

ATA DA SESSÃO DE 29/4/2019



MUNICÍPIO DE SETÚBAL  
Câmara Municipal

FL 39  
L 1

# CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO N.º 14/2019/DAF/DICOMP/SECOMP

"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 2019/2020 "

---

Abril 2019



## 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 .....	11
DISPOSIÇÕES FINAIS .....	11
CARATERIZAÇÃO TÉCNICA .....	13
CAPÍTULO I .....	13
DESCRIÇÃO .....	13
CAPÍTULO II .....	19
PLANO DE FORNECIMENTO.....	19
PLANO DE FORNECIMENTO.....	<b>ERRO! MARCADOR NÃO DEFINIDO.</b>
ANEXO A.....	28
ANEXO C.....	57
ANEXO D.....	58



**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 1.º ciclo do ensino básico, da rede pública do concelho de Setúbal, no ano letivo de 2019/2020**, de acordo com as condições definidas no presente Caderno de encargos.

Cláusula 2.ª

**Contrato**

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

Cláusula 3.ª

**Prazo de execução do contrato**



FB 4.º

O contrato mantém-se em vigor durante o ano letivo 2019/2020, e decorrerá aproximadamente durante 11 (onze) meses distribuídos pelo calendário letivo definido pelo Ministério de Educação, podendo eventualmente ser reajustado em função do desenrolar do presente concurso e da outorga do respetivo contrato.

## Capítulo II

### Obrigações Contratuais

#### Secção I

#### Obrigações do prestador de serviços

##### Subsecção I

##### Disposições gerais

##### Cláusula 4.ª

##### Obrigações principais do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outras obrigações na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:
  - a. Fornecimento de refeições escolares em regime de Catering com ligação a quente, colocando o pessoal exigido e os equipamentos necessários, para a boa prestação do serviço objeto do contrato, de acordo com a caracterização técnica;
  - b. Fornecimento de refeições escolares com confeção e fornecimento de matéria-prima alimentar nas escolas, colocando o pessoal exigido e a matéria-prima alimentar para a boa prestação do contrato, conforme a Caracterização Técnica;
  - c. Fornecimento de matéria-prima alimentar.
2. A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e equipamentos, que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.
3. Os serviços devem ser prestados em conformidade com as certificações no âmbito dos Sistemas de Segurança Alimentar ISSO 22000 ou equivalente e de Gestão da qualidade ISSO 9001 ou equivalente.”.



## Cláusula 5.ª

**Forma da prestação de serviços**

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

## Cláusula 6.ª

**Prazo de prestação do serviço**

1. 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 (2019/2020), 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 alterados 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

FB 40  

- 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 isso 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.



Handwritten signature and initials in blue ink, including 'FDS' and '4E'.

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.



FB 46

2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, (incluindo as despesas de aquisição de alimentos, de materiais, pessoal, equipamentos, deslocação dos meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças).
3. O preço a que se refere o n.º 1 é pago em tranches mensais, e corresponde ao produto do preço unitário por refeição pela quantidade de refeições fornecidas a cada uma das escolas, e de acordo com os grupos, constantes das Características Técnicas.

#### Cláusula 12.ª

##### Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela Câmara Municipal de Setúbal, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas no prazo de 60 dias após a receção pela Câmara Municipal de Setúbal das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do 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, e até ao montante legal aplicável, nos seguintes termos:

- a. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma sanção correspondente ao quádruplo do valor das refeições em falta e deve indemnizar a Câmara das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa;
  - b. Pelo incumprimento ou cumprimento parcial do fornecimento, comprovado por relatório produzido pelas Direções 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, ainda em falta até ao termo do contrato, sem prejuízo do cumprimento do disposto no nº 2 do Artigo 329º do CCP.
  3. Na determinação da gravidade do incumprimento, a Câmara Municipal de Setúbal tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.
  4. A Câmara Municipal de Setúbal pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas, nos termos da presente cláusula.
  5. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a Câmara Municipal de Setúbal exija uma indemnização pelo dano excedente.

#### Cláusula 14.ª

##### Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer

das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

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

#### Cláusula 15.<sup>a</sup>

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

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a Câmara Municipal de Setúbal pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o



prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:

- a. Fornecer alimentos comprovadamente contaminados ou fora de prazo, mal confeccionados, que provoquem intoxicação ou doenças súbitas aos utentes;
  - b. Não fornecer as refeições sem motivo justificado.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços, nos termos do nº 2 do Artigo 307º do CCP e não determina as prestações já realizadas.

#### Cláusula 16.ª

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

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

#### Capítulo IV

##### Caução e seguros

#### Cláusula 17.ª

##### Execução da caução

1. A caução prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, nos termos do Programa do Procedimento, pode ser executada pela Câmara Municipal de Setúbal, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso,



FL. 51

- 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.

#### Capítulo VI

##### Disposições finais



Cláusula 20.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 21.ª

**Comunicações e notificações**

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

Cláusula 22.ª

**Contagem dos prazos**

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

Cláusula 23.ª

**Legislação aplicável**

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.



## CARATERIZAÇÃO TÉCNICA

## Capítulo I

## Descrição

1. Constitui objeto deste concurso público 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 2019/2020”, em conformidade com o abaixo discriminado:

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

1.1.1. O número de refeições escolares a confecionar durante a vigência do contrato no ano letivo de 2019/2020 está estimado num total de 211 004, 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
EB N.º 3 Montalvão	130	180	23 400
Jardim de Infância Amoreiras	43	216	9 288
EB Praias do Sado	15	180	2 700
EB Nº 1 Areias	135	180	24 300
EB Nº 8 Bairro da Conceição	85	180	15 300
Jardim de Infância Bairro da Conceição	18	216	3 888
EB Montinho da Cotovia	20	180	3 600
EB Alto da Guerra	20	180	3 600
EB de Gâmbia	35	216	6 300
Jl de Gâmbia	20	180	4 320
EB de Brejos de Clérigo	67	180	12 060
EB Casal Bolinhos	50	216	10 800
EB de Vendas de Azeitão	65	180	11 700
Jardim de Infância de Vendas	45	216	9 720
EB de Vila Fresca de Azeitão	65	180	11 700
EB de Vila Nogueira de Azeitão	95	180	17 100
EB Faralhão Nº 1	38	180	6 840
EB Faralhão Nº 2	65	180	11 700
EB das Manteigadas	36	180	6 480

FLS. 52  


Jardim de Infância das Manteigadas	18	216	3 888
EB do Viso	100	180	18 000
Jardim de Infância do Viso	20	216	4 320
<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>1 185</b>		<b>211 004</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 Todí	EB N.º 3 Montalvão
	Jardim de Infância Amoreiras
	EB de Gâmbia
	EB Alto da Guerra
	EB Montinho da Cotovia
	EB das Manteigadas
	EB Faralhão N.º1
	Praias do Sado
	EB do Viso
EB de Faralhão	EB Luísa Todí
	EB Faralhão N.º 2
EB Bairro Afonso Costa	EB Faralhão
	EB N.º 1 das Areias
	EB N.º 8 Bairro da Conceição
EB da Brejoeira	EB Bairro Afonso Costa
	EB de Brejos de Clérigo
	EB Casal Bolinhos
	EB de Vendas de Azeitão
	EB de Vila Fresca de Azeitão
	EB de Vila Nogueira de Azeitão

1.1.3. Pessoal – 3,5 horas diárias

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

**1.1.4. Transporte:**

- 1.1.4.1.** O transporte das refeições deve ser efetuado em veículos destinados exclusivamente para este fim e ao tipo de ligação utilizado (a quente), que garantam a salubridade dos produtos a transportar e que possuam meios de controlo e de registo de temperaturas;
- 1.1.4.2.** O transporte dos alimentos deve ser efetuado em recipientes 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 Regulamento n.º 852/2004 de 29 de abril que substituiu o 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 Badajoz, n.º 11 2900-258 Setúbal Telefone 913 127 394
EB Nº 3 do Montalvão	Praceta José Maria da Silva 2900-095 Setúbal Telefone 963 616 501
EB Montinho da Cotovia	Rua da Juventude, Pontes 2910-313 Setúbal Telefone 265 706 260
EB 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 265 772 456
EB das Manteigadas	Rua Quinta de S. José, Manteigadas 2910-252 Setúbal Telefone 967 934 831
EB Faralhão Nº1	Estrada de Vale da Rosa 2910-845 Setúbal Telefone 967 944 508

EB Faralhão Nº 2	Rua da Capela, Alto do Faralhão 2910-754 Setúbal Telefone 967934 722
EB Nº 1 das Areias	Rua das Areias 2910-407 Setúbal Telefone 265 228 783
EB Nº 8 Bairro da Conceição	Rua Campos Rodrigues, 2910-452 Setúbal Telefone 265 532 043
EB de Brejos de Clérigos	Rua de São Gonçalo, Brejos de Clérigo, 2925-244 Azeitão Telefone 962129788
EB de Casal de Bolinhos	Rua do Peru, Brejos de Azeitão 2925-206 Azeitão Telefone 212 190 820
EB de Vendas de Azeitão	Rua 25 de Abril, Vendas de Azeitão, 2925-460 Azeitão Telefone 212 183 670
EB de Vila Fresca de Azeitão	Rua da Escola, Vila Fresca de Azeitão, 2925-479 Azeitão Telefone 212 189 025
EB de Vila Nogueira de Azeitão	Rua Poeta Sebastião da Gama Vila Nogueira de Azeitão, 2925-589 Azeitão Telefone 212 190 827/ 962129789
EB do Viso	Rua Batalha do Viso 2900-268 Setúbal Tel. 265 239 999

## 1.2. Fornecimento de Refeições com Confeção na Escola

1.2.1. O número de refeições escolares a confeccionar durante a vigência do contrato no ano letivo 2019/2020 está estimado num total de 363 312, 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
EB N.º 2 Santa Maria da Graça	138	180	24 840
EB dos Arcos	210	180	37 800
Jardim de Infância dos Arcos	38	216	8 208
EB N.º 12 Amoreiras	158	180	28 440
EB S. Gabriel	80	180	14 400
Jardim de Infância de S. Gabriel	36	216	7 776

EB Luísa Todí	145	180	26 100
Jardim de Infância Luísa Todí	60	216	12 960
EB Nº 6 do Monte Belo	138	180	24 840
EB Bairro Afonso Costa	200	180	36 000
Jardim de Infância Bairro Afonso Costa	38	216	8 208
EB N.º 4 Pinheirinhos	160	180	28 800
EB da Brejoeira	240	180	43 200
Jardim de Infância da Brejoeira	100	216	21 600
EB de Faralhão	40	180	7 200
Jardim de Infância de Faralhão	40	216	8 640
EB n.º 7 Fonte do Lavra	135	180	24 300
<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>1 956</b>		<b>363 312</b>

**1.2.2. Matéria-prima Alimentar**

Todos os produtos alimentares são fornecidos pelo prestador de serviços.

**1.2.3. Pessoal a afetar aos estabelecimentos de ensino:**

<b>Nº MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO</b>	
<b>Categoria Profissional</b>	Por 50 Refeições
Cozinheiro/ Ajudante de cozinha	1 – 7 horas/diárias
<b>Total</b>	1 – 7 horas/diárias

**1.2.4. Equipamentos**

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

**1.2.5. Local da prestação do serviço**

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

<b>ESTABELECIMENTOS DE ENSINO</b>	<b>MORADAS</b>
EB Nº 2 Santa Maria da Graça	Largo Vítor Vitorino 2900-664 Setúbal Telefone 913127344
EB dos Arcos	Rua Joaquim Venâncio 2900-425 Setúbal Telefone 265 524 907



7051

EB Nº 12 Amoreiras	Rua Cidade de Beauvais 2900-303 Setúbal Telefone 265 553 833/ 916462001
EB Bairro Afonso Costa	Bairro Afonso Costa 2910-052 Setúbal Telefone 265 732 954
EB Nº 6 do Monte Belo	Rua Professor Marques de Sousa 2910-717 Setúbal Telefone 265 752 231
EB Luísa Todí	Rua Adriano Correia de Oliveira 2910-373 Setúbal Telefone 265 720 520
EB N.º 4 Pinheirinhos	Avenida D. João II 2910-121 Setúbal Telefone 265 525 190
EB da Brejoeira	Rua João Villaret 2925-072 Azeitão Telefone 212 197 170
EB de Faralhão	Rua António Lourenço, Faralhão 2910-149 Setúbal Telefone 967 934 937
EB S. Gabriel	Rua Gregório Lopes 2900-050 Setúbal Telefone 265 239 154
EB N.º 7 Fonte do Lavra	Rua Comendador Lino da Silva 2910-582 Setúbal Telefone 967944396

### 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 no ano letivo 2019/2020 está estimado num total de 179 316, 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 de Sebastião da Gama</b>			
EB da Azeda	205	180	36 900
Jardim de Infância da Azeda	55	216	11 880
EB do Montalvão	173	180	31 140
Jardim de Infância do Montalvão	36	216	7 776

Agrupamento de Escolas Ordem de Sant'Iago			
EB de Setúbal (Bela Vista)	135	180	24 300
Jardim de Infância de Setúbal	90	216	19 440
EB Nº 5 Peixe Frito	200	180	36 000
Jardim de Infância do Peixe Frito	55	216	11 880
<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>949</b>		<b>179 316</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:

ESTABELECEMENTOS DE ENSINO	MORADAS
EB da Azeda	Avenida Coração de Maria Bairro da Azeda 2910-031 Setúbal Telefone 265 591 085
EB do Montalvão	Rua Frei António das Chagas nº 12 2900-088 Setúbal Telefone 265 232 457
EB de Setúbal (Bela Vista)	Rua do Monte 2910-063 Setúbal Telefone 967 934 811/ 925 998 109
EB Nº 5 Peixe Frito	Bairro 1º de Maio, Praceta da Lanchoa 2910-578 Setúbal Telefone 265 771 688

## Capítulo II

### Plano de Fornecimento

#### 1. NÚMERO ESTIMADO DE REFEIÇÕES

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

1.2. As propostas devem ser acompanhadas das ementas para o primeiro período do ano letivo, as quais devem ser elaboradas de acordo com as respetivas capitações, acompanhadas das correspondentes fichas técnicas;

1.3. As quantidades a fornecer são estimadas pelo adjudicatário com base no número de refeições requisitadas pela escola na véspera ou no próprio dia até às 9h30m, que serve apenas de cálculo do adjudicatário, nunca se traduz, automaticamente, em refeições servidas.

## 2. HORÁRIO DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

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

## 3. EMENTAS

3.1. As refeições objeto do concurso seguem um plano variado e devem ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, de acordo com as ementas;

3.2. As ementas a utilizar no primeiro período letivo de funcionamento são as apresentadas na proposta. Devem ser observadas as capitações constantes no **Anexo A – Tabela de Capitações dos Alimentos e Anexo B - Lista dos Alimentos Autorizados**;

3.3. A composição da ementa diária é a seguinte:

3.3.1. Sopa de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas (incluindo, pelo menos uma vez por semana, leguminosas secas na base) e temperada com azeite. São permitidas canja e sopa de peixe, máximo 2 vezes por mês, nas capitações previstas, em substituição da sopa de legumes;

3.3.2. Conduto - prato de carne ou de pescado, em dias alternados. Prato contendo ovo, com uma periodicidade quinzenal;

3.3.3. Guarnição – arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção. Em simultâneo, poderão servir-se leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, feijão-frade, etc.).

3.3.4. Hortícolas – os produtos hortícolas crus (saladas) e/ou confeccionados passíveis de serem servidos e temperados, devem ser servidos diariamente, no mínimo com três variedades e nas capitações previstas. Para tempero, poderão ser disponíveis: azeite virgem extra, vinagre, vinagre balsâmico, limão, coentros, salsa e orégãos em embalagem adequada ao tempero.

3.3.5. Um pão de mistura, embalado individualmente;



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

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

Simultaneamente, com a fruta crua, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda ser servido, uma vez por semana, doce/gelatina de origem vegetal/gelado de leite/ iogurte natural.

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

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

**3.4.1.** As capitações a praticar e a Lista de Alimentos Autorizados são as definidas pela Direção-Geral da Educação (DGE) para os refeitórios escolares, designadamente a Circular nº 3097/DGE de 08 de agosto de 2018 e as que lhe sucedam, que preconiza nas suas orientações, sobre as ementas e refeitórios escolares, uma dieta mediterrânica.

**3.4.2.** A composição nutricional, o equilíbrio gastronómico e a preferência pela utilização de produtos frescos e naturais.

**3.4.3.** A confeção dos alimentos deverá respeitar o escalão etário a quem se destinam as refeições, suprimindo a utilização de molhos industriais, assim como produtos não aconselháveis, que possam influenciar negativamente os hábitos alimentares das crianças.

**3.4.4.** É semanalmente obrigatório:

3.4.4.1. Sopa tipo creme/aveludado no máximo 2 vezes por semana;

3.4.4.2. Sopa com leguminosas na base no mínimo 1 vez por semana;

3.4.4.3. Prato que inclua leguminosas no mínimo 1 vez por semana;

3.4.4.4. Prato de aves ou criação máximo 2 vezes por semana;

3.4.4.5. Prato de pescado não fracionado no mínimo 1 vez por semana;

3.4.4.6. Prato de carne não fracionada no mínimo 1 vez por semana;

3.4.4.7. Pratos com carne ou peixe fracionados (picado, lascado ou cortado (a) em pequenas porções), no máximo 3 vezes por semana;

3.4.4.8. Prato de peixe gordo.



- 3.4.5.** É mensalmente obrigatório:
- 3.4.5.1. Pratos de bacalhau/paloco no máximo 2 vezes por mês;
  - 3.4.5.2. Prato à base de ovo, substituindo um de carne ou de peixe;
- 3.4.6.** Em preparações culinárias onde se incluem laticínios (molho bechamel, natas...) deve-se optar pelos teores reduzidos de gordura;
- 3.4.7.** O recurso a produtos de charcutaria/salsicharia pode ocorrer no máximo 1 vez por mês;
- 3.4.8.** A ementa só pode incluir fritos uma vez em cada duas semanas. Os óleos de fritura devem ser testados após cada utilização, através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo;
- 3.4.9.** Deverão ser servidas ementas alternativas (mantendo-se sempre que possível, a matéria prima da ementa do dia) nas seguintes situações:
- a) Quando solicitadas pelo estabelecimento de ensino para o aluno que apresente sintomas de indisposição relacionadas com o sistema digestivo (diarreia, vômitos, etc.). Neste caso, deverá ser servida uma dieta branda, podendo manter-se até 5 dias.
  - b) Quando devidamente justificadas por prescrição médica no caso de alergia e/ou intolerância alimentar (por exemplo: diabetes, doença celíaca), deverão ser servidas dietas específicas que terão de ser articuladas com a divisão de Administração e Planeamento Escolar, do Departamento de Educação e Saúde.
  - c) Quando, de acordo com a Lei nº11/2017 de 17 de abril, seja solicitada opção vegetariana para crianças/alunos previamente inscritos (opção por ano letivo), deverá ser fornecida ementa vegetariana que respeita o mesmo normativo.
  - d) Por motivos religiosos/ideológicos.
- 3.4.10.** A ementa deve ser acompanhada obrigatoriamente pelas fichas técnicas que indicam:
- 3.4.10.1. A composição da refeição;
  - 3.4.10.2. O método de confeção;
  - 3.4.10.3. A captação da matéria-prima utilizada e o peso edível;
  - 3.4.10.4. O valor nutricional total dos macronutrientes;
  - 3.4.10.5. O valor energético total;
  - 3.4.10.6. Apresentação do calibre da fruta.

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

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

3.6. A confeção de alimentos em refeitórios escolares, assim como a manutenção e higienização dos equipamentos e das instalações deverão obedecer ao sistema HACCP implementado e às normas constantes do Regulamento (CE) N.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios, e do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

#### 4. MATÉRIA – PRIMA NÃO ALIMENTAR

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

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

#### 5. REPRESENTAÇÕES

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

5.2. O representante da entidade adjudicante é a pessoa que, para o efeito, vier a ser designada pelo Município de Setúbal.

#### 6. FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO

6.1. O prestador de Serviços deve afixar em lugar bem visível:

- 6.1.1. O horário de funcionamento do refeitório e as ementas semanais devem estar afixados em local visível na escola e na entrada do refeitório.

## 7. CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO

- 7.1. A prestação do serviço deve ser executada de acordo com todas as cláusulas contratuais que vierem a ser definidas e com as demais legislações aplicáveis, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório;
- 7.2. O prestador de serviços deve ser responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento das refeições, devendo correr por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de toxinfecção alimentar;
- 7.3. O prestador de serviços obrigar-se-á a contar periodicamente a qualidade microbiológica dos alimentos bem como dos equipamentos e das instalações. Para o efeito, apresenta um programa de controlo microbiológico das instalações, dos equipamentos e das refeições servidas;
- 7.4. O prestador de serviços tem de contratar ou fazer destacar dos seus quadros, o pessoal mínimo exigido para a boa prestação do serviço objeto do contrato. A proposta deve indicar o número 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 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;



FLS 61

- 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

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	
ALPERCE/ DAMASCO	50 gr	100 gr	
	1 unidade	2 unidades	
AMEIXA	60 gr	120 gr	
	1 unidade	2 unidades	
ANANÁS / ABACAXI	85 gr	85 gr	
	½ rodela	½ rodela	
BANANA	75 gr	75 gr	
	½ unidade	½ unidade	
CEREJA	120 gr	120 gr	
	1 Copo	1 Copo	
CLEMENTINA	80 gr	80 gr	
	1 unidade	1 unidade	
DIÓSPIRO	130 gr	130 gr	
	½ unidade	½ unidade	
FIGO	60 gr	60 gr	
	1 unidade	1 unidade	
FRAMBOESAS	120 gr	120 gr	
	1 Copo	1 Copo	
KIWI	80 gr	80 gr	
	1 unidade	1 unidade	
LARANJA	80 gr	80 gr	
	½ unidade	½ unidade	
MAÇA	80 gr	80 gr	
	1 unidade	1 unidade	
MANGA	80 gr	80 gr	
	¼ unidade	¼ unidade	
MELANCIA	125 gr	125 gr	
	1 fatia	1 fatia	

MELÃO	90 gr 1 fatia	90 gr 1 fatia
MELOA	150 gr ¼ Melo	150 gr ¼ Melo
MORANGO	120 gr 1 Copo	120 gr 1 Copo
NÊSPERA	60 gr 1 unidade	120 gr 2 unidades
PAPAIA	150 gr ¼ unidade	150 gr ¼ unidade
PÊRA	80 gr 1 unidade	80 gr 1 unidade
PÊSSEGO/NECTARINA	80 gr 1 unidade	80 gr 1 unidade
ROMÃ	105 gr ½ unidade	105 gr ½ unidade
TANGERINA	80 gr 1 unidade	80 gr 1 unidade
UVA DE MESA	120 gr 1 Copo	120 gr 1 Copo

## CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1</sup> (em peso bruto)		OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	
<b>ABÓBORA</b>			
- Guarnição mista	60 gr	70 gr	
- Sopa (base)	60 gr	60 gr	
- Sopa (não base)	60 gr	40 gr	
<b>AGRIÃO</b>			
- Salada mista	50 gr	50 gr	
- Sopa (não base)	40 gr	40 gr	
<b>ALFACE</b>			
- Salada Mista	50 gr	50 gr	
- Sopa (base)	60 gr	60 gr	
- Sopa (não base)	30 gr	30 gr	
<b>AIPO</b>			
- Salada mista	25 gr	25 gr	
- Sopa (não base)	40 gr	40 gr	
<b>ALCACHOFRA</b>			
- Guarnição mista	80 gr	100 gr	
<b>ALHO</b>	1,2 gr	1,5 gr	
<b>ALHO FRANCÊS</b>			
- Guarnição mista	60 gr	80 gr	
- Sopa (base)	80 gr	80 gr	
- Sopa (não base)	60 gr	60 gr	
<b>BERINGELA</b>			
- Guarnição mista	80 gr	80 gr	
- Sopa (não base)	100 gr	100 gr	
<b>BETERRABA</b>			
- Salada Mista	100 gr	120 gr	
- Sopa (base)	100 gr	100 gr	
<b>BRÓCULOS</b>			
- Guarnição	45 gr	60 gr	
- Salada mista	35 gr	45 gr	
- Sopa (não base)	60 gr	60 gr	
<b>CALDO VERDE</b>			
- Migas	80 gr	100 gr	
- Sopa (não base)	100 gr	100 gr	
<b>CEBOLA</b>			
- Refogado/ estrugido	20 gr	20 gr	
- Estufados/ assados	25 gr	25 gr	

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

- Tempero	10 gr	10 gr
- Ceboladas	50 gr	50 gr
- Sopa (não base)	40 gr	40 gr
<b>CENOURA</b>		
- Arroz	40 gr	40 gr
- Guarnição mista	50 gr	50 gr
- Jardineira/estufados	50 gr	50 gr
- Salada mista	40 gr	40 gr
- Salada Russa	60 gr	60 gr
- Sopa (base)	100 gr	100 gr
- Sopa (não base)	60 gr	60 gr
<b>CHALOTA</b>		
- Estufados/ assados	25 gr	25 gr
<b>COGUMELOS</b>		
- Guarnição mista	50 gr	60 gr
- Sopa (não base)	60 gr	60 gr
<b>COUVE-DE-BRUXELAS</b>		
- Guarnição Base	60 gr	75 gr
<b>COUVE-FLOR</b>		
- Guarnição mista	45 gr	60 gr
- Salada mista	35 gr	45 gr
- Sopa (não base)	60 gr	60 gr
<b>COUVE BRANCA/ REPOLHO</b>		
- Guarnição mista	60 gr	80 gr
- Sopa (não base)	80 gr	80 gr
<b>COUVE CORAÇÃO</b>		
- Guarnição mista	50 gr	60 gr
- Sopa (não base)	70 gr	70 gr
<b>COUVE GALEGA</b>		
- Guarnição mista	80 gr	100 gr
- Sopa (não base)	100 gr	100 gr
<b>COUVE LOMBARDA</b>		
- Guarnição mista	50 gr	70 gr
- Arroz	50 gr	70 gr
- Sopa (não base)	60 gr	60 gr
<b>COUVE DE SABOIA</b>		
- Guarnição mista	60 gr	80 gr
- Sopa (não base)	80 gr	80 gr
<b>COUVE PORTUGUESA</b>		
- Guarnição mista	70 gr	80 gr
- Sopa (não base)	80 gr	80 gr
<b>COUVE ROUXA</b>		
- Salada mista	60 gr	70 gr
- Sopa (não base)	70 gr	70 gr
<b>COURGETTES</b>		
- Guarnição mista	60 gr	70 gr
- Sopa (base)	60 gr	60 gr
- Sopa (não base)	40 gr	40 gr



<b>ENDÍVIA</b>		
- Salada mista	80 gr	100 gr
- Sopa (base)	60 gr	60 gr
<b>ERVILHAS DE QUEBRAR</b>		
- Guarnição mista	50 gr	70 gr
- Sopa (não base)	60 gr	60 gr
<b>ESPARGOS</b>		
- Guarnição mista	60 gr	70 gr
- Sopa (não base)	50 gr	50 gr
<b>ESPINAFRES</b>		
- Guarnição mista	100 gr	100 gr
- Esparregado	120 gr	140 gr
- Sopa (não base)	60 gr	60 gr
<b>FEIJÃO-VERDE</b>		
- Guarnição mista	40 gr	50 gr
- Jardineira	40 gr	60 gr
- Sopa (não base)	40 gr	40 gr
<b>GRELOS DE COUVE</b>		
- Arroz	60 gr	60 gr
- Guarnição base	80 gr	100 gr
- Sopa (não base)	80 gr	80 gr
<b>GRELOS DE NABO</b>		
- Arroz	80 gr	80 gr
- Guarnição base	100 gr	120 gr
- Sopa (não base)	100 gr	100 gr
<b>NABO (CABEÇA)</b>		
- Guarnição mista	40 gr	40 gr
- Salada mista	40 gr	40 gr
- Sopa (não base)	80 gr	80 gr
<b>PASTINACA</b>		
- Guarnição mista	50 gr	50 gr
- Sopa (não base)	60 gr	60 gr
<b>PEPINO</b>		
- Salada mista	30 gr	30 gr
- Sopa (não base)	80 gr	80 gr
<b>PIMENTO</b>		
- Arroz	20 gr	20 gr
- Caldeirada	20 gr	20 gr
- Salada mista	30 gr	30 gr
- Sopa (não base)	60 gr	60 gr
<b>QUIABO</b>		
- Salada mista	60 gr	70 gr
- Sopa (não base)	40 gr	40 gr
<b>RÁBANO</b>		
- Guarnição mista	40 gr	40 gr
- Salada mista	40 gr	40 gr
- Sopa (não base)	80 gr	80 gr
<b>RABANETES</b>		



Foto

- Salada Mista	30 gr	50 gr
- Sopa (não base)	150 gr	150 gr
<b>REBENTOS DE BAMBU</b>		
- Guarnição base	50 gr	70 gr
- Sopa (não base)	80 gr	80 gr
<b>REBENTOS DE SOJA</b>		
- Guarnição mista	20 gr	30 gr
- Salada mista	20 gr	30 gr
- Sopa (não base)	30 gr	30 gr
<b>RÚCULA</b>		
- Salada	50 gr	50 gr
- Sopa (não base)	60 gr	60 gr
<b>TOMATE</b>		
- Arroz	35 gr	35 gr
- Estufados	25 gr	25 gr
- Caldeirada	50 gr	50 gr
- Salada mista	30 gr	30 gr
- Sopa (base)	50 gr	50 gr
- Sopa (não base)	30 gr	30 gr

## CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 3 – CEREIAIS, DERIVADOS E TUBÉRCULOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1</sup>		OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	
<b>ARROZ</b>			
- Guarnição base	30 gr	40 gr	
- Guarnição +leguminosas/hortícolas	20 gr	30 gr	
- Sopa	5 gr	5 gr	
- Doce	20 gr	20 gr	
<b>AVEIA (flocos de)</b>			
- Guarnição base	15 gr	20 gr	
- Sopa	8 gr	8 gr	
<b>BATATA</b>			
- Assar/ Cozer/ Fritar	80 gr	100 g	
- Jardineira/ Caldeirada	60 gr	80 gr	
- Puré	80 gr	100 gr	
- Salada Russa	60 gr	80 gr	
- Sopa	40 gr	40 gr	
- Sopa (flocos, desidratada)	8 gr	8 gr	
<b>BATATA DOCE</b>			
- Cozer	80 gr	100 gr	No caso de batata nova, retira-se à capitação indicada 10%
- Sopa (não base)	40 gr	40 gr	
<b>CASTANHA (sem casca)</b>	30 gr	40 gr	
<b>CENTEIO (flocos de)</b>			
- Guarnição base	15 gr	15 gr	
- Sopa	8 gr	8 gr	
<b>CEVADA (flocos de)</b>			
- Guarnição base	15 gr	20 gr	
- Sopa	8 gr	8 gr	
<b>CEVADINHA</b>			
- Guarnição base	15 gr	15 gr	
- Sopa	8 gr	8 gr	
<b>MASSAS</b>			
- Guarnição base	20 gr	30 gr	
- Guarnição mista	10 gr	15 gr	
- Sopa com Hortalíça	10 gr	10 gr	
- Canelones	2 "Tubos"	2 "Tubos"	
- Lasanha	2 placas (em média)	2 placas (em média)	
<b>MILLET</b>			
- Guarnição base	15 gr	15 gr	
- Sopa	8 gr	8 gr	
<b>MILHO DOCE</b>			
- Guarnição mista	25 gr	25 gr	
- Salada base	35 gr	35 gr	
<b>QUINOA</b>			



FL 72

- Guarnição base	20 gr	30 gr	
- sopa	8 gr	8 gr	
<b>PÃO DE MISTURA OU BROA</b>			
- Ensopados, açordas, migas, etc.	25 gr	40 gr	

FB 15  


## CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 4 – LEGUMINOSAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1 2</sup>		OBSERVAÇÕES
	J1	1.º CEB	
<b>CHÍCHARO</b>			
- Arroz	25gr	25 gr	
- Guarnição base	50 gr	70 gr	
- Sopa (base)	30 gr	30 gr	
- Sopa (não base)	20 gr	20 gr	
<b>ERVILHAS</b>			
- Arroz	30 gr	30 gr	
- Guarnição base	60 gr	75 gr	
- Guarnição (leguminosas/hortícolas)	40 gr	40 gr	
- Jardineira	30 gr	40 gr	
- Salada Russa	40 gr	40 gr	
- Sopa (base)	30 gr	30 gr	
- Sopa (não base)	20 gr	20 gr	
<b>FAVAS</b>			
- Guarnição base	60 gr	75 gr	
- Sopa (base)	30 gr	30 gr	
- Sopa (não base)	20 gr	20 gr	
<b>FEIJÃO SECO</b>			
- Arroz	5 gr	5g	
- Guarnição base	20 gr	30 gr	
- Sopa (base)	10 gr	10 gr	
- Sopa (não base)	5 gr	5 gr	
<b>GRÃO DE BICO</b>			
- Guarnição base	20 gr	30 gr	
- Sopa (base)	10 gr	10 gr	
- Sopa (não base)	5 gr	5 gr	
<b>LENTILHA SECA</b>			
- Guarnição base	20 gr	20 gr	
- Sopa (base)	10 gr	10 gr	
- Sopa (não base)	5 gr	5 gr	
<b>SOJA GRANULADA SECA</b>			
- Guarnição base	20 gr	30 gr	
<b>SEITAN<sup>3</sup></b>			
- Guarnição base	20 gr	30 gr	
<b>TOFU</b>			
- Guarnição base	110 gr	130 gr	

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

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

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



FLS. 16

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1 2</sup>		OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	
<b>PRATO, OPÇÃO VEGETARIANA</b>			
<b>ERVILHAS EM GRÃO</b>			
- Crua ou congelada	130 gr	160 gr	
<b>FAVAS EM GRÃO</b>			
- Crua ou ultracongelada	130 gr	160 gr	
- Seca	40 gr	50 gr	
<b>FEIJÃO EM GRÃO (ex. branco, vermelho, preto, frade)</b>			
- Cru	130 gr	160 g	
- Seco	70 gr	70 gr	
<b>GRÃO DE BICO</b>	40 gr	50 gr	
<b>LENTILHA SECA</b>	40 gr	50 gr	
<b>SOJA GRANULADA SECA</b>	40 gr	50 gr	
<b>SEITAN<sup>3</sup></b>	40 gr	50 gr	
<b>TOFU</b>	120 gr	140 gr	

TABELA 5 – PESCADO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1</sup> (em peso bruto)		OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	
Pescado preparado	50 gr	60 gr	
Pescado inteiro eviscerado sem cabeça	100 gr	105 gr	
Pescado inteiro eviscerado com cabeça	120 gr	130 gr	
Peixe à posta	95 gr	120 gr	
Peixe em filete/ lombo	85 gr	100 gr	
Moluscos e cefalópodes	50 gr	60 gr	
Chocos	130 gr	140 gr	
Lulas			
- Estufado/ Caldeirada	125 gr	130 gr	
- Arroz à valenciana	35 gr	45 gr	
Polvo			
- Assar/ Filetes	140 gr	150 gr	
- Arroz	120 gr	130 gr	
Potas	70 gr	80 gr	
<b>BIVALVES PREPARADOS</b>	50 gr	60 gr	
<b>AMÊIJOA</b>			
- Com casca	130 gr	150 gr	
- Sem casca	50 gr	60 gr	
<b>BERBIGÃO</b>			
- Com casca	230 gr	280 gr	
- Sem casca	35 gr	40 gr	
<b>MEXILHÃO (miolo)</b>	40 gr	50 gr	
<b>CAMARÃO (miolo)</b>	50 gr	60 gr	
<b>ATUM EM CONSERVA</b>	85 gr	90 gr	
	75 gr	75 gr	
<b>BARRAS DE PESCADA</b>	1 barrita	1 barrita	
<b>BACALHAU</b>			
- Salgado seco	50 gr	60 gr	
- Demolhado	95 gr	100 gr	
- Migas (salgado seco)	40 gr	50 gr	
- Migas (ultracongelado)	50 gr	60 gr	
- Pasteis/ pataniscas	100 gr	100 gr	
	3 unidades	3 unidades	
<b>MISTURA para caldeirada</b>	95 gr	120 gr	Mínimo 3 espécies

TABELA 6 – CARNE

PRODUTOS	CAPITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	
<b>BORREGO</b>			
- em costeleta	140 gr	150 gr	
- Perna	140 gr	150 gr	
<b>CABRITO</b>			
- Peito	130 gr	140 gr	
- Perna	130 gr	140 gr	
<b>CARNEIRO</b>			
- em costeleta	75 gr	90 gr	
- Pá	60 gr	70 gr	
- Peito gordo	65 gr	75 gr	
- Perna gorda	60 gr	70 gr	
- Perna magra	75 gr	85 gr	
<b>COELHO</b>			
- Sem cabeça	120 gr	130 gr	
<b>FRANGO</b>			
- Inteiro com pele	120 gr	140 gr	
- Inteiro sem pele	115 gr	130 gr	
- em bife	85 gr	90 gr	
- Perna/ Coxa	115 gr	125 gr	
- Peito	85 gr	90 gr	
<b>PATO</b>			
- com pele	140 gr	150 gr	
- sem pele	130 gr	140 gr	
<b>PERÚ</b>			
- Inteiro com pele	115 gr	120 gr	
- em bife	85 gr	90 gr	
- Perna/ Coxa	115 gr	120 gr	
- Peito	65 gr	80 gr	
<b>PORCO</b>			
- em costeletas	110 gr	120 gr	
- em entrecosto	120 gr	130 gr	
- em entremeada	100 gr	110 gr	
- em lombo	85 gr	90 gr	
- Perna	90 gr	100 gr	
<b>VACA/ VITELA</b>			
- Lombo, rabadilha, pojadouro, pá, nispo, fralda	85 gr	90 gr	
- Ganso	90 gr	95 gr	
- Cachaço	90 gr	95 gr	
- Alcatra	90 gr	95 gr	
- Acém	105 gr	115 gr	
- Aba/ Rosbife	90 gr	95 gr	
- em costeletas	95 gr	110 gr	
- Lombo	85 gr	95 gr	
- Peito	95 gr	110 gr	

- Bife	85 gr	95 gr
<b>Para Cozido à Portuguesa</b>		
- Porco	40 gr	50 gr
- Vaca	40 gr	50 gr
<b>Para Feijoadá/ Rancho</b>		
- Porco	30 gr	40 gr
- Vaca	30 gr	40 gr
<b>ALMÔNDEGAS</b>	90 gr	90 gr
	3 unidades de 30 gr	3 unidades de 30 gr
<b>HAMBÚRGUERES</b>	80 gr	80 gr
	1 unidade de 80 gr	1 unidade de 80 gr
<b>CROQUETES</b>	60 gr	60 gr
	2 unidades de 30 gr	2 unidades de 30 gr
<b>RISSÓIS</b>	60 gr	60 gr
	2 unidades de 30 gr	2 unidades de 30 gr
<b>CARNE DESFIADA</b> (ex.: arroz de pato)	120 gr	125 gr
<b>CARNE PICADA</b> (ex.: empadão)	85 gr	90 gr
<b>ALHEIRA</b>	-	100 gr
<b>BACON</b>	-	½ unidade
<b>CHOURIÇO DE CARNE</b>	-	8 gr
<b>FARINHEIRA</b>	-	10 gr
<b>PRESUNTO</b>	-	10 gr

TABELA 7 – OVOS

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

TABELA 8 – GORDURAS E ÓLEOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	
<b>AZEITE</b>			
- Sopa	1 ml	1 ml	
- Prato	3 ml	5 ml	
<b>ÓLEO VEGETAL</b>	3 ml	3 ml	
<b>NATAS</b>	10 ml	10 ml	

TABELA 9 – ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS E OUTROS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES		OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	
ALECRIM	0,1 gr	0,1 gr	
CEBOLINHO	0,6 gr	1 gr	
COENTROS	0,7 gr	1,1 gr	
ESTRAGÃO	0,1 gr	0,1 gr	
FUNCHO	0,7 gr	1,1 gr	
HORTELÃ	0,8 gr	1,3 gr	
LOURO	0,1 gr	0,1 gr	
MANJERICÃO	0,1 gr	0,1 gr	
OREGÃOS	0,1 gr	0,1 gr	
SALSA	0,8 gr	1,3 gr	
SALVA	0,1 gr	0,1 gr	
SEGURELHA	0,1 gr	0,1 gr	
TOMILHO	0,1 gr	0,1 gr	
AÇAFRÃO	0,1 gr	0,1 gr	
BAUNILHA	0,1 gr	0,1 gr	
CANELA	0,1 gr	0,1 gr	
CARIL	0,1 gr	0,1 gr	
COLORAU	0,1 gr	0,1 gr	
COMINHOS	0,1 gr	0,1 gr	
CRAVINHO	0,1 gr	0,1 gr	
GENGIGRE	0,4 gr	0,8 gr	
NOZ-MOSCADA	0,1 gr	0,1 gr	
PIMENTA	0,1 gr	0,1 gr	
PIMENTÃO – DOCE	0,1 gr	0,1 gr	
VINAGRE	0,5 ml	1 ml	
LIMÃO	10 gr	10 gr	
ALGAS MARINHAS (ex.: Kombu)	0,6 gr	1 gr	

TABELA 10 – SAL

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



TABELA 11 – SALICÓRNIA

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		OBSERVAÇÕES
	Jl	1ºCEB	
<b>Sopa</b>			
- em natureza (fresca)	≤ 4g	≤ 4g	
- desidratada	≤ 0,1g	≤ 0,1g	
<b>Prato:</b>			
- conduto			
. em natureza	≤ 4g	≤ 4g	
. desidratada	≤ 0,1g	≤ 0,1g	
- guarnição			
. em natureza	≤ 4g	≤ 4g	
. desidratada	≤ 0,1g	≤ 0,1g	
- hortícolas	-	-	

TABELA 12 – PÃO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		OBSERVAÇÕES
	Jl	1ºCEB	
<b>Broa</b> (ex.: milho, centeio)	35g	35g	
<b>Pão de mistura</b>	25g	25g	

TABELA 13 – OUTROS PRODUTOS

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

**ANEXO B****Alimentos Autorizados****1 – CARNE DE VACA**

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor- Decreto de Lei nº323-F/2000, de 20 de dezembro (identificação do animal, país de origem, de abate e desmancha) apresentada em meia carcaça, quarta ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

**1.1 – Peças de talho para bifes**

Carne de 1ª categoria, sem osso:

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

**1.2 – Peças de talho para assar/estufar**

Carne de 1ª categoria, sem osso:

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

**1.3 – Peças de talho para guisar**

Carne de 2ª categoria, sem osso:

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

**1.4 – Peças de talho para cozer**

Carne de 2ª categoria, sem osso:

- Chambão da perna
- Chambão da pá



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

### 1.5 – Carne picada

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

#### 1.5.1 – Hambúrgueres

Percentagem de carne  $\geq$  80%:

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

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

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

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

#### 1.5.2 - Almôndegas

Percentagem de carne  $\geq$  a 80%:

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

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

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

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



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

a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação, não sendo permitida, em caso algum, a utilização da descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim, para evitar contaminações cruzadas.

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

c) A peça de carne que será utilizada para picar deverá obedecer aos parâmetros apresentados no número 1.2 e 1.3 “Peças de talho para estufar/guisar” e possuir as seguintes características:

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

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

## 2 – CARNE DE PORCO

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

### 2.1 – Pernas, pás ou lombos

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

### 2.2 – Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

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

## 3 – CARNE DE CARNEIRO, CABRITO E/OU BORREGO

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

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



#### 4 – CARNE DE COELHO

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

#### 5 – CARNE DE AVES

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

##### - Ave Inteira:

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

##### - Coxas:

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

##### - Bifes:

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

##### - Hambúrgueres

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

##### 5.1 - Peru

- Inteiro;
- Coxas;



- Peito/bifes;

#### 5.2 –Pato

- Inteiro;

- Coxas;

- Bifes.

#### 5.3 – Frango

- Inteiro;

- Coxas;

- Peito/bifes

### 6 – PRODUTOS DE SALSICHARIA

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

Deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

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

#### 6.1 – Chouriço de carne

Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada, isento de fécula, em proporções de carne entre 80% para o tipo “extra” e 70% para o tipo “corrente”, com margens de tolerância de 5%; gordura entre 20% para o tipo “extra” e 30% para o tipo “corrente”, com margem de tolerância de 5%, devidamente fragmentadas e adicionadas de aditivos legalmente autorizados. Em forma de ferradura ou em “rosário”, com sinais evidentes de cura perfeita, que nunca deverá ser inferior a 72 horas.

### 7- SALGADOS PRÉ-PREPARADOS CONGELADOS

#### 7.1 – Croquetes de carne

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

#### 7.2 – Pastéis de bacalhau

Devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor.  
Com um teor de bacalhau igual ou superior a 30%, de diâmetro  $\leq$  a 3cm.

## 8 – OVOS

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

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

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

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

Podem ser uma ou mais marcas distintas, indicando:

- Categoria de qualidade;
- Código do centro de embalagem;
- Categoria de peso;
- Data de durabilidade mínima;
- Menção ovos lavados.

## 9 – PESCADO

Considerando as questões ambientais, a necessidade de perspetivar a alimentação de uma forma abrangente e holística e a urgência de minimizar o impacto das escolhas nos recursos marinhos, não obstante as indicações apontadas nos pontos 9.1 a 9.6, deve ser dada prioridade às espécies de pescado constantes do Anexo 5 da circular nº 3097/DGE de 08 de agosto de 2018, tendo em conta a arte de pesca usada e a área de captura.

### 9.1 – Tipos de apresentação:

- a) Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça;
- b) Em postas – quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral: as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm;
- c) Em filetes – quando o pescado é submetido à filetagem;
- d) Em lombos.

### 9.2 – Conservação:

- a) Refrigerado;
- b) Congelado ou ultracongelado – quando submetido à temperatura de  $-35^{\circ}\text{C}$ , de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou



inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; a percentagem de vidro para os filetes e lombos não pode ultrapassar os 20% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.

### 9.3 – Espécie de pescado e afins culinários:

- a) Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5); pargo legítimo, mero, corvina, cherne, maruca, abrótea, bacalhau seco e badejo;
- b) Assar/ gratinar/ estufar: pargo legítimo e mulato, pescada (de n.º3 a n.º5), corvina, cherne, mero, maruca, solha, salmão, bacalhau seco, paloco, tintureira, sarda, perca, robalo, dourada, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%, barrinhas de pescada panadas ultracongeladas, com um teor de peixe (lascado) superior a 50%;
- c) Grelhar: solha, peixe-espada, carapau, filetes de pescada, besugo, salmão, sardinha, cavala, sarda, dourada, robalo, lulas, chocos e bacalhau seco;
- d) Fritar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, pescada (de n.º 3 a n.º5), pescadinha, bacalhau seco, paloco, lulas, chocos, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de raia, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%;
- e) Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60g, com um mínimo de 3 variedades ou de uma só espécie no caso de lulas, chocos, potas, paloco ou bacalhau;
- f) Arroz: bacalhau, polvo, lulas, paloco, tamboril ou de peixe e mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de três variedades;
- g) Salada Russa: atum, peixe (filetes de pescada e miolo de camarão);
- h) Feijão-frade com atum e ovo;
- i) Grão com bacalhau e ovo.

### 9.4 – BACALHAU/PALOCO SECO E SALGADO

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

Migas a granel.

### 9.5- ATUM

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

### 9.6 – MOLUSCOS



Cefalópodes (chocos, lulas, polvo) e bivalves (amêijoas, mexilhão e berbigão), congelados ou ultracongelados.

## 10- CEREAIS SEUS DERIVADOS E TUBÉRCULOS

### 10.1- ARROZ

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

### 10.2- MASSAS ALIMENTÍCIAS

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

### 10.3 – BATATA

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

### 10.4 – BATATA DOCE

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

### 10.5 – Castanha

Frutos de boa qualidade;

Com casca ou sem casca. Inclui congelada.

### 10.6- FLOCOS DE AVEIA, CENTEIO E CEVADA

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

### 10.7- OUTROS CEREAIS

FB 91  


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

#### 10.8 – FARINHA DE TRIGO

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

#### 10.9- DERIVADOS DO TRIGO

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

### 11 – LEGUMINOSAS SECAS E DERIVADOS

#### 11.1 – LEGUMINOSAS

De boa qualidade.

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

#### 11.2 – DERIVADOS DA SOJA

- Soja texturizada: grânulos finos e nacos. De 1.ª qualidade, em embalagens de 400g ou adequadas à quantidade necessária do género alimentício.
- Tofu: refrigerado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. EM embalagens de 250g, 500g ou 1kg, em função da quantidade necessária do género alimentício. Deverá ter a duração máxima de 6 semanas, podendo ser guardado refrigerado (coberto com água em recipiente fechado) até 24 horas após a abertura da embalagem.
- Tempeh de soja (proteína fermentada de soja): refrigerado ou congelado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens de 200g ou 250g, em função da quantidade necessária do género alimentício. Não deverá ser armazenado após a abertura da embalagem.
- Enchido de soja ou enchido de seitan: enchido 100% vegetal (tipo chouriço) envolto em película vegetal, em embalagem de 200g.

- Alheira de tofu, alheira vegetariana ou alheira de cogumelos: enchido 100% vegetal (tipo alheira) envolto em película vegetal, em embalagem de 200g.
- Molho de soja: de boa qualidade e sem açúcar. EM embalagens de 200 ml, 250 ml ou 750ml, em função da quantidade necessária do género alimentício.
- Creme culinário de soja (“natas” de soja): creme 100% vegetal para uso culinário, refrigerado ou de longa duração, em embalagens de 200 ml, 250 ml ou de 1 l, em função da quantidade necessária do género alimentício.

## 12 – HORTÍCOLAS

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

## 13 - SALADAS E FRUTAS

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

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

## 14 – TEMPEROS, ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS

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

## 15 - COGUMELOS

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

No caso de enlatados, deverão ser de utilização imediata.

## 16 – AZEITONAS

Frescas ou de conserva, inteiras ou laminadas.

No caso de enlatadas, deverão ser de utilização imediata.

## 17 - AZEITE FINO

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

**18 - BANHA**

Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

**19 - ÓLEO REFINADO**

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

**20 - SAL IODADO**

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

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

**21 - SALICÓRNIA**

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

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

**22 - TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE**

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

**23 - LEITE DE VACA**

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

**24 – QUEIJO**

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

**25 - QUEIJOS VEGETAIS**

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

**26 - GELADO DE LEITE**

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

**27 – GELATINA DE ORIGEM VEGETAL**

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

**28 – PUDIM**

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

**29 – MOUSSE DE CHOCOLATE OU DE FRUTOS**

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

**30 – IOGURTE**

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

Valor energético máximo: 100 kcal por 100g.

**31 – NATAS**

Ultrapasteurizadas.

**32 – PÃO DE MISTURA**

O pão deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio farinha tipo 130;
- 35% de farinha tipo 65;
- 35% de farinha tipo 200;
- Água;



- 0,4% de sal;

- Levedura.

Pão regional.

### 33 – PÃO RALADO

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

### 34 – BROA

Broa de milho.

### 35 – AÇÚCAR

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



FRS.96

## 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 justificarem]

---



---



---



---

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

O(A) COORDENADOR(A) DE ESCOLA

O REPRESENTANTE  
DA EMPRESA

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



**ANEXO D**  
**Mapa de Controlo de Refeições**

Agrupamento 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**-----

PAULO JORGE SIMÕES HORTÊNSIO, DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO GERAL E FINANÇAS: -----

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 noventa e sete folhas simples, está conforme o respetivo original que se encontra arquivado no Gabinete de Apoio aos Órgãos Municipais. --- Vai por mim assinada e autenticada com o selo branco em uso na Câmara Municipal de Setúbal. Setúbal, aos dezassete dias do mês de abril do ano de dois mil e dezanove. -----

-----O DIRETOR DO DEPARTAMENTO-----

(Delegação de Competências – Despacho n.º 203/17/GAP, de 24/10/2017)

Não são devidos emolumentos  
por se destinar a fins oficiais