



MUNICÍPIO DE SETÚBAL
Câmara Municipal

CADERNO DE ENCARGOS

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

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

Abril 2017



Índice

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



Caderno de Encargos
Contratos de Prestação de Serviços

Capítulo I
Disposições gerais

Cláusula 1.ª

Objeto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a **prestação do serviço de fornecimento de refeições escolares para alunos dos jardins-de-infância e para alunos do 1º ciclo do ensino básico, da rede pública do concelho de Setúbal, para o ano letivo de 2017/2018, podendo ser prorrogável pelo período de mais um ano.**

Cláusula 2.ª

Contrato

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

Cláusula 3.ª

Prazo

1- O contrato mantém-se em vigor durante o ano letivo 2017/2018, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

2- Em caso de prorrogação de vigência do contrato, estabelece-se:

- a) Que a comunicação da pretensão de prorrogação de vigência do contrato deverá ser comunicada pela entidade adjudicante ao adjudicatário, devendo posteriormente o adjudicatário comunicar a sua decisão à entidade adjudicante;
- b) A decisão de prorrogação de vigência do contrato por iniciativa da entidade adjudicante, deverá ser firmada por despacho da Sra. Presidente da Câmara e tomada no prazo de 90 dias antes do final do ano letivo.

Capítulo II

Obrigações Contratuais

Secção I

Obrigações do prestador de serviços

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 4.ª

Obrigações principais do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outras obrigações na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:

LOTE I – Fornecimento de refeições escolares em regime de Catering com ligação a quente, colocando o pessoal exigido e os equipamentos necessários, para a boa prestação do serviço objeto do contrato, de acordo com a caracterização técnica;

LOTE II – Fornecimento de refeições escolares com confeção e fornecimento de matéria-prima alimentar nas escolas, colocando o pessoal exigido e a matéria-prima alimentar para a boa prestação do contrato, conforme a Caracterização Técnica;

LOTE III – Fornecimento de matéria-prima alimentar.

2. A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e equipamentos, que sejam necessários e adequados à

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

Cláusula 5.ª

Forma da prestação de serviços

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

Cláusula 6.ª

Prazo de prestação do serviço

1. O prestador de serviços obriga-se a concluir a execução do serviço, com todos os elementos referidos na Caracterização Técnica, anexo ao presente Caderno de Encargos, no prazo de um ano letivo (2017/2018), a contar da data da assinatura do contrato.
2. As escolas funcionam por anos letivos, as aulas iniciam-se em setembro e terminam na terceira semana de junho, para o primeiro ciclo do ensino básico e na terceira semana de julho para as crianças do ensino pré-escolar.
3. Durante a vigência do contrato, o prestador de serviços obriga-se a satisfazer o fornecimento das refeições todos os dias úteis, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas, para férias dos alunos, conforme estabelece o calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação.
4. Os prazos previstos no número anterior podem ser prorrogados por iniciativa da Câmara Municipal de Setúbal ou a requerimento do prestador de serviços devidamente fundamentado.

Cláusula 7.ª

Receção dos elementos a produzir ao abrigo do contrato

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

Cláusula 8.ª

Conformidade e garantia técnica

O prestador de serviços fica sujeito, com as devidas adaptações e no que se refere aos elementos entregues à Câmara Municipal de Setúbal em execução do contrato, às exigências legais,



obrigações do prestador de serviços e prazos respetivos aplicáveis aos contratos de aquisição de bens móveis, nos termos do CCP e demais legislação aplicável.

Subsecção II
Dever de sigilo

Cláusula 9.ª

Objeto do dever de sigilo

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

Cláusula 10.ª

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 12 meses a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Secção II

Obrigações da Câmara Municipal de Setúbal

Cláusula 11.ª

Preço contratual

1. Pela prestação de serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento de demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Câmara Municipal de Setúbal deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido do IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

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

Cláusula 12.ª

Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela Câmara Municipal de Setúbal, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas no prazo de 60 dias após a receção pela Câmara Municipal de Setúbal das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do n.º anterior, a obrigação considera-se vencida com o fornecimento de refeições escolares diariamente, pelo prestador de serviços ao abrigo do contrato, nos termos da Cláusula 8ª.
3. Em caso de discordância por parte da Câmara Municipal de Setúbal, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagáveis através de transferência bancária.

Capítulo III

Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 13.ª

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a Câmara Municipal de Setúbal pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:



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

Cláusula 14.ª

Força maior

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

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

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

Cláusula 15.ª

Resolução por parte da Câmara Municipal de Setúbal

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



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

Cláusula 16.ª

Resolução por parte do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato quando:
 - a. Qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 90 dias.
2. O direito de resolução é exercido por via judicial ou mediante recurso á arbitragem, nos termos da Cláusula 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 acordaram na escolha do árbitro-presidente, deve ser designado pelo Presidente do Tribunal Central Administrativo territorialmente competente.
2. O tribunal arbitral decide segundo o direito constituído e da sua decisão não cabe recurso.

Capítulo VI

Disposições finais

Cláusula 21.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

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

Cláusula 22.ª

Comunicações e notificações

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

Cláusula 23.ª

Contagem dos prazos

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

Cláusula 24.ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.



CARATERIZAÇÃO TÉCNICA

Capítulo I

Descrição

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

Lote I

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

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

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

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

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

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

1.1.3. Pessoal – 3,5 horas diárias

Nº MÍNIMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO		
Categoria Profissional	Até 50 Refeições	De 50-100 Refeições
Ajudante de Refeitório	1	2
Total	1	2

1.1.4. Transporte:

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

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

1.1.4.3. O transporte das refeições, assim como os contentores utilizados devem estar em conformidade com o estipulado no Decreto-Lei nº 67/98, de 18 de março.

1.1.5. Local da Prestação do Serviço:

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

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

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

LOTE II**1.2. Fornecimento de Refeições com Confeção na Escola**

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

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

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

1.2.2. Matéria-prima Alimentar

Todos os produtos alimentares são fornecidos pelo prestador de serviços.

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

1.2.3. Equipamentos

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

1.2.4. Local da prestação do serviço

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

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

LOTE III

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

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

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

1.3.2. Local de Fornecimento da Matéria-prima Alimentar

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

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

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

Capítulo II

Plano de Fornecimento

1. NÚMERO ESTIMADO DE REFEIÇÕES

- 1.1. O Município de Setúbal, não assume qualquer compromisso em assegurar que o número de refeições a servir corresponda aos valores indicados, cujos totais devem ser considerados como meros indicadores de previsão;
- 1.2. As propostas devem ser acompanhadas das ementas para o primeiro período do ano letivo, as quais devem ser elaboradas de acordo com as respetivas capitações, acompanhadas das correspondentes fichas técnicas;
- 1.3. As quantidades a fornecer são estimadas pelo adjudicatário com base no número de refeições requisitadas pela Escola na véspera ou no próprio dia até às 9h30m, que serve apenas de cálculo do adjudicatário, nunca se traduz, automaticamente, em refeições servidas.

2. HORÁRIO DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

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

3. EMENTAS

- 3.1. As refeições objeto do concurso seguem um plano variado e devem ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, de acordo com as ementas;
- 3.2. As ementas a utilizar no primeiro período letivo de funcionamento são as apresentadas na proposta. Devem ser observadas as capitações constantes no **Anexo A – Tabela de Capitações dos Alimentos** e **Anexo B - Lista dos Alimentos Autorizados**;
- 3.3. A composição da ementa diária é a seguinte:
 - 3.3.1. 1 Sopa de vegetais frescos/congelados, tendo por base batata em natureza e parte de fécula, legumes ou leguminosas e temperada com azeite. São permitidas canja e sopa de peixe, máximo 2 vezes por mês, desde que sejam respeitadas as capitações previstas;

3.3.2. 1 Prato de carne ou de pescado, alternadamente, com os acompanhamentos básicos de alimentação, e tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos ou crus adequados à ementa. Os produtos hortícolas a consumir em cru devem ser previamente desinfetados;

3.3.3. 1 Pão de mistura, embalado individualmente;

3.3.4. 1 Sobremesa, constituída diariamente por fruta da época com distribuição semanal variada. E ainda, uma sobremesa com açúcar adicionado, neste caso apenas uma vez por semana. Pode ainda haver fruta assada, gelatina, iogurte natural ou de aromas ou de pedaços e ainda gelado de leite. A gelatina deve ser de origem vegetal.

3.4. Deve ser disponibilizada água potável em jarros com tampa, distribuídos pelas mesas da sala de refeições, a repor pelo adjudicatário durante o decorrer da refeição.

3.5. A elaboração das ementas é efetuada pela empresa em colaboração com a nutricionista da Câmara Municipal, nas quais devem ser tomadas em conta os seguintes aspetos:

3.5.1. A ementa só pode incluir fritos uma vez em cada 2 semanas. Os óleos de fritura devem ser testados após cada utilização, através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo;

3.5.2. É semanalmente obrigatório:

3.5.2.1. Um prato de carne tipo: carne assada ou estufada fatiada;

3.5.2.2. É permitido pratos com carne ou peixe fracionados;

3.5.2.3. 1 Prato de aves ou criação;

3.5.2.4. 1 Prato à base de leguminosas;

3.5.2.5. 1 Prato de peixe à posta;

3.5.2.6. 1 Prato de peixe gordo.

3.5.3. É mensalmente obrigatório:

3.5.3.1. 2 Pratos de bacalhau/paloco;

3.5.3.2. 1 Prato à base de ovo, substituindo um de carne;

3.5.3.3. 1 Prato vegetariano.

3.5.4. Em preparações culinárias onde se incluem laticínios (molho bechamel, lasanha...) deve-se optar pelos teores reduzidos de gordura;

3.5.5. O recurso a produtos de charcutaria/salsicharia pode ocorrer no máximo 3 vezes por mês;

3.5.6. Quando devidamente justificadas por prescrição médica (relatório médico da doença, com listagem dos alimentos intolerantes e permitidos) ou motivos religiosos, podem ser servidas ementas alternativas, devem incluir os vários



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

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

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

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

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

4. MATÉRIA – PRIMA NÃO ALIMENTAR

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

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



5. REPRESENTAÇÕES

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

6. FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO

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

7. CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO

- 7.1. A prestação do serviço deve ser executada de acordo com todas as cláusulas contratuais que vierem a ser definidas e com a demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório;
- 7.2. O prestador de serviços deve ser responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento das refeições, devendo correr por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de toxi-infeção alimentar;
- 7.3. O prestador de serviços obrigará-se a controlar periodicamente a qualidade microbiológica dos alimentos bem como dos equipamentos e das instalações. Para o efeito, apresenta um programa de controlo microbiológico das instalações, dos equipamentos e das refeições servidas;
- 7.4. O prestador de serviços tem de contratar ou fazer destacar dos seus quadros, o pessoal mínimo exigido para a boa prestação do serviço objeto do contrato. A proposta deve indicar o número e categorias dos trabalhadores em serviço, incluindo as funções e tarefas, de forma a assegurar o funcionamento adequado às exigências estabelecidas para o serviço de refeições escolares;
- 7.5. O prestador de serviços é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como, pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamentos e material;

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

8. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

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

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

9. VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO/CONTROLO

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

10. CARACTERÍSTICAS FUNCIONAIS

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

inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição incluindo danos a terceiros;

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

ANEXO A

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 1 – FRUTOS (diversas utilizações)

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

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS

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

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

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

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

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

❖ Capitações em bruto e em cru

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

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 3 – GUARNIÇÕES

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

❖ Capitações em bruto e em cru

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 4 – PEIXES (diversas utilizações)

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

❖ Capitações em bruto e em cru

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

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

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

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

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

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

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

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 7 – AVES E OVOS

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

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

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 8 – COELHO

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

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

ANEXO B
Alimentos Autorizados

1. CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor, apresentada em meia carcaça, quarta ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

1.1. Peças de talho para bifes – carne de 1ª categoria, sem osso

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

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

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

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

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

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

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

1.5. Carne picada

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

a) **Hambúrgueres:**

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

b) **Almôndegas:**

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

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

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

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

1.6.1. A carne a utilizar poderá ser picada no refeitório, tendo obrigatoriamente de nele ser consumida, desde que se verifiquem as seguintes condições:

- a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação, não sendo permitida, em caso algum, a utilização da descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim, para evitar contaminações cruzadas.
- b) A zona de preparação da carne picada tem de ser distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe. Não é permitida a preparação da carne picada em simultâneo com outro tipo de carne, na mesma zona.
- c) A peça de carne que será utilizada para picar deverá obedecer aos parâmetros apresentados no número 1.1 – Peças de talho para bifes – e possuir as seguintes características:
 - ❖ Isenção de gorduras;
 - ❖ Isenção de aponevroses;
 - ❖ Isenção de sinais de oxidação.

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

2. CARNE DE PORCO

2.1. Pernas ou pás

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

2.2. Bife de porco

Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3. Assar

2.3.1. Perna limpa

2.3.2. Pá limpa

2.4. Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

- 2.4.1. Serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor;
- 2.4.2. Serem selecionadas do cachaço, lombo e pé em percentagem equitativa,

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

3. CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

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

4. CARNE DE COELHO

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

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

5. CARNE DE PERÚ

5.1. Peru inteiro

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

5.2. Coxas de peru

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

5.3. Bifes de peru

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

5.4. Espetadas de peru

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

6. PATO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado. O peso médio unitário das carcaças limpas é de 3 kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data de preparação e aprovação sanitária.

7. FRANGO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado; peso unitário médio é de 1 kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data de preparação e aprovação sanitária.

8. PRODUTOS DE SALSICHARIA

8.1. Chouriço de carne

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

8.2. Farinheira

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

8.3. Alheira

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

8.4. Presunto

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

8.5. Fiambre

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

8.6. Salsichas

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

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

9. OVOS

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

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

9.2. **Ovo em natureza** só cozido.

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

Podem ser uma ou mais marcas distintas, indicando:

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

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

9.2.6. A marca da empresa ou a marca comercial.

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

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

10. PESCADO

10.1. Tipos de apresentação:

10.1.1. Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça.

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

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

10.2. Conservação:

10.2.1. Refrigerado;

10.2.2. Congelado – quando submetido à temperatura da ordem dos -35°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 não pode ultrapassar os 30% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.

10.3. Espécie de pescado e afins culinários:

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

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

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

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

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

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

11. BACALHAU/PALOCO SECO

Do tipo crescido.

12. PASTÉIS DE BACALHAU

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

13. ATUM

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

14. ARROZ

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

15. MASSAS ALIMENTÍCIAS

Massas de 1ª qualidade

16. LEGUMINOSAS SECAS E DERIVADOS

De boa qualidade.

- 16.1. Feijão
- 16.2. Grão
- 16.3. Favas (frescas ou congeladas)
- 16.4. Lentilhas
- 16.5. Ervilhas (descascadas, frescas ou congeladas)

17. FARINHA DE TRIGO

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

18. BATATA

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

19. BATATA DESIDRATADA/FÉCULA

Em embalagens individuais não superiores a dois quilos.

20. LEGUMES E HORTALIÇAS

Frescos, congelados ou desidratados.

21. ERVAS AROMÁTICAS

Frescas, congeladas ou desidratadas.

22. SALADAS

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

23. PRODUTOS DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS

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

24. AZEITE FINO / BANHA / MARGARINA

- 24.1. Azeite Virgem Extra;
- 24.2. Banha pré-embalada, devidamente rotulada;
- 24.3. Margarina industrial isenta de ácidos gordos transformados.

25. ÓLEO VEGETAL REFINADO

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade.

26. SAL

Higienizado, em sacos de plástico de 1 kg.

27. TOMATE PELADO

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

28. LEITE

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

29. GELADO DE LEITE

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



30. IOGURTE

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

31. NATAS

32. PÃO DE MISTURA

O pão deve possuir a seguinte composição:

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

ANEXO C

Registo Diário do Funcionamento do Refeitório

ESCOLA

Data: ____ / ____ / ____

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

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

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

OBSERVAÇÕES:

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

Data: ____ / ____ / ____

O REPRESENTANTE
DO ÓRGÃO DE GESTÃOO REPRESENTANTE
DA FIRMA

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



ANEXO D

Registo Diário do Funcionamento do Refeitório

Agrupamento Vertical de Escolas:	
Estabelecimento de Ensino:	

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