GESTÃOO REPRESENTANTE  
DA FIRMA

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.



Ans

## ANEXO D

## Registo Diário do Funcionamento do Refeitório

Agrupamento Vertical de Escolas:	
Estabelecimento de Ensino:	

DIA	MÊS:										
	REFEIÇÕES ENCOMENDADAS					REFEIÇÕES SERVIDAS PELA EMPRESA					
	Não Carentiados	Carentiados		Adultos	Total	Assinatura	Não Carentiados	Carentiados		Adultos	Total
A		B	A					B			
1				0						0	
2				0						0	
3				0						0	
4				0						0	
5				0						0	
6				0						0	
7				0						0	
8				0						0	
9				0						0	
10				0						0	
11				0						0	
12				0						0	
13				0						0	
14				0						0	
15				0						0	
16				0						0	
17				0						0	
18				0						0	
19				0						0	
20				0						0	
21				0						0	
22				0						0	
23				0						0	
24				0						0	
25				0						0	
26				0						0	
27				0						0	
28				0						0	
29				0						0	
30				0						0	
31				0						0	
<b>Total</b>	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0



-----**CERTIDÃO**-----

ANA CRISTINA CARNEIRO ELIAS FERREIRA CLARO, COORDENADORA TÉCNICA  
DA SECÇÃO DE APOIO AOS ÓRGÃOS MUNICIPAIS: -----

CERTIFICO, nos termos do artigo oitenta e três, número três, do Código do Procedimento  
Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei número quatro barra dois mil e quinze, de sete de  
janeiro, que a presente fotocópia constituída por oitenta e três folhas simples, está conforme o  
respetivo original que se encontra arquivado na Secção de Apoio aos Órgãos Municipais. -----  
Vai por mim assinada e autenticada com o selo branco em uso na Câmara Municipal de  
Setúbal. -----

Setúbal, aos dezanove dias do mês de abril do ano de dois mil e dezassete. -----

-----A COORDENADORA TÉCNICA-----

(Subdelegação de Competências – Despacho n.º 94/17/DIAG, de 05/04/2017)

*Ana Cristina Claro*

Não são devidos emolumentos  
por se destinar a fins oficiais

*Aug*