

B) 4.
GAP
DAF
DICOMP
SECOMP
GARAI
AM
DES

ANEXO AO PONTO IV-7.
DOCUMENTO N.º 25



Fls. 1

MUNICÍPIO DE SETÚBAL
CÂMARA MUNICIPAL

REUNIÃO N.º 14/2020 PROPOSTA N.º 68/2020/DAF/DICOMP/SECOMP

Realizada em 16/09/2020 DELIBERAÇÃO N.º 294/2020

ASSUNTO: CONCURSO PÚBLICO N.º 36/2020/DAF/DICOMP/SECOMP COM PUBLICAÇÃO NO JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA (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 2020/2021 E 2021/2022

É 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 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), do Decreto-Lei n.º 197/99, de 08 de junho, o órgão competente para autorizar a despesa com esta prestação de serviços é a Câmara Municipal, 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;

ATA DA SESSÃO DE 24/09/2020

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 se delibera:

1 – A abertura do Concurso Público n.º 36/CP/2020/DAF/DICOMP/SECOMP, com publicação no Jornal Oficial da União Europeia (JOUE), para a prestação de serviços de fornecimento de refeições escolares para alunos dos jardins-de-infância e para alunos do 1.º ciclo do ensino básico da rede pública do concelho, para os anos letivos de 2020/2021 e 2021/2022, com o preço base de € 2.400.000,00 + IVA (dois milhões e quatrocentos mil euros), nos termos da alínea c), do n.º 1, do Artigo 16.º, conjugado com a alínea a), do n.º 1, do Artigo 20.º e Artigos 131.º e seguintes do Código dos Contratos Públicos, com a seguinte repartição de encargos:

Ano 2020: 2.712,00 € c/IVA incluído

Ano 2021: 1.692.288,00 € c/IVA incluído

Ano 2022: 1.017.000,00 € 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 30 dias, nos termos dos Artigos 41.º e 42.º do Código dos Contratos Públicos.

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

Presidente: Dra. Maria Celeste Paulino
 Dra. Maria Adelaide Fernandes

Vogais: Dr. Nelson José Vieira
 Sra. Susana Margarida Calixto
 Sra. Maria João Henriques

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

5 – Autorização para a publicação do anúncio no Diário da República, no Jornal Oficial da União Europeia e na plataforma eletrónica da Saphety – www.saphety.com, nos termos do Artigo 131.º, do CCP.

ATA DA SESSÃO DE 24/09/2020

6 – A disponibilização das peças do concurso, por parte da Câmara Municipal de Setúbal na plataforma da Saphety (www.saphety.com), de forma gratuita.

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 TÉCNICO

O CHEFE DE DIVISÃO

O DIRECTOR DO DEPARTAMENTO

O PROPONENTE

APROVADA / REJEITADA por : Votos Contra; Abstenções; 10 Votos a Favor.

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

O RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DA ACTA

O PRESIDENTE DA CÂMARA



MUNICÍPIO DE SETÚBAL
Câmara Municipal

PROGRAMA DE PROCEDIMENTO

CONCURSO PÚBLICO N.º 36/2020/DAF/DICOMP/SECOMP

**"FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA OS ALUNOS DOS JARDINS-
DE-INFÂNCIA E 1.º CICLO DA REDE PÚBLICA DO CONCELHO,
PARA O ANO LETIVO 2020/2021 NO PERÍODO DE JANEIRO DE 2021 A JULHO
2021 E PARA O ANO LETIVO DE 2021/2022"**



Índice

PROGRAMA DO PROCEDIMENTO	2
CAPÍTULO I	2
<i>Disposições gerais</i>	2
CAPÍTULO II	4
<i>Regras de participação</i>	4
CAPÍTULO III	8
<i>Proposta</i>	8
CAPÍTULO IV	14
<i>Análise das propostas e adjudicação</i>	14
CAPÍTULO V	18
<i>Habilitação</i>	18
CAPÍTULO VI	22
<i>Caução</i>	22
CAPÍTULO VII	23
<i>Celebração de contrato</i>	23
CAPÍTULO VIII	25
<i>Recurso administrativo</i>	25



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 crianças dos jardins-de-infância e para alunos do 1.º ciclo da rede pública do concelho, para o ano letivo de 2020/2021 no período de janeiro de 2021 a julho de 2021 e para o ano letivo de 2021/2022, de acordo com as condições definidas no Caderno de Encargos, nos termos dos artigos 130.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 (UE) n.º 2195/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de novembro de 2002, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 2151/2003, da Comissão, de 16 de dezembro de 2003, e pelo Regulamento (CE) n.º 213/2008, da Comissão, de 28 de novembro de 2007, publicado no Jornal Oficial da União Europeia, n.º L 74, de 15 de março de 2008, com o código 55524000-9.

Cláusula 2.ª

Entidade pública contratante

1. A entidade pública contratante é a **Câmara Municipal de Setúbal, sita nos Paços do Concelho, Praça do Bocage, 2901-866 Setúbal, tendo a decisão de contratar sido tomada em Sessão da Assembleia Municipal de ____ de ____ de 2020, Edital n.º ____/2020.**
2. As peças do concurso estão disponíveis para consulta dos interessados das **9:00 às 12:00 e das 14:00 às 17:00 horas, na Seção de Compras, sita na morada supra indicada, com os números de telefone 265541500 e com o email secpp@mun-setubal.pt.**
3. As peças que constituem o presente concurso serão integralmente disponibilizadas, na



plataforma eletrónica utilizada pela Câmara Municipal de Setúbal: <https://www.saphety.com/>, 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, no registo de fornecedor, podendo solicitar serviço de apoio técnico através do telefone 308801249 e 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 eletrónica 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 **2 400 000,00 € + I.V.A.**, de acordo com os grupos 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, durante o período de janeiro a julho do ano letivo de 2020/2021 e no ano letivo de 2021/2022.
3. Não se aceita preço unitário para a matéria-prima alimentar inferior a 0,60 €.

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, no primeiro terço do prazo fixado para a apresentação das propostas.



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.
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 54.º do CCP, nem integrar outro agrupamento concorrente.
4. Todos os membros de um agrupamento concorrente são solidariamente responsáveis, perante a entidade adjudicante, pela manutenção da proposta.
5. Em caso de adjudicação, todos os membros do agrupamento concorrente, e apenas estes, devem associar-se, antes da celebração do contrato, sob a forma jurídica de consórcio.
6. O contrato de consórcio deve indicar a empresa que exercerá as funções de chefe do consórcio, devendo-lhe ser conferido, no mesmo ato, por procuração, os poderes a que se refere o artigo 14, n.º 1, alíneas a), b) c) e d) do Decreto-Lei 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.



Cláusula 6.ª

Impedimentos

1. Não podem ser concorrentes ou integrar qualquer agrupamento, as entidades que:
 - a) Se encontrem em estado de insolvência, declarada por sentença judicial, em fase de liquidação, dissolução ou cessação de atividade, sujeitas a qualquer meio preventivo de liquidação de patrimónios ou em qualquer situação análoga, ou tenham o respetivo processo pendente, salvo quando se encontrarem abrangidas ou tenham pendente um plano de recuperação de empresas, judicial ou extrajudicial, previsto na lei, de acordo com o disposto na alínea a) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP;
 - b) Tenham sido condenadas por sentença transitada em julgado por qualquer crime que afete a sua honorabilidade profissional, no caso de pessoas singulares, ou, no caso de pessoas coletivas, quando tenham sido condenados por aqueles crimes a pessoa coletiva ou os titulares dos seus órgãos sociais de administração, direção ou gerência, e estes se encontrem em efetividade de funções, em qualquer dos casos sem que entretanto tenha ocorrido a respetiva reabilitação, nos termos da alínea b) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP;
 - c) Tenham sido objeto de aplicação de sanção administrativa por falta grave em matéria profissional, se, entretanto, não tiver ocorrido a sua reabilitação, no caso de se tratar de pessoas singulares, ou, no caso de se tratar de pessoas coletivas, tenham sido objeto de aplicação daquela sanção administrativa os titulares dos órgãos sociais de administração, direção ou gerência das mesmas e estes se encontrem em efetividade de funções, nos termos da alínea c) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP;
 - d) Não tenham a sua situação regularizada relativamente a contribuições para a segurança social em Portugal ou, se for o caso, no Estado de que sejam nacionais ou no qual se situe o seu estabelecimento principal, nos termos da alínea d) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP;
 - e) Não tenham a sua situação regularizada relativamente a impostos devidos em Portugal ou, se for o caso, no Estado de que sejam nacionais ou no qual se situe o seu estabelecimento principal, nos termos da alínea e) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP;
 - f) Tenham sido objeto de aplicação de sanção acessória de proibição de participação em concursos públicos prevista em legislação especial, nomeadamente nos regimes contraordenacionais em matéria laboral, de concorrência e de igualdade e não -



- discriminação, bem como da sanção prevista no Artigo 460.º do CCP, durante o período fixado na decisão condenatória, nos termos da alínea f) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP;
- g)** Tenham sido objeto de aplicação, há menos de dois anos, de sanção administrativa ou judicial pela utilização ao seu serviço de mão-de-obra legalmente sujeita ao pagamento de impostos e contribuições para a segurança social, não declarada nos termos das normas que imponham essa obrigação, em Portugal ou no Estado de que sejam nacionais ou no qual se situe o seu estabelecimento principal, nos termos da alínea g) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP;
- h)** Tenham sido condenadas por sentença transitada em julgado por algum dos seguintes crimes, se entretanto não tiver ocorrido a sua reabilitação, no caso de se tratar de pessoas singulares, ou, no caso de se tratar de pessoas coletivas, tenham sido condenados pelos mesmos crimes a pessoa coletiva e os titulares dos seus órgãos sociais de administração, direção ou gerência das mesmas e estes se encontrem em efetividade de funções, se entretanto não tiver ocorrido a sua reabilitação: (nos termos da alínea h) do n.º 1 do Artigo 55.º do CCP);
- I.** Participação numa organização criminosa, tal como definida no n.º 1 do artigo 2.º da Decisão -Quadro 2008/841/JAI do Conselho, de 24 de outubro de 2008;
 - II.** Corrupção, tal como definida no artigo 3.º da Convenção relativa à luta contra a corrupção em que estejam implicados funcionários da União Europeia ou dos Estados-Membros da União Europeia e no n.º 1 do artigo 2.º da Decisão -Quadro 2003/568/JAI do Conselho, de 22 de julho de 2003, e nos artigos 372.º a 374.º -B do Código Penal;
 - III.** Fraude, na aceção do artigo 1.º da Convenção relativa à Proteção dos Interesses Financeiros das Comunidades Europeias;
 - IV.** Branqueamento de capitais ou financiamento do terrorismo, tal como definidos no artigo 1.º da Diretiva n.º 2015/849, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de maio de 2015, relativa à prevenção da utilização do sistema financeiro para efeitos de branqueamento de capitais ou de financiamento do terrorismo;
 - V.** Infrações terroristas ou infrações relacionadas com um grupo terrorista, tal como definidas nos artigos 3.º e 4.º da Diretiva n.º 2017/541, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março de 2017, relativa à luta contra o terrorismo, ou qualquer



- infração relacionada com atividade terroristas, incluindo cumplicidade, instigação e tentativa, nos termos do artigo 14.º da referida diretiva;
- VI. Trabalho infantil e outras formas de tráfico de seres humanos, tal como definidos no artigo 2.º da Diretiva n.º 2011/36/UE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de abril de 2011;
- i) Tenham, a qualquer título, prestado, direta ou indiretamente, assessoria ou apoio técnico na preparação e elaboração das peças do procedimento que lhes confira vantagem que falseie as condições normais de concorrência, nos termos da alínea i) do n.º 1 do artigo 55.º do CCP;
- j) Tenham diligenciado no sentido de influenciar indevidamente a decisão de contratar do órgão competente, de obter informações confidenciais suscetíveis de lhe conferir vantagens indevidas no procedimento, ou tenham prestado informações erróneas suscetíveis de alterar materialmente as decisões de exclusão, qualificação ou adjudicação, nos termos da alínea j) do n.º 1 do artigo 55.º do CCP;
- k) Estejam abrangidas por conflitos de interesses que não possam ser eficazmente corrigidos por outras medidas menos gravosas que a exclusão, nos termos da alínea k) do n.º 1 do artigo 55.º do CCP;
- l) Tenham acusado deficiências significativas ou persistentes na execução de, pelo menos, um contrato público anterior nos últimos três anos, tendo tal facto conduzido à resolução desse contrato por incumprimento, ao pagamento de indemnização resultante de incumprimento, à aplicação de sanções que tenham atingido os valores máximos aplicáveis nos termos dos n. os 2 e 3 do artigo 329.º do CCP, ou a outras sanções equivalentes, nos termos da alínea l) do n.º 1 do artigo 55.º do CCP.
2. Para efeitos do disposto na alínea k) do número anterior, podem ser ponderadas, como medidas menos gravosas que a exclusão, designadamente, a substituição de membros do júri ou de peritos que prestem apoio ao júri, a instituição de sistemas de reconfirmação de análises, apreciações ou aferições técnicas, ou a proibição de o concorrente recorrer a um determinado subcontratado, de acordo com o estabelecido no n.º 2 do artigo 55.º do CCP.

Cláusula 6.ª - A

Revelação dos impedimentos



1. O disposto nas alíneas d) e e) do n.º 1 da cláusula anterior aplica -se sem prejuízo dos regimes de regularização de dívidas fiscais e dívidas à Segurança Social em vigor, nos termos do n.º 1 do artigo 55.º-A do CCP.
2. O candidato ou concorrente que se encontre numa das situações referidas nas alíneas b), c), g), h) ou l) do n.º 1 da cláusula anterior pode demonstrar que as medidas por si tomadas são suficientes para demonstrar a sua idoneidade para a execução do contrato e a não afetação dos interesses que justificam aqueles impedimentos, não obstante a existência abstrata de causa de exclusão, nomeadamente através de:
 - a. Demonstração de que ressarciu ou tomou medidas para ressarcir eventuais danos causados pela infração penal ou falta grave;
 - b. Esclarecimento integral dos factos e circunstâncias por meio de colaboração ativa com as autoridades competentes;
 - c. Adoção de medidas técnicas, organizativas e de pessoal suficientemente concretas e adequadas para evitar outras infrações penais ou faltas graves.
3. Tendo por base os elementos referidos no número anterior, bem como a gravidade e as circunstâncias específicas da infração ou falta cometida, a entidade adjudicante pode tomar a decisão de não relevar o impedimento, nos termos do n.º 3 do artigo 55.º-A do CCP.
4. As sanções de proibição de participação em procedimentos de formação de contratos públicos que tenham sido aplicadas, ou consideradas válidas, mediante decisão transitada em julgado não são passíveis de relevação, nos termos do artigo 55.º-A do CCP.

Capítulo III

Proposta

Cláusula 7.ª

Noção de proposta e prazo de entrega

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



Cláusula 8.ª

Prorrogação do prazo fixado para a apresentação das propostas

1. Quando as retificações ou esclarecimentos previstos na Cláusula 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. Quando as retificações ou a aceitação de erros ou de omissões das peças do procedimento referidas na Cláusula 4.ª, independentemente do momento da sua comunicação, implicarem alterações de aspetos fundamentais das peças do procedimento, o prazo fixado para a apresentação das propostas deve ser prorrogado, no mínimo, por período equivalente ao tempo decorrido desde o início daquele prazo até à comunicação das retificações ou à publicitação da decisão de aceitação de erros ou de omissões, conforme o disposto no n.º 2 do artigo 64.º do CCP.
3. A pedido fundamentado de qualquer interessado que tenha adquirido as peças do procedimento, o prazo fixado para a apresentação das propostas pode ser prorrogado pelo período considerado adequado, o qual aproveita a todos os interessados, nos termos do n.º 3 do artigo 64.º do CCP.
4. As decisões de prorrogação nos termos do disposto nos números anteriores cabem ao órgão competente para a decisão de contratar e devem ser juntas às peças do procedimento e notificadas a todos os interessados que as tenham adquirido, publicando-se imediatamente aviso daquelas decisões, nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 130.º, nos n. os 1 a 3 do artigo 131.º, no n.º 1 do artigo 167.º, no artigo 197.º e no artigo 208.º, conforme o n.º 4 do artigo 64.º do CCP.

Cláusula 9.ª

Documentos da proposta

1. A proposta é constituída pelos seguintes documentos:
 - a) Declaração do concorrente de aceitação do conteúdo do caderno de encargos, elaborada em conformidade com o modelo, constante do **anexo I**, de acordo com o disposto na linha a) do n.º



1 do Artigo 57.º do CCP, caso o anúncio seja publicitado no Jornal Oficial da União Europeia, o anexo I deverá ser substituído pelo Documento Europeu Único de Contratação Pública, conforme n.º 6 do Artigo 57.º do CCP;

- b) A declaração deve ser assinada pelo concorrente ou por representante que tenha poderes para obrigar.
- c) No caso da apresentação por um agrupamento deve ser assinada pelo representante comum dos membros que o integram, devendo ser juntos à mesma os instrumentos de mandato emitidos por cada um dos membros ou, não existindo representante comum, deve ser assinada por todos os seus membros ou respetivos representantes.
- d) 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.
- e) 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;
- f) Apresentar um programa de controlo microbiológico das instalações, dos equipamentos e das refeições servidas.

2. Integram também a proposta quaisquer outros documentos que o concorrente apresente por os considerar indispensáveis por conterem atributos da proposta de acordo com os quais o concorrente se dispõe a contratar.

Cláusula 10.ª

Modo de apresentação das propostas

1. Os documentos que constituem a proposta são apresentados diretamente na plataforma eletrónica utilizada pela Câmara Municipal de Setúbal: 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 Compras, deste município sito no edifício dos Paços do Concelho, Praça do Bocage, em Setúbal, sendo entregue aos concorrentes um recibo comprovativo dessa receção, com registo da data e hora, no caso de entrega direta ou por correio registado com aviso de receção para a mesma morada, devendo esta receção ocorrer dentro do prazo fixado na Cláusula 7.ª.

Cláusula 11.ª

Idioma dos documentos da proposta

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

Cláusula 12.ª

Propostas Variantes

1. Não é admitida a apresentação de propostas com variantes, nos termos do n.º 2 do artigo 59.º do CCP.
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, conforme o disposto no n.º 7 do artigo 59.º do CCP.



Cláusula 13.ª

Indicação do preço

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

Cláusula 14.ª

Erros e omissões do caderno de encargos

1. No primeiro terço do prazo fixado para a apresentação das propostas, os interessados podem solicitar os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das peças do Procedimento, através da plataforma eletrónica www.saphety.com, dirigida à Presidente da Câmara, e, no mesmo prazo, devem apresentar uma lista na qual identifiquem, expressa e inequivocamente, os erros e as omissões por si detetados no Caderno de Encargos que digam respeito a:
 - a. Aspetos ou dados que se revelem desconformes com a realidade;
 - b. Espécie ou quantidade de prestações estritamente necessárias à integral execução do objeto do contrato a celebrar;
 - c. Condições técnicas de execução do objeto do contrato a celebrarem que o interessado não considere exequíveis.
2. A lista a apresentar ao órgão competente para a decisão de contratar deve identificar, expressa e inequivocamente, os erros ou omissões do caderno de Encargos detetados, com exceção dos referidos na alínea d) do número anterior e daqueles que por eles apenas pudessem ser detetados na fase de execução do contrato, atuando com a diligência objetivamente exigível em face das circunstâncias concretas.
3. O incumprimento do dever a que se referem os números anteriores tem as consequências previstas nos n. os 3 e 4 do artigo 378.º do CCP, conforme o disposto no n.º 4 do artigo 50.º também do CCP.



4

4. Até ao termo do segundo terço do prazo fixado para a apresentação das propostas:
 - a. O órgão competente deve prestar os esclarecimentos solicitados;
 - b. O órgão competente pronuncia-se sobre os erros e as omissões identificados pelos interessados, considerando -se rejeitados todos os que, até ao final daquele prazo, não sejam por ele expressamente aceites.
5. O órgão competente deve identificar os termos do suprimento de cada um dos erros ou das omissões aceites nos termos do disposto na alínea b) do número anterior, conforme o disposto no n.º 6 do artigo 50.º do CCP.
6. Independentemente do disposto nos números anteriores, o órgão competente pode, oficiosamente, proceder à retificação de erros ou Omissões das peças do procedimento, bem como prestar esclarecimentos, no mesmo prazo referido no n.º 5, ou até ao final do prazo de entrega de candidaturas ou propostas, devendo, neste caso, atender -se ao disposto no artigo 64.º, conforme o disposto no n.º 7 do artigo 50.º do CCP.
7. Os esclarecimentos, as retificações e as listas com a identificação dos erros e omissões detetados pelos interessados devem ser disponibilizados na plataforma eletrónica utilizada pela entidade adjudicante e juntos às peças do procedimento que se encontrem patentes para consulta, devendo todos os interessados que as tenham obtido ser imediatamente notificados desse facto.
8. Os esclarecimentos e as retificações fazem parte integrante das peças do procedimento a que dizem respeito e prevalecem sobre estas em caso de divergência.

Cláusula 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, 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, até ao segundo terço do prazo fixado para a apresentação de propostas.
3. Considera-se não escrita ou não declarada a classificação de um documento que não tenha sido expressamente autorizada nos termos do disposto nos números anteriores.
4. Se, no decurso do procedimento deixarem de se verificar os pressupostos que determinam a classificação do documento, é promovida oficiosamente, pelo júri do concurso, a respetiva desclassificação que será informada a todos os interessados.
5. Quando, por força da classificação dos documentos que constituem a proposta, não seja possível apresentá-los nos termos previstos na Cláusula 9.ª, ou no prazo fixado na Cláusula 6.ª, o júri pode estabelecer oficiosamente ou a pedido do interessado, um modo alternativo de apresentação dos documentos em causa ou a prorrogação daquele prazo, na medida do estritamente necessário.
6. A entidade adjudicante não deve divulgar as informações constantes dos documentos classificados das propostas.
7. A entidade adjudicante pode impor aos concorrentes requisitos destinados a proteger as informações de natureza confidencial por ela disponibilizadas ao longo do procedimento de formação do contrato público.

Capítulo IV

Análise das propostas e adjudicação

Cláusula 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 apresentam algum dos atributos ou algum dos termos ou condições, nos termos, respetivamente, do disposto nas alíneas b) e c) do n.º 1 do artigo 57.º do CCP;
 - b) Que apresentam atributos que violem os parâmetros base fixados no caderno de encargos ou que apresentem quaisquer termos ou condições que violem aspetos da execução do contrato a celebrar por aquele não submetidos à concorrência, sem prejuízo do disposto nos n. os 4 a 6 e 8 a 11 do artigo 49.º do CCP;
 - c) A impossibilidade de avaliação das mesmas em virtude da forma de apresentação de algum dos respetivos atributos;
 - d) Que o preço contratual seria superior ao preço base;
 - e) Que o contrato a celebrar implicaria a violação de quaisquer vinculações legais ou regulamentares aplicáveis;
 - f) A existência de fortes indícios de atos, acordos, práticas ou informações suscetíveis de falsear as regras de concorrência.
3. A exclusão de quaisquer propostas com fundamento no disposto na alínea e) do número anterior, bem como a existência de indícios de práticas restritivas do comércio, ainda que não tenham dado origem à exclusão da proposta, devem ser comunicadas à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.
4. A exclusão de quaisquer propostas com fundamento no disposto na alínea g) do n.º 2, bem como a existência de indícios de práticas restritivas da concorrência, ainda que não tenham dado origem à exclusão da proposta, devem ser comunicadas à Autoridade da Concorrência.
5. A exclusão de quaisquer propostas com fundamento no disposto na alínea e) do n.º 2, devido ao facto do operador económico ter obtido um auxílio estatal e não puder provar que o mesmo é compatível com o mercado interno na aceção do artigo 107.º do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia, deve ser comunicada à Autoridade da Concorrência e, quando o anúncio do respetivo procedimento tenha sido publicado no Jornal Oficial da União Europeia, também à Comissão Europeia.



Cláusula 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.
2. Os esclarecimentos prestados pelos concorrentes fazem parte integrante das respetivas propostas, desde que não contrariem os elementos constantes dos documentos que a constituem, não alterem ou completem os respetivos atributos, nem visem suprir omissões que determinem a sua exclusão nos termos da Cláusula 17.ª, número dois, segundo o disposto no n.º 2 do artigo 72.º do CCP.
3. O júri deve solicitar aos candidatos e concorrentes que, no prazo máximo de cinco dias, procedam ao suprimento das irregularidades das suas propostas e candidaturas causadas por preterição de formalidades não essenciais e que careçam de suprimento, incluindo a apresentação de documentos que se limitem a comprovar factos ou qualidades anteriores à data de apresentação da Proposta ou candidatura, e desde que tal suprimento não afete a concorrência e a igualdade de tratamento.
4. O júri procede à retificação oficiosa de erros de escrita ou de cálculo contidos nas candidaturas ou propostas, desde que seja evidente para qualquer destinatário a existência do erro e os termos em que o mesmo deve ser corrigido.
5. Os pedidos do júri formulados nos termos dos n. os 1 e 3, bem como as respetivas respostas, devem ser disponibilizados em plataforma eletrónica www.saphety.com, devendo todos os candidatos e concorrentes ser imediatamente notificados desse facto.

Cláusula 19.ª

Critério de adjudicação

1. A adjudicação é feita de acordo com o critério da proposta economicamente mais vantajosa tendo como único fator a avaliação do preço ou custo enquanto único aspeto da execução do contrato a celebrar, de acordo com o modelo de avaliação constante do Anexo B 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.
3. **É vedada a utilização do critério do momento de entrega da proposta como critério de desempate, nos termos do n.º 5 do artigo 74.º do CCP.**

Cláusula 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. Quando seja feita a adjudicação por lotes nos termos do artigo 46.º -A do CCP, pode existir uma decisão de adjudicação para cada lote, podendo tais decisões ocorrer em momentos distintos, nos termos do n.º 2 do artigo 73.º do CCP.
3. A decisão de adjudicação é notificada em simultâneo a todos os concorrentes, indicando-se, quando aplicável, o prazo de suspensão previsto no n.º 3 do artigo 95.º do CCP ou na alínea a) do n.º 1 do artigo 104.º.
4. Juntamente com a notificação da decisão de adjudicação, o órgão competente para a decisão de contratar deve notificar o adjudicatário para:
 - a. Apresentar os documentos de habilitação exigidos nos termos do disposto no artigo 81.º do CCP;
 - b. Prestar caução indicando expressamente o seu valor;
 - c. Confirmar no prazo para o efeito fixado, se for o caso, os compromissos assumidos por terceiras entidades relativos a atributos ou a termos ou condições da proposta adjudicada;
 - d. Se pronunciar sobre a minuta de contrato, quando este for reduzido a escrito;
 - e. Confirmar no prazo para o efeito fixado, se for o caso, a constituição da sociedade comercial, de acordo com os requisitos fixados nas peças do procedimento e os termos da proposta adjudicada.
5. As notificações referidas nos números anteriores devem ser acompanhadas do relatório final de análise das propostas.



Cláusula 21.ª

Causas de não adjudicação

1. Não há lugar a adjudicação, que determina a revogação do ato de contratar, quando:
 - a) Nenhum candidato se haja apresentado ou nenhum concorrente haja apresentado proposta;
 - b) Todas as candidaturas ou todas as propostas tenham sido excluídas;
 - c) Por circunstâncias imprevistas, seja necessário alterar aspetos fundamentais das peças do procedimento;
 - d) Circunstâncias supervenientes relativas aos pressupostos da decisão de contratar o justifiquem;
 - e) Nos casos a que se refere o n.º 5 do artigo 47.º do CCP, a entidade adjudicante considere com a devida fundamentação, que todos os preços apresentados são inaceitáveis.
2. A decisão de não adjudicação, bem como os respetivos fundamentos, deve ser notificada a todos os concorrentes.
3. No caso da alínea c) do n.º 1, é obrigatório dar início a um novo procedimento no prazo máximo de seis meses a contar da data da notificação da decisão de não adjudicação.
4. Quando o órgão competente decida não adjudicar com fundamento no disposto nas alíneas c) e d) do n.º 1, a entidade adjudicante deve indemnizar os concorrentes, cujas propostas não tenham sido excluídas, pelos encargos em que comprovadamente incorreram com a elaboração das respetivas propostas.
5. A decisão de não adjudicação prevista no presente artigo determina a revogação da decisão de contratar, nos termos do artigo 80.º do CCP.

Capítulo V

Habilitação

Cláusula 22.ª

Documentos de habilitação



Câmara Municipal de Setúbal

1. O adjudicatário deve apresentar através da plataforma eletrónica, até ao 6º dia após notificação de adjudicação, segundo o disposto na alínea a) do n.º 2 do artigo 77.º do CCP, os seguintes documentos de habilitação, nos termos da alínea g) do n.º 1 do artigo 132.º e do artigo 81.º do CCP, e nos termos da Portaria n.º 372/2017 de 14 de dezembro, designadamente:
 - a) Declaração do anexo II ao presente Código, do qual faz parte integrante, de acordo com o disposto na alínea a) do n.º 1 do artigo 81.º do CCP;
 - b) Documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e i) do n.º 1 do artigo 55.º do CCP, segundo do disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 81.º do CCP.
2. O prazo para supressão de irregularidades detetadas nos documentos é de 5 dias, nos termos da alínea g) do n.º 1 do artigo 132.º do CCP.
3. As entidades adjudicantes devem aceitar como prova bastante de que o adjudicatário não se encontra abrangido por nenhum dos casos referidos nas alíneas a), b) e i) do artigo 55.º a apresentação de um **certificado de registo criminal** ou, na sua falta, de documento equivalente emitido pela autoridade judicial ou administrativa competente, do qual resulte que aqueles requisitos se encontram satisfeitos, nos termos do n.º 1 do artigo 83.º-A do CCP.
4. As entidades adjudicantes devem aceitar como prova bastante de que o adjudicatário não se encontra abrangido por nenhum dos casos referidos nas alíneas d) e e) do artigo 55.º um certificado emitido pela entidade competente (**Declaração da Segurança Social e Certidão das Finanças**), nos termos do n.º 2 do artigo 83.º-A do CCP.
5. No caso de não emissão dos documentos ou certificados referidos nos números anteriores ou se estes não se referirem a todos os casos referidos nas alíneas a), b) e i) do artigo 55.º do CCP, podem os mesmos ser substituídos por uma declaração solene, sob compromisso de honra, feita pelo interessado perante a autoridade judicial ou administrativa competente, um notário ou um organismo profissional qualificado.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
 9. Sempre que se verifique um facto que determine a caducidade da adjudicação nos termos do n.º 1, o órgão competente deve notificar o adjudicatário relativamente ao qual o facto ocorreu, fixando-lhe um prazo, não superior a 5 dias, para que se pronuncie, por escrito, ao abrigo do direito de audiência prévia, nos termos do n.º 2 do artigo 86.º do CCP.
 10. Quando as situações previstas no número anterior se verificarem por facto que não seja imputável ao adjudicatário, o órgão competente para a decisão de contratar deve conceder-lhe, em função das razões invocadas, um prazo adicional para a apresentação dos documentos em falta, sob pena de caducidade da adjudicação.
 11. Nos casos previstos nos números anteriores, o órgão competente para a decisão de contratar deve adjudicar a proposta ordenada em lugar subsequente, conforme o disposto no n.º 4 do artigo 86.º do CCP.

Cláusula 23.ª

Modo de apresentação dos documentos de habilitação

1. Os documentos que constituem a proposta são apresentados diretamente em plataforma eletrónica utilizada pela entidade adjudicante, ou no caso de a mesma se encontrar indisponível, através de correio eletrónico para secpp@mun-setubal.pt, conforme o disposto no n.º 1 do artigo 62.º do CCP e no n.º 1 do artigo 5.º da Portaria n.º 372/2017 de 14 de dezembro.
2. Quando os documentos de habilitação exigidos se encontrem disponíveis na Internet, o adjudicatário pode, em substituição da apresentação da sua reprodução, indicar à entidade adjudicante o endereço do sítio onde aqueles documentos podem ser consultados, bem como a informação necessária a essa consulta, desde que os referidos sítio e documentos dele constantes estejam redigidos em língua portuguesa, conforme o disposto no n.º 2 do artigo 5.º da Portaria n.º 372/2017 de 14 de dezembro.



3. A Câmara Municipal de Setúbal pode sempre exigir ao adjudicatário, em prazo que fixar para o efeito, a apresentação dos originais de quaisquer documentos cuja reprodução tenha sido apresentada nos termos do disposto no n.º 1, em caso de dúvida fundada sobre o conteúdo ou a autenticidade destes, sendo aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto no artigo 86.º do CCP, de acordo com o disposto no n.º 4 do artigo 5.º da Portaria n.º 372/2017 de 14 de dezembro.
4. Sempre que se verifique um dos fundamentos que determine a caducidade da adjudicação, nos termos do Artigo 86.º, do CCP, o adjudicatário deverá ser notificado ao abrigo do direito de audiência prévia, para que se pronuncie em prazo não superior a 5 dias.
5. Sempre que se verifique um dos fundamentos que determinam a caducidade da adjudicação, e estes resultem de factos não imputáveis ao adjudicatário, a Câmara Municipal de Setúbal deve conceder ao adjudicatário, em função das razões invocadas, um prazo adicional para apresentação dos documentos em falta, sob pena de caducidade da adjudicação, se mesmo assim o adjudicatário não apresentar a documentação, a Câmara Municipal de Setúbal deve adjudicar à proposta ordenada em lugar subsequente.
6. Quando a candidatura seja apresentada por um agrupamento candidato, a declaração do anexo V ao CCP ou o Documento Europeu Único de Contratação Pública, devem ser assinados pelo representante comum dos membros que o integram, caso em que devem ser juntos ao respetivo documento os instrumentos de mandato emitidos por cada um dos seus membros ou, não existindo representante comum, deve ser assinada por todos os seus membros ou respetivos representantes, nos termos do artigo 168.º do CCP.
7. Quando o adjudicatário for um agrupamento de pessoas singulares ou coletivas:
 - a) Os documentos previstos no n.º 1, da Cláusula 221.º, devem ser apresentados por todos os seus membros;
 - b) Os documentos previstos no n.º 3, da Cláusula 22.º, devem ser apresentados por todos os membros cuja atividade careça da sua titularidade.
8. É aplicável aos membros dos agrupamentos concorrentes, o disposto nos n.ºs 4 e 6, da Cláusula 22.º.



Cláusula 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.

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.
2. Quando o contrato previr renovações, o valor da caução tem por referência o preço do seu período de vigência inicial e cada renovação deve ser condicionada à prestação de nova caução, que terá por referência o preço de cada um dos respetivos períodos de vigência, nos termos do n.º 4 do artigo 89.º do CCP.
3. Na falta de fixação, o valor da caução previsto nos n. os 1 e 2 é de 5 % ou de 10 % do preço contratual, respetivamente, nos termos do n.º 6 do artigo 89.º do CCP.

Cláusula 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 no n.º 4, da Cláusula 19.ª, devendo comprovar a sua prestação no dia imediatamente subsequente.
2. A caução deverá ser efetuada de acordo com o modelo constante do anexo III.
3. Todas as despesas relativas à prestação da caução são da responsabilidade do adjudicatário.
4. A não prestação da caução, por facto imputável ao adjudicatário, implica a caducidade da adjudicação, passando a mesma para a proposta ordenada no lugar subsequente.

Capítulo VII

Celebração de contrato

Clausula 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 95.º, do CCP.
2. As despesas e os encargos inerentes à redução do contrato a escrito são da responsabilidade da entidade adjudicante, com exceção dos impostos legalmente devidos pelo adjudicatário.
3. Do presente procedimento será celebrado contrato escrito em suporte papel.

Clausula 28.ª

Conteúdo do contrato

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



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

Cláusula 29.ª

Minuta do Contrato



1. A minuta é aprovada pelo órgão competente para a decisão de contratar, conforme o disposto no n.º 1 do artigo 98.º do CCP.
2. Depois de aprovada a minuta do contrato a celebrar, o órgão competente para a decisão de contratar notifica-a ao adjudicatário, nos termos do n.º 1 do artigo 100.º do CCP.
3. A minuta do contrato a celebrar considera-se aceite pelo adjudicatário quando haja aceitação expressa ou quando não haja reclamação nos cinco dias subsequentes à respetiva notificação.
4. A outorga do contrato deve ter lugar no prazo de 30 dias contados da data da aceitação da minuta ou da decisão sobre a reclamação.
5. A não outorga do Contrato, por fato imputável ao Adjudicatário, ocasiona a caducidade da adjudicação nos termos do n.º 1 do Artigo 105.º do CCP.
6. As reclamações da minuta do contrato a celebrar só podem ter por fundamento a previsão de obrigações que contrariem ou que não constem dos documentos que integram o contrato ou a recusa dos ajustamentos propostos.

Capítulo VIII

Recurso administrativo

Clausula 30.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.



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 2020/2021 e 2021/2022”**, 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 _____



ANEXO B

Modelo de avaliação

A adjudicação é feita de acordo com o critério da proposta economicamente mais vantajosa tendo como único fator a Avaliação do preço ou custo enquanto único aspeto da execução do contrato a celebrar, do qual o modelo de avaliação aplicável é o seguinte:

- Fórmulas de cálculo para avaliação das propostas:

Modalidades:

- $C1 = (Pa1 \times 220\,248)$
- $C2 = (Pa2 \times 461\,976)$
- $C3 = (Pa3 \times 102\,956)$

Com:

- $C1 + C2 + C3$ – Preço total

Pa1 – Preço unitário, referente a fornecimento de refeições escolares em regime de catering;

Pa2 – Preço unitário, referente a fornecimento de refeições com confeção na escola;

Pa3 – Preço unitário, referente a fornecimento de matéria-prima alimentar;

Os concorrentes têm de obrigatoriamente apresentar proposta integrando todas as modalidades
A adjudicação das modalidades é efetuada ao concorrente melhor classificado.



ANEXO I

Modelo de declaração

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

1 - (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de ⁽¹⁾ (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 ⁽²⁾ 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 ⁽³⁾:

a)

b)

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

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

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



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

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

... (local), ... (data), ... [assinatura ⁽⁴⁾].

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

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

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

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



Anexo II

Modelo de declaração

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

1 – (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de (¹) (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 (²) não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º 1 do Artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

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

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

.... (local), (data), [assinatura (⁵)].

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

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

(3) Acrescentar as informações necessárias à consulta, se for o caso.

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

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



ANEXO III

Modelo de declaração bancária

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

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 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 179.º 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).

ATA DA SESSÃO DE 24/09/2020

MUNICÍPIO DE SETÚBAL
Câmara Municipal

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO N.º 36/2020/DAF/DICOMP/SECOMP

**"FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA OS ALUNOS DOS
JARDINS-DE-INFÂNCIA E 1.º CICLO DA REDE PÚBLICA DO CONCELHO,
PARA OS ANOS LETIVOS DE 2020/2021 E 2021/2022"**

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	28
ANEXO C	63
ANEXO D	64

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 crianças 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 2020/2021 no período de janeiro de 2021 a julho de 2021 e no ano letivo de 2021/2022, de acordo com as condições definidas no presente Caderno.**

Cláusula 2.ª

Contrato

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

Cláusula 3.ª

Prazo de execução do contrato

1. O contrato mantém-se em vigor durante o ano letivo de 2020/2021 no período de janeiro de 2020 até julho de 2021 e no ano letivo 2021/2022, distribuídos pelo calendário letivo definido pelo Ministério de Educação, podendo eventualmente ser reajustado em função do desenrolar do presente concurso, da outorga do respetivo contrato, bem como, após autorização prévia do Tribunal de Contas.

Capítulo II

Obrigações Contratuais

Secção I

Obrigações do prestador de serviços

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 4.ª

Obrigações principais do prestador de serviços

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

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

Cláusula 5.ª

Forma da prestação de serviços

1. Os serviços devem ser efetuados em articulação com a Câmara Municipal de Setúbal, com os agrupamentos de escolas, de acordo com a Caraterização Técnica.
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 Caraterização Técnica, anexo ao presente Caderno de Encargos, no ano letivo de 2020/2021 no prazo de janeiro de 2021 a julho de 2021 e no ano letivo de 2021/2022, a contar da data da assinatura do contrato e após autorização prévia do Tribunal de Contas.
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 da educação pré-escolar.
3. Durante a vigência do contrato, o prestador de serviços obriga-se a satisfazer o fornecimento das refeições todos os dias úteis, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas, para férias dos alunos, conforme estabelece o calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação.
4. Os prazos previstos no número anterior podem ser alterados por iniciativa da Câmara Municipal de Setúbal ou a requerimento do prestador de serviços devidamente fundamentado.

Cláusula 7.ª

Receção dos elementos a produzir ao abrigo do contrato

1. No prazo de 5 dias a contar da entrega dos elementos referentes a cada fase de execução do contrato, a Câmara Municipal de Setúbal procede à respetiva análise, com vista a verificar se os mesmos reúnem as características, especificações e requisitos técnicos definidos no anexo Caracterização Técnica ao presente Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos na lei.
2. Na análise a que se refere o número anterior, o prestador de serviços deve prestar à Câmara Municipal de Setúbal todos os esclarecimentos necessários.
3. No caso da análise da Câmara Municipal de Setúbal não comprovar a conformidade dos elementos entregues com as exigências legais ou no caso de existirem discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos na Caracterização Técnica anexa ao presente Caderno de Encargos, a Câmara Municipal de Setúbal deve informar, por escrito, o prestador de serviços.
4. No caso previsto no 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 legislações aplicáveis.

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 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 até ao quádruplo do valor das refeições em falta e deve indemnizar a Câmara das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa;
 - b. Pelo incumprimento ou cumprimento parcial do fornecimento, comprovado por relatório produzido pelas Direções Executivas dos agrupamentos de escolas, pode ser aplicada à data do fornecimento a sanção diária de até 5,00 Euros/por refeição, por estabelecimento de ensino;
 - c. Pelo incumprimento do contrato pode a Câmara Municipal rescindi-lo notificando o prestador de serviços, sendo este obrigado a manter a prestação de serviços por mais 30 dias se a entidade adjudicante carecer do fornecimento, de forma a assegurar o normal funcionamento dos refeitórios escolares;
 - d. O 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. 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;
 - c. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
 - d. Incêndios ou inundações como origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - e. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
 - f. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
 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.

Cláusula 16.ª

Resolução por parte do prestador de serviços

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

Capítulo IV

Caução e seguros

Cláusula 17.ª

Execução da caução

1. A caução prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, nos termos do Programa do Procedimento, pode ser executada pela Câmara Municipal de Setúbal, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo prestador de serviços das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades ou, para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.
2. A resolução do contrato pela Câmara Municipal de Setúbal não impede a execução da caução, contando que para isso haja motivo.
3. A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o prestador de serviços na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 5 dias após a notificação da Câmara Municipal de Setúbal para esse efeito.

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

Cláusula 18.ª

Seguros

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, 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 1.º Ciclo do Ensino Básico, da Rede Pública do Concelho de Setúbal, para o ano letivo de 2020/2021 no período de janeiro de 2021 a julho de 2021 e para o ano letivo de 2021/2022”:

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 374 484, relativamente aos estabelecimentos de ensino, conforme mapa a seguir indicado:

Escolas Básicas e Jardins de Infância	N.º Refeições Diárias Previstas	N.º Refeições 20/21	N.º Refeições 21/22
EB Brejos de Clérigo	65	7 605	11 765
JI Casal de Bolinhos	48	7 248	10 320
EB Vendas de Azeitão	51	5 967	9 231
JI Vendas de Azeitão	49	7 399	10 535
EB Vila Fresca de Azeitão	64	7 488	11 584
EB Vila Nogueira de Azeitão	95	11 115	17 195
EB n.º 3 Montalvão	133	15 561	24 073
JI Amoreiras	38	5 738	8 170
EB n.º 1 Areias	145	16 965	26 245
EB n.º 8 Bairro da Conceição	96	11 232	17 376
JI Bairro da Conceição	19	2 869	4 085
EB Viso	93	10 881	16 833
JI Viso	20	3 020	4 300
EB Montinho da Cotovia	23	2 691	4 163
EB Alto da Guerra	29	3 393	5 249
EB Gâmbia	38	4 446	6 878
JI Gâmbia	24	3 624	5 160
EB Faralhão N.º 1	42	4 914	7 602
EB Faralhão N.º 2	75	8 775	13 575
EB Manteigadas	35	4 095	6 335
JI Manteigadas	24	3 624	5 160
TOTAL	1 206	148 650	225 834
TOTAL			374 484

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

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

- 1.1.3. Pessoal – 3,5 horas diárias

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

- 1.1.4. Transporte:

- 1.1.4.1. O transporte das refeições deve ser efetuado em veículos destinados exclusivamente para este fim e ao tipo de ligação utilizado (a quente), que garantam a salubridade dos produtos a transportar e que possuam meios de controlo e de registo de temperaturas;
- 1.1.4.2. O transporte dos alimentos deve ser efetuado em recipientes permitam uma higienização adequada e que assegurem a manutenção das

temperaturas adequadas ao tipo de fornecimento proposto – ligação a quente, no tempo necessário para a entrega do serviço;

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

1.1.5. Local da Prestação do Serviço:

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

ESTABELECIMENTOS DE ENSINO	MORADAS
EB Brejos de Clérigos	Rua de São Gonçalo, Brejos de Clérigo 2925-244 Azeitão Telefone 212 188 232 / 962 129 788
Jl Casal de Bolinhos	Rua do Peru, Brejos de Azeitão 2925-206 Azeitão Telefone 212 190 820 / 962 129 787
EB Vendas de Azeitão	Rua 25 de Abril, Vendas de Azeitão 2925-460 Azeitão Telefone 212 183 670 / 962 129 738
EB Vila Fresca de Azeitão	Rua da Escola, Vila Fresca de Azeitão 2925-479 Azeitão Telefone 212 189 025 / 962 129 736
EB Vila Nogueira de Azeitão	Rua Poeta Sebastião da Gama, Vila Nogueira de Azeitão 2925-589 Azeitão Telefone 212 190 827 / 962 129 789
EB n.º 3 Montalvão	Praceta José Maria da Silva 2900-095 Setúbal Telefone 963 616 501
Jl Amoreiras	Rua de Badajoz, n.º 11 2900-258 Setúbal Telefone 963 616 495
EB n.º 1 Areias	Rua das Areias 2910-407 Setúbal Telefone 265 228 783
EB n.º 8 Bairro da Conceição	Rua Campos Rodrigues 2910-452 Setúbal Telefone 265 532 043
EB Viso	Rua da Batalha do Viso

	2900-268 Setúbal Telefone 265 239 999
EB Montinho da Cotovia	Rua da Juventude 2910-313 Setúbal Telefone 265 706 260
EB Alto da Guerra	Rua Gonçalves Melo Branco, Alto da Guerra 2910-024 Setúbal Telefone 265 772 456
EB Gâmbia	Rua da Escola, Gâmbia 2910-210 Setúbal Telefone 265 914 365
EB Faralhão N.º 1	Estrada de Vale da Rosa 2910-845 Setúbal Telefone 265 793 158 / 967 944 508
EB Faralhão N.º 2	Rua da Capela, Alto Faralhão 2910-754 Setúbal Telefone 967 934 722
EB Manteigadas	Rua Quinta de S. José, Manteigadas 2910-252 Setúbal Telefone 967 934 831

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 **785 408**, relativamente aos estabelecimentos de ensino, conforme mapa a seguir indicado:

Escolas Básicas e Jardins de Infância	N.º Refeições Diárias Previstas	N.º Refeições 20/21	N.º Refeições 21/22
EB Brejoeira	259	30 303	46 879
Jl Brejoeira	94	14 194	20 210
EB n.º 2 Santa Maria da Graça	139	16 263	25 159
EB Arcos	213	24 921	38 553
Jl Arcos	49	7 399	10 535
EB n.º 12 Amoreiras	165	19 305	29 865
EB São Gabriel	78	9 126	14 118
Jl São Gabriel	43	6 493	9 245
EB Montalvão	176	20 592	31 856
Jl Montalvão	49	7 399	10 535
EB Luísa Todi	155	18 135	28 055
Jl Luísa Todi	65	9 815	13 975
EB n.º 4 Pinheirinhos	130	15 210	23 530
EB n.º 6 Monte Belo	145	16 965	26 245
EB Bairro Afonso Costa	195	22 815	35 295
Jl Bairro Afonso Costa	44	6 644	9 460

EB n.º 11 Bairro Humberto Delgado	68	Almoçam na EB Bairro Afonso Costa	Almoçam na EB Bairro Afonso Costa
EB Faralhão	61	7 137	11 041
Jl Faralhão	49	7 399	10 535
EB n.º 7 Fonte do Lavra	144	25 506	39 458
EB n.º 5 Peixe Frito	218	9 211	13 115
Jl Peixe Frito	61	16 848	26 064
TOTAL	2 532	311 680	473 728
TOTAL			785 408

1.2.2. Matéria-prima Alimentar

Todos os produtos alimentares são fornecidos pelo prestador de serviços.

1.2.3. Pessoal a afetar aos estabelecimentos de ensino:

N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO + 300 refeições		
Categoria Profissional	RH	Nº Horas por RH
Cozinheiro	1	8h
Ajudante de cozinha	3	7h
Empregado de refeitório	3	3,5h
Motorista	2	3,5h
Total	9	

Nota: EB Brejoeira; EB Luísa Todi e EB Bairro Afonso Costa (sem motorista).

N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO 200 – 300 refeições		
Categoria Profissional	RH	Nº Horas
Cozinheiro	1	8h
Ajudante de cozinha	2	7h
Empregado de refeitório	2	3,5h
Total	5	

Nota: EB Arcos; EB nº5 Peixe Frito e EB Montalvão.

N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO 100 – 200 refeições		
Categoria Profissional	RH	Nº Horas
Cozinheiro	1	8h
Ajudante de cozinha	1	7h
Empregado de refeitório	2	3,5h
Total	4	

Nota: EB nº12 Amoreiras; EB nº2 Santa Maria; EB São Gabriel; EB nº7 Fonte do Lavra; EB Faralhão; EB nº4 Pinheirinhos e EB nº6 Monte Belo.

1.2.4. Equipamentos

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

1.2.5. Local da prestação do serviço

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

ESTABELECIMENTOS DE ENSINO	MORADAS
EB Brejoeira	Rua João Villaret, Brejos de Azeitão 2925-072 Azeitão Telefone 212 197 170/11
EB n.º 2 Santa Maria da Graça	Largo Vítor Vitorino 2900-664 Setúbal Telefone 963 616 339
EB Arcos	Rua Joaquim Venâncio 2900-425 Setúbal Telefone 963 616 365
EB n.º 12 Amoreiras	Rua da Cidade de Beauvais 2900-303 Setúbal Telefone 963 616 486
EB São Gabriel	Rua Gregório Lopes 2900-050 Setúbal Telefone 963 616 327
EB Montalvão	Rua Frei António das Chagas, n.º 12 2900-088 Setúbal Telefone 265 232 457
EB Luísa Todi	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 n.º 6 do Monte Belo	Rua Professor Marques de Sousa 2910-717 Setúbal Telefone 265 752 231
EB Bairro Afonso Costa	Bairro Afonso Costa 2910-052 Setúbal Telefone 265 732 954
EB Faralhão	Rua António Lourenço, Faralhão 2910-149 Setúbal Telefone 967 934 937
EB n.º 7 Fonte do Lavra	Rua Comendador Lino da Silva

	2910-582 Setúbal Telefone 967 944 396
EB n.º 5 Peixe Frito	Bairro 1.º de Maio, Praceta da Lanchoa 2910-578 Setúbal Telefone 265 771 688 / 967 944 535

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 **175 528**, relativamente a todos os estabelecimentos de ensino, conforme mapa a seguir indicado:

Escolas Básicas e Jardins de Infância	N.º Refeições Diárias Previstas	N.º Refeições 20/21	N.º Refeições 21/22
EB Azeda	221	25 857	40 001
Jl Azeda	60	9 060	12 900
EB de Setúbal (Bela Vista)	158	18 486	28 598
Jl de Setúbal (Bela Vista)	111	16 761	23 865
TOTAL	550	70 164	105 364
TOTAL			175 528

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 Azeda	Avenida Coração de Maria, Bairro da Azeda 2910-031 Setúbal Telefone 265 591 0630
EB de Setúbal (Bela Vista)	Rua do Monte 2910-063 Setúbal Telefone 967 934 811

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. A sobremesa deve ser embalada individualmente para a escolas com Fornecimento de Refeições em Regime de Catering com Ligação a Quente.

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

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

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

3.3.9. Interrupção do fornecimento de refeições

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

3.4. A elaboração das ementas é efetuada pela empresa em colaboração com 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:
- Quando solicitadas pelo estabelecimento de ensino para o aluno que apresente sintomas de indisposição relacionadas com o sistema digestivo (diarreia, vómitos, etc.). Neste caso, deverá ser servida uma dieta branda, podendo manter-se até 5 dias.
 - 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.
 - Quando, de acordo com a Lei n.º 11/2017 de 17 de abril, seja solicitada opção vegetariana para crianças/alunos previamente inscritos (opção por ano letivo), deverá ser fornecida ementa vegetariana que respeita o mesmo normativo.
 - Por motivos religiosos/ideológicos.
- 3.4.10. A ementa deve ser acompanhada obrigatoriamente pelas fichas técnicas que indicam:
- 3.4.10.1. A composição da refeição;
 - 3.4.10.2. O método de confeção;
 - 3.4.10.3. A capitação da matéria-prima utilizada e o peso edível;
 - 3.4.10.4. O valor nutricional total dos macronutrientes;
 - 3.4.10.5. O valor energético total;
 - 3.4.10.6. Apresentação do calibre da fruta.
- 3.4.11. A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, para consulta.
- 3.5. Em caso algum é aceite pela Câmara Municipal de Setúbal o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores. Exige-se assim que qualquer refeição servida respeite as capitações estabelecidas, não sendo legítimo que qualquer funcionário da empresa ao serviço dos refeitórios presuma, por si, aquilo que

o utente, na sua frente, deve ou não deve comer, servindo quantidades diferentes das deste Caderno de Encargos;

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

4. MATÉRIA - PRIMA NÃO ALIMENTAR

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

5. REPRESENTAÇÕES

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

6. FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO

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

7. CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO

- 7.1. A prestação do serviço deve ser executada de acordo com todas as cláusulas contratuais que vierem a ser definidas e com as demais legislações aplicáveis, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório;

- 7.2. O prestador de serviços deve ser responsável pela qualidade e condições higio-sanitária do fornecimento das refeições, devendo correr por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de toxinfecções alimentares;
- 7.3. O prestador de serviços obrigar-se-á a contar periodicamente a qualidade microbiológica dos alimentos bem como dos equipamentos e das instalações. Para o efeito, apresenta um programa de controlo microbiológico das instalações, dos equipamentos e das refeições servidas;
- 7.4. O prestador de serviços tem de contratar ou fazer destacar dos seus quadros, o pessoal mínimo exigido para a boa prestação do serviço objeto do contrato. A proposta deve indicar o número, categorias dos trabalhadores em serviço, incluindo as funções e tarefas, de forma a assegurar o funcionamento adequado às exigências estabelecidas para o serviço de refeições escolares;
- 7.5. O prestador de serviços é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como, pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamentos e material;
- 7.6. O prestador de serviços deve apresentar documento comprovativo da regularização de pessoal no caso de serem imigrantes, emitidos por entidade oficial;
- 7.7. O pessoal deve estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário;
- 7.8. A Câmara Municipal solicita ao prestador de serviços, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:
- 7.8.1. Nome das pessoas, efetivamente, em serviço no refeitório;
 - 7.8.2. Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a segurança social;
 - 7.8.3. Horário de trabalho;
 - 7.8.4. Apólice de seguro de acidentes de trabalho do pessoal em serviço no refeitório.
- 7.9. O prestador de serviços é responsável pela formação do pessoal, conforme previsto na legislação em vigor. Deve ainda, evidenciar esta prática, entregando ao responsável da Câmara Municipal, quando solicitado, um registo da presença dos formandos nas diferentes ações de formação que desenvolva e respetivas reciclagens;
- 7.10. É obrigatória, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação do mapa do pessoal com indicação dos nomes, categorias e horário de trabalho;

- 7.11. O pessoal ao serviço do prestador de serviços deve ser portador de declaração médica que ateste o seu bom estado de saúde;
- 7.12. O prestador de serviços fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho, relativamente a todo o seu pessoal, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem;
- 7.13. O prestador de serviços é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho;
- 7.14. O prestador de serviços é ainda obrigado a fornecer fardamento e equipamento de proteção individual apropriado e em quantidade suficiente a todos os seus funcionários.

8. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

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

9. VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO/CONTROLO

- 9.1. Verificação quantitativa e qualitativa, é registada diariamente, na ficha constante do **Anexo C - Registo Diário do Funcionamento do Refeitório, do Caderno de Encargos**;
- 9.2. O prestador de serviços obriga-se a facultar aos representantes e técnicos da Câmara Municipal de Setúbal, sem prejuízo dos serviços e organismos com competência específica, a visita às instalações em qualquer altura, bem como a verificação da prestação do serviço de fornecimento de refeições escolares.
- 9.3. O prestador de serviços obriga-se a recolher diariamente amostras (aproximadamente 100g) dos pratos confecionados (sopa, carne, peixe e sobremesas). Essas amostras devem ser recolhidas em recipientes esterilizados. A recolha deve ser feita dos pratos colocados no refeitório e não ser retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confecionados os alimentos. Após a colheita, as amostras são catalogadas, permanecendo obrigatoriamente 72h em refrigeração;
- 9.4. 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;
- 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
	JI	1.º CEB	
Alperce/Damasco	50g	100g	
	1 unidade	2 unidades	
Ameixa	60g	120g	
	1 unidade	2 unidades	
Ananás/Abacaxi	85g	85g	
	½ rodela	½ rodela	
Banana	75g	75 g	
	½ unidade	½ unidade	
Cereja	120g	120g	
	1 copo	1 copo	
Clementina	80g	80g	
	1 unidade	1 unidade	
Dióspiro	130g	130g	
	½ unidade	½ unidade	
Figo	60g	60g	
	1 unidade	1 unidade	
Framboesas	120g	120g	
	1 copo	1 copo	
Kiwi	80g	80g	
	1 unidade	1 unidade	
Laranja	80g	80g	
	½ unidade	½ unidade	
Maçã	80g	80g	
	1 unidade	1 unidade	
Manga	110g	110g	
	¼ unidade	¼ unidade	

TABELA 1 - FRUTOS (continuação)

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS

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

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

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

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

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

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

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

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

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

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

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

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

TABELA 3 - CEREIAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS

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

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

As capitações são em peso bruto.

TABELA 3 - CEREIAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS (continuação)

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

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.
As capitações são em peso bruto.

TABELA 4 - LEGUMINOSAS

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

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

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

TABELA 4 - LEGUMINOSAS (CONTINUAÇÃO)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ^{1, 2} (em peso bruto)		OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	
Lentilha seca para:			
- guarnição base	20g	20g	
- sopa (base)	10g	10g	
- sopa (não base)	5g	5g	
Soja granulada seca para:			
- guarnição base	20g	30g	
Seitan³ para:			
- guarnição base	20g	30g	
Tofu para:			
- guarnição base	110g	130g	

TABELA 5 - PESCADO

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

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

TABELA 5 - PESCADO (CONTINUAÇÃO)

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

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

TABELA 6 - CARNE

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

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

TABELA 6 - CARNE (continuação)

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

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

TABELA 6 - CARNE (continuação)

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

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

TABELA 7 - OVO

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

TABELA 8 - GORDURAS E ÓLEOS

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



TABELA 9 - ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS E OUTROS

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



TABELA 10 - SAL

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

TABELA 11 - SALICÓRNIA

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

TABELA 12 - PÃO

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

TABELA 13 - OUTROS PRODUTOS

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

TABELA 14 - PRATO, OPÇÃO VEGETARIANA

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

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

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

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

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

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor - Decreto de Lei 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 túbio-metatarsica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não deverão fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas deve oscilar entre 5 e 8 kg, no caso de peru, 3 kg no caso de pato, e 1 kg no caso de frango. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

- Coxas:

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

- Bifes:

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

- Hambúrgueres

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

5.1 - Peru

- Inteiro;
- Coxas;
- Peito/bifes;

5.2 - Pato

- Inteiro;
- Coxas;
- Bifes.

5.3 – Frango

- Inteiro;
- Coxas;
- Peito/bifes

6 - PRODUTOS DE SALSICHARIA

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

Deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

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

6.1 - Chouriço de carne

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

7 - SALGADOS PRÉ-PREPARADOS CONGELADOS

7.1 - Croquetes de carne

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

7.2 - Pastéis de bacalhau

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

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

8 - OVOS

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

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

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

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

Podem ser uma ou mais marcas distintas, indicando:

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

9 - PESCADO

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

9.1 - Tipos de apresentação:

a) Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça.

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

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

d) Em lombos.

9.2 - Conservação:

a) Refrigerado;

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

9.3 - Espécie de pescado e afins culinários:

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

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

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

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

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

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

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

h) Feijão-frade com atum e ovo.

i) Grão com bacalhau e ovo.

9.4 - BACALHAU/PALOCO SECO E SALGADO

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

Migas a granel.

9.5 - ATUM

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

9.6 - MOLUSCOS

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

10 - CEREIS SEUS DERIVADOS E TUBÉRCULOS

10.1 - ARROZ

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

10.2 - MASSAS ALIMENTÍCIAS

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

10.3 - BATATA

Com casca ou sem casca. Inclui batata palito pré-frita congelada. Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter o diâmetro inferior a 35 mm.

Para a confeção de puré de batata poderá ser utilizado puré instantâneo, desde que se comprove não existirem condições físicas que garantam a segurança alimentar para confeção no local. Deve ser confeccionado seguindo as orientações do fabricante para a preparação.

10.4 - BATATA DOCE

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

10.5 - CASTANHA

Frutos de boa qualidade;

Com casca ou sem casca. Inclui congelada.

10.6 - FLOCOS DE AVEIA, CENTEIO E CEVADA

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

10.7 - OUTROS CEREAIS

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

10.8 - FARINHA DE TRIGO

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

10.9 - DERIVADOS DO TRIGO

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

11 - LEGUMINOSAS SECAS E DERIVADOS

11.1 - LEGUMINOSAS

De boa qualidade.

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

11.2 - DERIVADOS DA SOJA

-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, manjerição e cebolinho.

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

15 - COGUMELOS

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

No caso de enlatados, deverão ser de utilização imediata.

16 - AZEITONAS

Frescas ou de conserva, inteiras ou laminadas.

No caso de enlatadas, deverão ser de utilização imediata.

17 - AZEITE FINO

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

18 - BANHA

Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

19 - ÓLEO REFINADO

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

20 - SAL IODADO

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

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

21 - SALICÓRNIA

A salicórnica 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.

ANEXO C

Registo Diário do Funcionamento do Refeitório

ESCOLA _____

Data: ____ / ____ / ____

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

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

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

OBSERVAÇÕES:

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

Data: ____ / ____ / ____

O(A) COORDENADOR(A) DE ESCOLA

O REPRESENTANTE DA EMPRESA

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

ANEXO D
Mapa de Controlo de Refeições

Agrupamento de Escolas:	
Estabelecimento de Ensino:	

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



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 cem 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 setembro do ano de dois mil e vinte.-----

-----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

abp