



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

# **CADERNO DE ENCARGOS**

**CONCURSO PÚBLICO N.º 09/DAF/DICOMP/SECOMP**

**"PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES  
PARA OS ALUNOS DOS JARDINS-DE-INFÂNCIA E 1.º CICLO DA REDE  
PÚBLICA DO CONCELHO, PARA O ANO LETIVO 2020/2021 "**

---

**Março 2020**



## 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 .....	5
DEVER DE SIGILO .....	5
DEVER DE SIGILO E TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS .....	6
SECÇÃO II .....	6
OBRIGAÇÕES DA CÂMARA MUNICIPAL DE SETÚBAL .....	6
CAPÍTULO III .....	7
PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO .....	7
CAPÍTULO IV .....	10
CAUÇÃO E SEGUROS .....	10
CAPÍTULO V .....	11
RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS .....	11
CAPÍTULO VI .....	11
DISPOSIÇÕES FINAIS .....	12
CARATERIZAÇÃO TÉCNICA .....	13
CAPÍTULO I .....	13
DESCRIÇÃO .....	13
CAPÍTULO II .....	19
PLANO DE FORNECIMENTO .....	19
ANEXO A .....	27
ANEXO C .....	62
ANEXO D .....	63

**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**, de acordo com as condições definidas no presente Caderno de encargos.

**Cláusula 2.ª**

**Contrato**

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

Cláusula 3.<sup>a</sup>

**Prazo de execução do contrato**

1- O contrato mantém-se em vigor durante o ano letivo 2020/2021, e decorrerá aproximadamente durante 11 (onze) meses distribuídos pelo calendário letivo definido pelo Ministério de Educação, podendo eventualmente ser reajustado em função do desenrolar do presente concurso e da outorga do respetivo contrato.

Capítulo II

**Obrigações Contratuais**

Secção I

**Obrigações do prestador de serviços**

Subsecção I

**Disposições gerais**

Cláusula 4.<sup>a</sup>

**Obrigações principais do prestador de serviços**

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

Cláusula 5.ª

**Forma da prestação de serviços**

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

Cláusula 6.ª

**Prazo de prestação do serviço**

1. O prestador de serviços obriga-se a concluir a execução do serviço, com todos os elementos referidos na Caracterização Técnica, anexo ao presente Caderno de Encargos, no prazo de um ano letivo (2020/2021), 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 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

**Dever de sigilo e Tratamento de Dados Pessoais**

1. O adjudicatário 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 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. O adjudicatário deve tratar os dados pessoais dos concorrentes aos procedimentos de formação de contratos públicos apenas na medida do necessário à boa execução do Contrato, observando integralmente a legislação especial aplicável.
4. O adjudicatário deve tomar as medidas adequadas para assegurar a idoneidade dos seus trabalhadores ou colaboradores, a qualquer título, que tenham acesso aos dados pessoais fornecidos pela entidade adjudicante ou por quem atue em representação destes.
5. A entidade adjudicante e as demais beneficiárias do Contrato são os únicos responsáveis pela recolha dos dados pessoais dos concorrentes ou candidatos aos procedimentos de formação de contratos públicos, nos termos previstos na legislação especial aplicável.
6. O adjudicatário não pode transferir quaisquer dados pessoais para outra entidade, salvo autorização expressa e escrita da entidade adjudicante.

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 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, e até ao montante legal aplicável, nos seguintes termos:
  - a. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma sanção correspondente ao quádruplo do valor das refeições em falta e deve indemnizar a Câmara das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa;
  - b. Pelo incumprimento ou cumprimento parcial do fornecimento, comprovado por relatório produzido pelas Direções Executivas dos agrupamentos de escolas, pode ser aplicada à data do fornecimento a sanção diária de 5,00 Euros/por refeição, por estabelecimento de ensino;
  - c. Pelo incumprimento do contrato pode a Câmara Municipal rescindi-lo notificando o prestador de serviços, sendo este obrigado a manter a prestação de serviços por mais 30 dias se a entidade adjudicante carecer do fornecimento, de forma a assegurar o normal funcionamento dos refeitórios escolares;
  - d. O prestador de serviços é responsável por qualquer anomalia que ocorra no período da prestação dos serviços e em momento posterior, desde que seja originada por qualquer alteração da execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o prestador de serviços indemnizá-lo-á de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar a que título for.
2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, a Câmara Municipal de Setúbal pode exigir-lhe uma pena pecuniária correspondente ao quádruplo do valor das refeições escolares, ainda em falta até ao termo do contrato, sem prejuízo do cumprimento do disposto no nº 2 do Artigo 329º do CCP.
3. Na determinação da gravidade do incumprimento, a Câmara Municipal de Setúbal tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.
4. A Câmara Municipal de Setúbal pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas, nos termos da presente cláusula.
5. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a Câmara Municipal de Setúbal exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 14.ª

**Força maior**



1. Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
  - a. Circunstâncias que não constituem força maior para os subcontratos do prestador de serviços, na parte em que intervenham;
  - b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedade ou grupo de sociedades dos seus subcontratados;
  - c. Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaíam;
  - d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
  - e. Incêndios ou inundações como origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
  - f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
  - g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A concorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 15.ª

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



1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a Câmara Municipal de Setúbal pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:
  - a. Fornecer alimentos comprovadamente contaminados ou fora de prazo, mal confeccionados, que provoquem intoxicação ou doenças súbitas aos utentes;
  - b. Não fornecer as refeições sem motivo justificado.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços, nos termos do n.º 2 do Artigo 307.º do CCP e não determina as prestações já realizadas.

#### Cláusula 16.ª

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

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

#### Capítulo VI

## Disposições finais

### Cláusula 20.ª

#### **Subcontratação e cessão da posição contratual**

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

### Cláusula 21.ª

#### **Comunicações e notificações**

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

### Cláusula 22.ª

#### **Contagem dos prazos**

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

### Cláusula 23ª

#### **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”:

#### 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 **220 248**, relativamente aos estabelecimentos de ensino, conforme mapa a seguir indicado:

Escolas Básicas e Jardins de Infância	N.º Alunos	N.º Dias Letivos	N.º Refeições Anuais 20/21
EB Brejos de Clérigo	70	176	11 440
JI Casal de Bolinhos	48	212	10 176
EB Vendas de Azeitão	52	176	8 976
JI Vendas de Azeitão	50	212	10 388
EB Vila Fresca de Azeitão	70	176	11 264
EB Vila Nogueira de Azeitão	113	176	16 720
EB n.º 3 Montalvão	167	176	23 408
JI Amoreiras	45	212	8 056
EB n.º 1 Areias	157	176	25 520
EB n.º 8 Bairro da Conceição	130	176	16 896
JI Bairro da Conceição	20	212	4 028
EB Viso	170	176	16 368
JI Viso	23	212	4 240
EB Montinho da Cotovia	39	176	4 048
EB Alto da Guerra	89	176	5 104
EB Gâmbia	39	176	6 688
JI Gâmbia	25	212	5 088

EB Faralhão N.º 1	43	176	7 392
EB Faralhão N.º 2	93	176	13 200
EB Manteigadas	38	176	6 160
JI Manteigadas	25	212	5 088
<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>1 506</b>		<b>220 248</b>

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

Escolas que Confeccionam	Escolas e Jardins de Infância que recebem Refeição em Regime de Catering a Quente
EB Brejoeira	EB Brejos de Clérigo
	JI Casal de Bolinhos
	EB Vendas de Azeitão
	JI Vendas de Azeitão
	EB Vila Fresca de Azeitão
	EB Vila Nogueira de Azeitão
EB Luísa Todi	EB n.º 3 Montalvão
	JI Amoreiras
	EB Viso
	JI Viso
	EB Montinho da Cotovia
	EB Alto da Guerra
	EB Gâmbia
	JI Gâmbia
	EB Manteigadas
	JI 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
	JI 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
<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>

1.1.4. Transporte:

- 1.1.4.1. O transporte das refeições deve ser efetuado em veículos destinados exclusivamente para este fim e ao tipo de ligação utilizado (a quente), que garantam a salubridade dos produtos a transportar e que possuam meios de controlo e de registo de temperaturas;
- 1.1.4.2. O transporte dos alimentos deve ser efetuado em recipientes permitam uma higienização adequada e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao tipo de fornecimento proposto – ligação a quente, no tempo necessário para a entrega do serviço;
- 1.1.4.3. O transporte das refeições, assim como os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser mantidos limpos e em boas condições, de forma a proteger os géneros alimentícios de possíveis contaminações, devendo assim reduzir ao mínimo o risco de contaminação, tendo que estar em conformidade com o estipulado no Regulamento (CE) nº. 852/2004 de 29 de abril.

**1.1.5. Local da Prestação do Serviço:**

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

ESTABELECEMENTOS 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 **461 976**, relativamente aos estabelecimentos de ensino, conforme mapa a seguir indicado:

Escolas Básicas e Jardins de Infância	N.º Alunos	N.º Dias Letivos	N.º Refeições Anuais 20/21
EB Brejoeira	287	176	45 584
Jl Brejoeira	96	212	19 928
EB n.º 2 Santa Maria da Graça	158	176	24 464
EB Arcos	230	176	37 488
Jl Arcos	50	212	10 388
EB n.º 12 Amoreiras	252	176	29 040
EB São Gabriel	80	176	13 728
Jl São Gabriel	45	212	9 116
EB Montalvão	181	176	30 976

Jl Montalvão	50	212	10 388
EB Luísa Todí	168	176	27 280
Jl Luísa Todí	65	212	13 780
EB n.º 4 Pinheirinhos	249	176	22 880
EB n.º 6 Monte Belo	206	176	25 520
EB Bairro Afonso Costa	228	176	34 320
Jl Bairro Afonso Costa	45	212	9 328
EB n.º 11 Bairro Humberto Delgado	68	176	almoçam na EB Afonso Costa
EB Faralhão	71	176	10 736
Jl Faralhão	50	212	10 388
EB n.º 7 Fonte do Lavra	155	176	25 344
EB n.º 5 Peixe Frito	234	176	38 368
Jl Peixe Frito	70	212	12 932
<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>3 038</b>		<b>461 976</b>

### 1.2.2. Matéria-prima Alimentar

Todos os produtos alimentares são fornecidos pelo prestador de serviços.

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

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

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

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

**Nota:** EB Arcos; EB n.º5 Peixe Frito e EB Montalvão.

<b>N.º MÍNIMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO 100 – 200 refeições</b>		
<b>Categoria Profissional</b>	<b>RH</b>	<b>Nº Horas</b>

Cozinheiro	1	8h
Ajudante de cozinha	1	7h
Empregado de refeitório	2	3,5h
<b>Total</b>	<b>4</b>	

**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 Vítorino 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 capacitações apresentadas no Anexo A

1.3.1. O número de refeições escolares a confeccionar durante a vigência do contrato está estimado num total de **102 956**, relativamente a todos os estabelecimentos de ensino, conforme mapa a seguir indicado:

Escolas Básicas e Jardins de Infância	N.º Alunos	N.º Dias Letivos	N.º Refeições Anuais 20/21
EB Azeda	266	176	38 896
Jl Azeda	61	212	12 720
EB de Setúbal (Bela Vista)	179	176	27 808
Jl de Setúbal (Bela Vista)	140	212	23 532
<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>646</b>		<b>102 956</b>

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

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

ESTABELECIMENTOS DE ENSINO	MORADAS
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.

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

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

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

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

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

**3.4.4.** É semanalmente obrigatório:

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

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

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

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

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

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



- 3.4.4.7. Pratos com carne ou peixe fracionados (picado, lascado ou cortado (a) em pequenas porções), no máximo 3 vezes por semana;
- 3.4.4.8. Prato de peixe gordo.
- 3.4.5. É mensalmente obrigatório:
  - 3.4.5.1. Pratos de bacalhau/paloco no máximo 2 vezes por mês;
  - 3.4.5.2. Prato à base de ovo, substituindo um de carne ou de peixe;
- 3.4.6. Em preparações culinárias onde se incluem laticínios (molho bechamel, natas...) deve-se optar pelos teores reduzidos de gordura;
- 3.4.7. O recurso a produtos de charcutaria/salsicharia pode ocorrer no máximo 1 vez por mês;
- 3.4.8. A ementa só pode incluir fritos uma vez em cada duas semanas. Os óleos de fritura devem ser testados após cada utilização, através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo;
- 3.4.9. Deverão ser servidas ementas alternativas (mantendo-se sempre que possível, a matéria prima da ementa do dia) nas seguintes situações:
  - a) Quando solicitadas pelo estabelecimento de ensino para o aluno que apresente sintomas de indisposição relacionadas com o sistema digestivo (diarreia, vómitos, etc.). Neste caso, deverá ser servida uma dieta branda, podendo manter-se até 5 dias.
  - b) Quando devidamente justificadas por prescrição médica no caso de alergia e/ou intolerância alimentar (por exemplo: diabetes, doença celíaca), deverão ser servidas dietas específicas que terão de ser articuladas com a Divisão de Administração e Planeamento Escolar, do Departamento de Educação e Saúde.
  - c) Quando, de acordo com a Lei n.º 11/2017 de 17 de abril, seja solicitada opção vegetariana para crianças/alunos previamente inscritos (opção por ano letivo), deverá ser fornecida ementa vegetariana que respeita o mesmo normativo.
  - d) Por motivos religiosos/ideológicos.
- 3.4.10. A ementa deve ser acompanhada obrigatoriamente pelas fichas técnicas que indicam:
  - 3.4.10.1. A composição da refeição;
  - 3.4.10.2. O método de confeção;
  - 3.4.10.3. A captação da matéria-prima utilizada e o peso edível;
  - 3.4.10.4. O valor nutricional total dos macronutrientes;

3.4.10.5. O valor energético total;

3.4.10.6. Apresentação do calibre da fruta.

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

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

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

#### 4. MATÉRIA - PRIMA NÃO ALIMENTAR

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

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

#### 5. REPRESENTAÇÕES

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

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

#### 6. FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO

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



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

## 7. CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO

- 7.1. A prestação do serviço deve ser executada de acordo com todas as cláusulas contratuais que vierem a ser definidas e com as demais legislações aplicáveis, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório;
- 7.2. O prestador de serviços deve ser responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento das refeições, devendo correr por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de **toxinfecções** alimentares;
- 7.3. O prestador de serviços obrigará-se a contar periodicamente a qualidade microbiológica dos alimentos bem como dos equipamentos e das instalações. Para o efeito, apresenta um programa de controlo microbiológico das instalações, dos equipamentos e das refeições servidas;
- 7.4. O prestador de serviços tem de contratar ou fazer destacar dos seus quadros, o pessoal mínimo exigido para a boa prestação do serviço objeto do contrato. A proposta deve indicar o número, categorias dos trabalhadores em serviço, incluindo as funções e tarefas, de forma a assegurar o funcionamento adequado às exigências estabelecidas para o serviço de refeições escolares;
- 7.5. O prestador de serviços é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como, pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamentos e material;
- 7.6. O prestador de serviços deve apresentar documento comprovativo da regularização de pessoal no caso de serem imigrantes, emitidos por entidade oficial;
- 7.7. O pessoal deve estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário;
- 7.8. A Câmara Municipal solicita ao prestador de serviços, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:
- 7.8.1. Nome das pessoas, efetivamente, em serviço no refeitório;
- 7.8.2. Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a segurança social;

- 7.8.3. Horário de trabalho;
- 7.8.4. Apólice de seguro de acidentes de trabalho do pessoal em serviço no refeitório.
- 7.9. O prestador de serviços é responsável pela formação do pessoal, conforme previsto na legislação em vigor. Deve 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**

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		OBSERVAÇÕES
	Jl	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 1 unidade	80g 1 unidade
Laranja	80g ½ unidade	80g ½ unidade
Maçã	80g 1 unidade	80g 1 unidade
Manga	110g ¼ unidade	110g ¼ unidade

TABELA 1 - FRUTOS (continuação)

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

	1 copo	1 copo	
--	--------	--------	--

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS

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

- sopa (não base)	60g	60g	
<b>Beringela para:</b>			
- guarnição mista	80g	80g	
- sopa (não base)	100g	100g	
<b>Beterraba para:</b>			
- salada mista	100g	120g	
- sopa (base)	100g	100g	

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

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

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

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



- sopa (não base)	60g	60g	
<b>Couve de Saboia para:</b>			
- guarnição mista	60g	80g	
- sopa (não base)	80g	80g	

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1</sup> (em peso bruto)		OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	
<b>Couve Portuguesa para:</b>			
- guarnição mista	70g	80g	
- sopa (não base)	80g	80g	
<b>Couve Roxa para:</b>			
- salada mista	60g	70g	
- sopa (não base)	70g	70g	
<b>Curgete para:</b>			
- guarnição mista	60g	70g	
- sopa (base)	60g	60g	
- sopa (não base)	40g	40g	
<b>Endívia para:</b>			
- salada mista	80g	100g	
- sopa (base)	60g	60g	
<b>Ervilhas de quebrar para:</b>			
- guarnição mista	50g	70g	
- sopa (não base)	60g	60g	
<b>Espargos para:</b>			
- guarnição mista	60g	70g	
- sopa (não base)	50g	50g	
<b>Espinafre para:</b>			



- guarnição mista	100g	100g	
- esparregado	120g	140g	
- sopa (não base)	60g	60g	
<b>Feijão-verde para:</b>			
- guarnição mista	40g	50g	
- jardineira	40g	60g	
- sopa (não base)	40g	40g	

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1</sup> (em peso bruto)		OBSERVAÇÕES
	J1	1.º CEB	
<b>Grelos de couve para:</b>			
- arroz	60g	60g	
- guarnição base	80g	100g	
- sopa (não base)	80g	80g	
<b>Grelos de nabo para:</b>			
- arroz	80g	80g	
- guarnição base	100g	120g	
- sopa (não base)	100g	100g	
<b>Nabo (cabeça) para:</b>			
- guarnição mista	40g	40g	
- salada mista	40g	40g	
- sopa (não base)	80g	80g	
<b>Pastinaca para:</b>			
- guarnição mista	50g	50g	
- sopa ( não base)	60g	60g	
<b>Pepino para:</b>			
- salada mista	30g	30g	
- sopa (não base)	80g	80g	
<b>Pimento para:</b>			
- arroz	20g	20g	

- caldeirada	20g	20g	
- salada mista	30g	30g	
- sopa (não base)	60g	60g	
<b>Quiabo para:</b>			
- salada mista	60g	70g	
- sopa (não base)	40g	40g	

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

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



- estufados	25g	25g	
- caldeirada	50g	50g	
- salada mista	30g	30g	
- sopa (base)	50g	50g	
- sopa (não base)	30g	30g	

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

TABELA 3 - CEREIAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS

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



<b>Castanha (sem casca)</b>	30g	40g	
<b>Centeio (flocos de)</b>			
para:			
- guarnição base	15g	15g	
- sopa	8g	8g	

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

As capitações são em peso bruto.

**TABELA 3 - CEREAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS (continuação)**

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1</sup> (em peso bruto)		OBSERVAÇÕES
	J1	1.º CEB	
<b>Cevada (flocos de)</b>			
para:			
- guarnição base	15g	20g	
- sopa	8g	8g	
<b>Cevadinha para:</b>			
- guarnição base	15g	15g	
- sopa	8g	8g	
<b>Massas para:</b>			
- 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	
<b>Millet para:</b>			
- guarnição base	15g	15g	
- sopa	8g	8g	
<b>Milho doce para:</b>			
- guarnição mista	25g	25g	



- salada mista	35g	35g	
<b>Quinoa para:</b>			
- guarnição base	20g	30g	
- sopa	8g	8g	
<b>Pão de mistura ou broa para:</b>			
- ensopados, açordas, migas, etc.	25g	40g	

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

TABELA 4 - LEGUMINOSAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1, 2</sup> (em peso bruto)		OBSERVAÇÕES
	J1	1.º CEB	
<b>Chícharo para:</b>			
- arroz	25g	25g	
- guarnição base	50g	70g	
- sopa (base)	30g	30g	
- sopa (não base)	20g	20g	
<b>Ervilhas para:</b>			
- 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	
<b>Favas para:</b>			
- guarnição base	60g	75g	
- sopa (base)	30g	30g	
- sopa (não base)	20g	20g	
<b>Feijão seco para:</b>			
- arroz	5g	5g	

- guarnição base	20g	30g	
- sopa (base)	10g	10g	
- sopa (não base)	5g	5g	
<b>Grão-de-bico para:</b>			
- guarnição base	20g	30g	
- sopa (base)	10g	10g	
- sopa (não base)	5g	5g	

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

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

**TABELA 4 - LEGUMINOSAS (CONTINUAÇÃO)**

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



TABELA 5 - PESCADO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1</sup> (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	
<b>Berbigão:</b>			
- com casca	230g	280g	
- sem casca	35g	40g	
<b>Mexilhão (miolo)</b>	40g	50g	
<b>Camarão (miolo)</b>	50g	60g	

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

TABELA 5 - PESCADO (CONTINUAÇÃO)

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

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



TABELA 6 - CARNE

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

- peito	85g	90g	
<b>Pato:</b>			
- com pele	140g	150g	
- sem pele	130g	140g	
<b>Perú:</b>			
- inteiro com pele	115g	120g	
- em bife	85g	90g	
- perna/coxa	115g	120g	
- peito	65g	80g	

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

TABELA 6 - CARNE (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES <sup>1</sup> (em peso bruto)		OBSERVAÇÕES
	II	1.º CEB	
<b>Porco:</b>			
- em costeletas	110g	120g	
- em entrecosto	120g	130g	
- em entremeada	100g	110g	
- em lombo	85g	90g	
- perna	90g	100g	
<b>Vaca/Vitela:</b>			
- 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	
<b>Para cozido à portuguesa:</b>			
- porco	40g	50g	
- vaca	40g	50g	
<b>Para feijoada/rancho:</b>			
- porco	30g	40g	
- vaca	30g	40g	
<b>Almôndegas</b>	90g	90g	
	3 unidades de 30g	3 unidades de 30g	

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

TABELA 6 - CARNE (continuação)

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

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

TABELA 7 - OVO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		OBSERVAÇÕES
	II	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
	II	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
	Jl	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	
Manjeriço	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 <sup>1,2</sup> (em peso bruto)		OBSERVAÇÕES
	JI	1ºCEB	
<b>Ervilha em grão:</b>			
- crua ou congelada	130g	160g	
<b>Fava em grão:</b>			
- crua ou ultracongelada	130g	160g	
- seca	40g	50g	
<b>Feijão em grão (ex., branco, vermelho, preto, frade)</b>			
- crú	130g	160g	
- seco	70g	70g	
<b>Grão de bico seco</b>	40g	50g	
<b>Lentilha seca</b>	40g	50g	
<b>Soja (granulada seca)</b>	40g	50g	
<b>Seitan<sup>3</sup></b>	40g	50g	

Tofu	120g	140g	
------	------	------	--

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

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

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

## ANEXO B

### Alimentos Autorizados

#### 1. - CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor - Decreto de Lei 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 bifés

Carne de 1ª categoria, sem osso:

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

##### 1.2 - Peças de talho para assar/estufar

Carne de 1ª categoria, sem osso:

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

##### 1.3 - Peças de talho para guisar

Carne de 2ª categoria, sem osso:

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

#### 1.4 - Peças de talho para cozer

Carne de 2ª categoria, sem osso:

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

#### 1.5 - Carne picada

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

##### 1.5.1 - Hambúrgueres

Percentagem de carne  $\geq$  80%:

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

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

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

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

##### 1.5.2 - Almôndegas

Percentagem de carne  $\geq$  a 80%:

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

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

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

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

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

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

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

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

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

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

## 2 - CARNE DE PORCO

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

### 2.1 - Pernas, pás ou lombos



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

#### **2.2 - Costeletas**

Deverão obedecer às seguintes características:

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

### **3 - CARNE DE CARNEIRO, CABRITO E/OU BORREGO**

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

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

### **4 - CARNE DE COELHO**

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

### **5 - CARNE DE AVES**

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

#### **- Ave Inteira:**

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

#### **- Coxas:**

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

**- Bifes:**

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

**- Hambúrgueres**

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

**5.1 - Peru**

- Inteiro;
- Coxas;
- Peito/bifes;

**5.2 - Pato**

- Inteiro;
- Coxas;
- Bifes.

**5.3 – Frango**

- Inteiro;
- Coxas;
- Peito/bifes

**6 - PRODUTOS DE SALSICHARIA**

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

Deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

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



### 6.1 - Chouriço de carne

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

## 7 - SALGADOS PRÉ-PREPARADOS CONGELADOS

### 7.1 - Croquetes de carne

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

### 7.2 - Pastéis de bacalhau

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

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

## 8 - OVOS

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

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

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

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

Podem ser uma ou mais marcas distintas, indicando:

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

## 9 - PESCADO

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



**9.1 - Tipos de apresentação:**

a) Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça.

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

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

d) Em lombos.

**9.2 - Conservação:**

a) Refrigerado;

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

**9.3 - Espécie de pescado e afins culinários:**

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

b) Assar/ gratinar/ estufar: pargo legítimo e mulato, pescada (de n.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.

Mígas 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, mexilhões e berbigões), congelados ou ultracongelados.

### **10 - CEREAIS SEUS DERIVADOS E TUBÉRCULOS**

#### **10.1 - ARROZ**

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

#### **10.2 - MASSAS ALIMENTÍCIAS**

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

#### **10.3 - BATATA**

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

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

#### **10.4 - BATATA DOCE**

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

#### **10.5 - CASTANHA**

Frutos de boa qualidade;

Com casca ou sem casca. Inclui congelada.

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

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

#### **10.7 - OUTROS CEREAIS**

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

#### **10.8 - FARINHA DE TRIGO**

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

#### **10.9 - DERIVADOS DO TRIGO**

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

### **11 - LEGUMINOSAS SECAS E DERIVADOS**

#### **11.1 - LEGUMINOSAS**

De boa qualidade.

- Feijão: preto, branco, manteiga, catarino, frade, encarnado ou vermelho;
- Grão-de-bico;
- Chicharo;



- 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, manjericão e cebolinho.
- Especiarias: canela, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, cravinho, açafrão, 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 halófila, 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

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

DIA	MÊS:											
	REFEIÇÕES ENCOMENDADAS					REFEIÇÕES SERVIDAS PELA EMPRESA						
	Não Carentiados	Carentiados		Adultos	Total	Assinatura	Não Carentiados	Carentiados		Adultos	Total	Assinatura
A		B	A					B				
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												





15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												
Total												