



MUNICÍPIO DE SETÚBAL
CÂMARA MUNICIPAL

REUNIÃO N.º

10/2022

PROPOSTA N.º 1081/2022/DAF/DICOMP/SECOMP

Realizada em

04/05/2022

DELIBERAÇÃO N.º

1469/2022

ASSUNTO:

AJUSTE DIRETO N.º 132/2022/DAF/DICOMP/SECOMP PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA ALUNOS DO 2.º E 3.º CICLO DO ENSINO BÁSICO E DO ENSINO SECUNDÁRIO DA REDE PÚBLICA DO CONCELHO, PARA O ANO LETIVO 2022/2023 E 2023/2024

A autarquia tem contribuído no apoio às famílias com o serviço de refeições nos estabelecimentos de educação e de ensino do concelho, adaptando e requalificando os espaços, de modo a oferecer uma refeição quente, equilibrada e de qualidade a todos os alunos.

Ora, considerando a transferência de competências previsto no Decreto-Lei n.º 21/2009 de 30 de janeiro e com base no procedimento CONCURSO PÚBLICO N.º 02/2022 – PAQ. N.º 9/2022/DIAPE, Aquisição do Fornecimento de Refeições nos estabelecimentos de ensino do concelho, para os anos letivos de 2022/2023 e 2023/2024 para os alunos do pré e 1º ciclo, no qual se fez a ressalva da necessidade de aquisição de fornecimento de refeições para os alunos do 2º, 3º ciclo e secundário, propõe-se:

- Que seja desenvolvido procedimento por Ajuste Direto, nos termos da alínea a), n.º 1, do Artigo 16.º, conjugado com a alínea a), n.º 1, do Artigo 27.º, do Código dos Contratos Públicos (CCP);
- O preço base do procedimento é de 947.884,00 € (novecentos e quarenta e sete mil oitocentos e oitenta e quatro euros), acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, sendo este o preço máximo que a Entidade Adjudicante se dispõe a pagar, nos termos do n.º 1, do Artigo 47.º, do CCP, com fundamento no valor resultante de anteriores procedimentos para fornecimentos da mesma natureza;
- A aprovação do Caderno de Encargos, bem como a minuta do Convite para apresentação de Proposta;
- Que seja convidada a apresentar proposta a empresa **GERTAL – COMPANHIA GERAL DE RESTAURANTES E ALIMENTAÇÃO, S.A.**

Mais se propõe:

- 1- A designação como gestora do presente contrato, a Sra.ª Dr.ª Maria Adelaide Fernandes, para a função de acompanhar permanentemente a execução do mesmo, nos termos do Artigo 290.º-A, do Código dos Contratos Públicos.
- 2- A disponibilização das peças do concurso, por parte da Câmara Municipal de Setúbal na plataforma da Saphety (www.saphety.com), de forma gratuita.
- 3- Que seja autorizada a publicitação no portal da Internet dedicado aos contratos públicos, www.base.gov.pt, conforme determina o Artigo 127.º do CCP, sendo esta publicação, condição de eficácia para efeitos de qualquer pagamento.
- 4- Propõe-se ainda, a delegação no Senhor Presidente da Câmara, André Valente Martins, de todas as competências, para a adjudicação da proposta; a aprovação da minuta do

contrato; e resposta a eventuais reclamações à minuta do contrato, prestação/substituição de garantia bancária e liberação da garantia bancária.

Mais se propõe a aprovação em minuta da parte da ata referente a esta deliberação, nos termos do Artigo 33.º, n.º 1, alínea f), da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro.

O TÉCNICO

O CHEFE DE DIVISÃO

O DIRECTOR DO DEPARTAMENTO

O PROPONENTE

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

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

O RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DA ATA

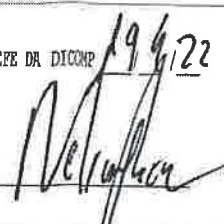

O PRESIDENTE DA CÂMARA

DATA	CONTRIBUINTE	CÂMARA MUNICIPAL DE SETÚBAL	NÚMERO	ANO	PÁGINA
2022/04/13	50294104	PAQ - PEDIDO DE AQUISIÇÃO	944	2022	1

REQUISITANTE : C0901 - DIVISÃO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEAMENTO ESCOLAR	DATA DA NECESSIDADE :
ARMAZEM : A9 - AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS E IMOBILIZADO	N.º CD :
FUNCIÓARIO COMPRADOR: susan - SUSANA MARGARIDA DE ALMEIDA CALIXTO	N.º CONTRATO :
TIPO DE PROCEDIMENTO : AJUSTE DIRECTO AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS (PCO) DECRETO LEI N.º 111-B/2017	N.º AQS/WTE :
FORNECEDOR :	N.º PRC : 2397 / 2022

LN	CÓDIGO	UNI.	QUANT.	DESIGNAÇÃO DO ARTIGO	PR. UNIT.	%D1	%D2	%IVA	VALOR	TOTAL	FORNECEDOR	DATA FORN.	N.ºRQO	N.ºRQI	T.D.	Org.	Eco.	Plano
1	620225002	UN	1.00	OUTROS SERVIÇOS OUTROS SERVIÇOS - ALIMENTAÇÃO-REFEIÇÕES CONFECCIONADAS - CANTINAS ESCOLARES	947864,000			13.0	123.224,92	947.864,00	F37596	2022/04/13	1447	9	B103 09	020225	2022	A 13

OBSERVAÇÕES	A.G.S.	C.D.A.	A.C.C.	REQUISITADO	VALOR
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA OS ALUNOS DO 2.º E 3.º CICLO DO ENSINO BÁSICO E SECUNDÁRIO, PARA OS ANOS LECTIVOS DE 2022/2023 E 2023/2024. RQI 1447/2022/DIAPE				947.864,00	
				DESCONTO 1	
				DESCONTO 2	
				I.V.A.	123.224,92
				TOTAL GERAL	1.011.108,92
				PTE	214.738,058500

CHEFE DA DICONP <u>199/22</u> 	DIRETOR DO DAF <u>2022</u> 	PRESIDENTE/VEREADOR <u> / /</u>
---	--	---------------------------------

Proposta n.º 1089
convite n.º 132/22

CÂMARA MUNICIPAL DE SETÚBAL
CONTRIBUINTE N.º501294104
PRAÇA DO BOGAGE
2900-276-SETUBAL

IMPRESSO	PAGINA
2022/04/19	1

PROPOSTA DE CABIMENTO

SERV. REQUIS.	LOGIN	DATA	NUMERO	ANO
C0901	scalixto	2022/04/13	2397	2022

DESCRIÇÃO DA DESPESA
AJUSTE DIRECTO AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS (PCO) - CONFORME O PEDIDO DE AQUISIÇÃO N. 944/2022
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA OS ALUNOS DO 2.º E 3.º CICLO DO ENSINO BÁSICO E SECUNDÁRIO, PARA OS ANOS LECTIVOS DE 2022/2023 E 2023/2024. RQI 1447/2022/DIAPE

CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA

TIPO DESP: B103-Cantinas escolares - refeições confeccionadas
ORGÂNICA : 09 DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E BIBLIOTECAS
ECONÓMICA: 020225 OUTROS SERVIÇOS
PLANO : 2022 A 13
ENSINO BASICO
Transferencias de competencias - Educação

DOTAÇÃO DISPONÍVEL
917.748,72
A CABIMENTAR
197.084,05
SALDO APÓS CABIMENTO
720.664,67

EXTENSO

CENTO E NOVENTA E SETE MIL E OITENTA E QUATRO EUROS E CINCO CÊNTIMOS

PROPOSTA CABIMENTADA EM 2022/04/19

SERVIÇO REQUISITANTE

DIVISÃO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEAM

{vania}

PROCESSADO POR COMPUTADOR

AUTORIZAÇÃO

__ / __ / __

CÂMARA MUNICIPAL DE SETÚBAL
 CONTRIBUINTE NUMERO 501294104
 PRAÇA DO BOCAJE
 ORIGINAL

PAO 964

DATA	PAGINA
2022/04/06	1

EMIÇÃO	NUMERO	ANO
2022/04/06	1447	2022

REQUISIÇÃO INTERNA

DESTINO	O1138.22A1	- DIAPE - DIV ADMINISTRAÇÃO E PLANEAMENTO ESCOLAR - DEB - DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E BIBLIOTECAS - SERVIÇOS MUNICIPAIS - ESTRUTURA ORGÂNICA - ATIVIDADES AUXILIARES - CUSTOS POR ATIVIDADES	PPI
REQUERENTE	C0901	- DIVISÃO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEAMENTO ESCOLAR	
FUNCIONÁRIO			
ARMAZEM	A9	- AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS E IMOBILIZADO	

AUTORIZAÇÃO	LOCAL DE ENTREGA	PRAZO	DATA LIMITE ENTREGA
2022/04/06			

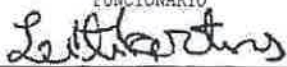
LINHA	ARTIGO		UNI-DADE	QUANTIDADE		CLASSIFICAÇÃO			
	CÓDIGO	DESIGNAÇÃO		PEDIDA	ENTREGUE	T. D.	ORG.	ECO.	PLANO
1	620225002	OUTROS SERVIÇOS OUTROS SERVIÇOS	UN	1.000		SE92		020225	

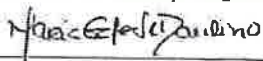
OBSERVAÇÕES
 Ano 2022: 173 824,00€ sujeito a IVA; Ano 2023: 475 053,00€ sujeito a IVA; Ano 2024: 299 007,00€ sujeito a IVA

2022 A13

OBSERVAÇÕES A PREENCHER PELO SERVIÇO REQUISITANTE

AUTORIZAÇÃO DO RESPONSÁVEL DO SERVIÇO REQUISITANTE PARA PROSEGUIR COM O PEDIDO DE AUTORIZAÇÃO À ADMINISTRAÇÃO PARA A AQUISIÇÃO DOS MATERIAIS REQUISITADOS NÃO EXISTENTES EM ARMAZÉM.

FUNCIONÁRIO


RESPONSÁVEL DO SERVIÇO REQUISITANTE


Pré-Requisição n.º 5291/22

Serviço Requisitante: DEB/DIAPE

Descrição do pedido: Prestação de serviços de refeições escolares para os anos letivos 2022/2023 e 2023/2024 - ajuste direto

Centro de Custos (Processo de Atividade – OBM): 1138.22

Existências Bens Serviços Imobilizado

Solicita-se que sejam requisitados os materiais/serviços abaixo discriminados:

CÓDIGO	DESIGNAÇÃO	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO s/IVA	TAXA DE IVA (%)	TOTAL (C/IVA) (EUROS)
620225 002	Prestação de serviços de refeições escolares para os anos letivos 2022/2023 e 2023/2024 - ajuste direto	1	947 884,00€	13%	

Proposta de entidade a convidar:

ENTIDADE	NIF	CONTACTO	N.º ORÇ. INFORMAL

Concordo

Carla Potrica Guerreiro

Autorizado, devendo ser cumpridos os requisitos legais em vigor

A VICE-PRESIDENTE DA CÂMARA

Com competência delegada pelo despacho n.º 27/2022/GAP de 15/02

A/O Presidente da Câmara / Vereador / Diretor

Carla Guerreiro

Carla Potrica Guerreiro
06-04-2022 - 16:56:08



INFORMAÇÃO

PARECER TÉCNICO

N.º: 4577/22
07.02.03

Data: 2022/03/23

Proc. Nº 11716/22

De: DEB/DIAPE

Para: DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E BIBLIOTECAS
MARIA CELESTE MARTINS DA GRACA PAULINO

Assunto: Prestação de Serviços de Refeições Escolares para os Anos Letivos 2022/2023 e 2023/2024 - Ajuste Direto

A autarquia tem contribuído no apoio às famílias com o serviço de refeições nos estabelecimentos de educação e de ensino do concelho, adaptando e requalificando os espaços, de modo a oferecer uma refeição quente, equilibrada e de qualidade a todos os alunos.

Na sequência da transferência de competências previsto no Decreto-Lei n.º 21/2009 de 30 de janeiro e com base no procedimento CONCURSO PÚBLICO N.º 02/2022 - PAQ. N.º 9/2022/DIAPE, Aquisição do Fornecimento de Refeições nos estabelecimentos de ensino do concelho, para os anos letivos de 2022/2023 e 2023/2024 para os alunos do pré e 1.º ciclo, no qual se faz a ressalva da necessidade de aquisição de fornecimento de refeições para os alunos do 2.º, 3.º ciclo e secundário, solicita-se:

- 1 - Autorização para a realização de um ajuste direto à Gertal para prestação do serviço de fornecimento de refeições escolares os alunos dos 2.º e 3.º ciclos do Ensino Básico e do Ensino Secundário da rede pública do concelho, para os anos letivos de 2022/2023 e 2023/2024.
- 2 - O preço base do ajuste direto é de 947 884,00 € sujeito a IVA à taxa de 13%, de acordo com a especificação referida na caracterização técnica do caderno de encargos:
 - a) Fornecimento de refeições com confeção na escola - Estabelecimentos de Ensino do 2.º e 3.º ciclos do Ensino Básico e do Ensino Secundário: 473942 refeições.
- 3 - Autorização para a repartição de Encargos para os anos:
 - a) Ano 2022: 173 824,00 € sujeito a IVA;
 - b) Ano 2023: 475 053,00 € sujeito a IVA;
 - c) Ano 2024: 299 007,00 € sujeito a IVA;

À consideração superior

Adelaide Fernandes

(MARIA ADELAIDE MORAIS FERNANDES)

Despacho:

Sra. Vice-Presidente
Solicito autorização para a aquisição
do serviço de fornecimento de
refeições conforme acima proposto.

Maria Celeste Paulino
23-03-2022 - 12:40:18

Autorizado

01-04-2022 16:49:01
A VICE-PRESIDENTE DA CÂMARA
Com competência delegada pelo despacho
nº27/2022/GAP de 15/02

Carla Guerrelro

Carla Guerrelro



MUNICÍPIO DE SETÚBAL
Câmara Municipal

CADERNO DE ENCARGOS

**"FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA ALUNOS DO 2.º E 3.º
CICLO DO ENSINO BÁSICO E DO ENSINO SECUNDÁRIO DA REDE PÚBLICA
DO CONCELHO, PARA O ANO LETIVO 2022/2023 E 2023/2024"**

ABRIL 2022



Índice

Cláusula 1.ª.....	2
Objeto do Procedimento.....	2
Cláusula 2.ª.....	2
Preço Base.....	2
Cláusula 3.ª.....	2
Esclarecimentos e retificações das peças do procedimento.....	2
Cláusula 4.ª.....	3
Contrato.....	3
Cláusula 5.ª.....	4
Prazo, local e acompanhamento da execução do contrato.....	4
Cláusula 6.ª.....	4
Obrigações do prestador de serviços.....	4
Cláusula 8.ª.....	5
Conformidade e garantia técnica.....	5
Cláusula 9.ª.....	5
Dever de Sigilo e Tratamento de Dados Pessoais.....	5
Cláusula 10.ª.....	6
Condições de pagamento.....	6
Cláusula 11.ª.....	7
Penalidades contratuais.....	7
Cláusula 12.ª.....	8
Força maior.....	8
Cláusula 13.ª.....	9
Resolução por parte da Câmara Municipal de Setúbal.....	9
Cláusula 14.ª.....	9
Subcontratação e cessão da posição contratuais.....	9
Cláusula 17.ª.....	10
Resolução de litígios.....	10
Cláusula 18.ª.....	10
Comunicações e notificações.....	10
Cláusula 19.ª.....	11
Contagem dos prazos.....	11
Cláusula 20.ª.....	11
Legislação aplicável.....	11
CARATERIZAÇÃO TÉCNICA.....	12
Capítulo I.....	12
Descrição.....	12
Capítulo II.....	14
Plano de Fornecimento.....	14
ANEXO A.....	23
ANEXO B.....	45
ANEXO C.....	58
ANEXO D.....	59

Capítulo 1

Do Procedimento

Cláusula 1.ª

Objeto do Procedimento

- 1 - O presente procedimento tem por objeto o **fornecimento de refeições nos estabelecimentos do 2º e 3º ciclo e secundário do concelho, para os anos letivos de 2022/2023 e 2023/2024**, de acordo com a caracterização técnica em anexo, termos do n.º 1 do Artigo 112.º e seguintes do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, doravante designado por (CCP).
- 2 - O presente fornecimento é efetuado ao abrigo da alínea a), n.º 1, do Artigo 16.º, conjugado com a alínea a), n.º 1, do Artigo 27.º, do CCP.

Cláusula 2.ª

Preço Base

- 1 - O preço base do presente procedimento é de **947.884,00 €, + IVA**.
- 2 - O preço base é o preço máximo que a Câmara Municipal de Setúbal se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o seu objeto.
- 3 - O preço base tem como fundamento os custos médios unitários de prestações do mesmo tipo adjudicadas em anteriores procedimentos desta natureza, de acordo com o Artigo 17.º, n.º 7, do CCP.

Cláusula 3.ª

Esclarecimentos e retificações das peças do procedimento

Os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das peças do procedimento devem ser solicitados pelo interessado, através da plataforma de compras públicas, até ao dia anterior ao da apresentação das propostas fixado no n.º 1 do ofício, nos termos do n.º 1 do Artigo 50.º CCP.



Cláusula 4.ª

Contrato

- 1 - Deverá ser reduzido a escrito através da elaboração de um clausulado em suporte de papel ou em suporte informático com aposição de assinaturas eletrónicas, nos termos do artigo 94º do CCP, aprovado pelo **Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto.**
- 2 - A Câmara Municipal de Setúbal celebrará o contrato escrito através da elaboração de um clausulado em suporte de papel.
- 3 - O contrato é composto pelos esclarecimentos e retificações das peças do procedimento, pelo convite para apresentação de propostas que substitui o programa do procedimento, pelo caderno de encargos e pela proposta adjudicada.
- 4 - No caso de divergência entre os documentos referidos no n.º anterior, a prevalência é determinada pela ordem aí apresentada.
- 5 - A minuta do contrato é aprovada pelo Presidente da Câmara ou pelo Vereador com a competência delegada.
- 6 - Aprovada a minuta do contrato a celebrar, o órgão competente para a decisão de contratar notifica-a ao adjudicatário, conjuntamente com a adjudicação para que este se pronuncie no prazo de 5 dias úteis subsequentes à adjudicação.
- 7 - Decorrido o prazo de cinco dias úteis, sem que tenha sido apresentada reclamação, apresentada nos termos do art.º 102º do CCP, considera-se aceite pelo adjudicatário.
- 8 - A outorga do contrato deve ter lugar no prazo de 30 dias contados da data da aceitação da minuta ou da decisão sobre a reclamação, cabendo ao órgão competente para contratar comunicar ao adjudicatário, com a antecedência mínima de 5 dias, a data, hora e o local em que ocorrerá a outorga do contrato.
- 9 - A não outorga do contrato, por facto imputável ao adjudicatário, ocasiona a caducidade da adjudicação nos termos do art.º 105º do CCP.
- 10 - Em tudo o omissa no presente Caderno de Encargos observar-se-á o disposto no **Código dos Contratos Públicos**, aprovado pelo **Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro**, na sua versão atual.
- 11 - Haverá redução de contrato escrito, nos termos do n.º 1 do artigo 94.º e da alínea a) do n.º 1 do artigo 95.º, atendendo a que a prestação de serviços excede 10.000,00€.

Cláusula 5.ª

Prazo, local e acompanhamento da execução do contrato

- 1 - O contrato mantém-se em vigor durante os anos letivos 2022/2023 e 2023/2024, e decorrerá aproximadamente durante 11 (onze) meses em cada ano letivo distribuídos pelos calendários letivos definidos pelo Ministério de Educação, podendo eventualmente ser reajustado em função do desenrolar do presente concurso e da outorga do respetivo contrato.
- 2 - Caso o preço contratual não seja esgotado até ao final do ano letivo 2023/2024, o prazo de execução do contrato pode ser prorrogado, por acordo das Partes, até ser atingido aquele preço contratual, ou até ser atingido o prazo de execução de três anos.
- 3 - As escolas funcionam por anos letivos, as aulas iniciam-se em setembro e terminam em junho.
- 4 - 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.
- 5 - 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.
- 6 - O objeto do contrato será executado em consonância com a Divisão de Administração e Planeamento Escolar.
- 7 - Fica a Sra. Dra. Maria Adelaide Fernandes, designada como Gestora do presente contrato, e com a função de acompanhar permanentemente a execução do mesmo, nos termos do Artigo 290.º -A, do CCP.

Cláusula 6.ª

Obrigações do prestador de serviços

- 1 - Sem prejuízo de outras obrigações decorrentes da legislação aplicável, decorrem para o adjudicatário as seguintes obrigações principais:
 - a. Fornecedor 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.
- 2 - A título acessório, o adjudicatário fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos 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 7.ª

Forma da prestação de serviços

1. Os serviços devem ser efetuados em articulação com a Câmara Municipal de Setúbal, com os estabelecimentos de ensino, 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 número 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 8.ª

Conformidade e garantia técnica

O adjudicatário fica sujeito, com as devidas adaptações e, no que se refere aos elementos entregues à Câmara Municipal de Setúbal em execução de contrato, às exigências legais, obrigações do prestador e prazos respetivos aplicáveis aos contratos de prestação de serviços, nos termos do CCP e demais legislação aplicável.

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

Condições de pagamento

- 1- As quantias devidas pela Câmara Municipal de Setúbal devem ser pagas no prazo de **60 dias** após a receção das respetivas faturas e após a conferência pelo serviço requisitante, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
- 2- Para efeitos de pagamento, a entidade adjudicatária deverá apresentar faturas suportadas por documento onde conste o serviço efetivamente prestado.
- 3- Em caso de discordância por parte da Câmara Municipal de Setúbal, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o mesmo obrigado a prestar os esclarecimentos necessários 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 cheque ou transferência bancária.
- 5- Para efeitos de pagamento, na fatura deverá estar identificado o número do compromisso, o número da Nota de Encomenda ou do Pedido de Fornecimento, de acordo com o disposto no n.º 2 do artigo 9.º da LCPA.



Cláusula 11.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 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 n.º 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 12.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 13.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 14.ª

Subcontratação e cessão da posição contratuais

- 1 - 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.
- 2 - É possível a cessão da posição contratual por parte do cocontratante mediante prévia autorização do contraente público, nos termos do disposto do n.º 2, do Artigo 318.º, do CCP.
- 3 - Nos termos do disposto no n.º 2, do Artigo 318.º-A, em caso de incumprimento pelo cocontratante, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, este cede a sua posição contratual ao concorrente deste procedimento que venha a ser indicado pelo contraente público, pela ordem sequencial da ordenação em que ficarem no procedimento.
- 4 - A cessão da posição contratual referida no n.º 2 é efetuada por ato administrativo do contraente público.

Cláusula 15.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 16.ª

Seguros

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguro, dos seguintes riscos:
 - a. Seguro de acidentes pessoais 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.

Cláusula 17.ª

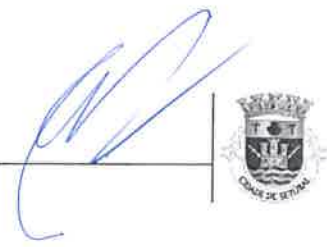
Resolução de litígios

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato, fica estipulada a competência do tribunal administrativo de Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 18.ª

Comunicações e notificações

As comunicações e notificações devem ser efetuadas através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados, de acordo com o disposto no Artigo 467.º e 468.º do Código dos Contratos Públicos.



Cláusula 19.ª

Contagem dos prazos

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

Cláusula 20.ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.



CARATERIZAÇÃO TÉCNICA

Capítulo I

Descrição

1. Constitui objeto deste procedimento a “Prestação de Serviços de Fornecimento de Refeições nos estabelecimentos de ensino do concelho, para os anos letivos de 2022/2023 e 2023/2024, nos Estabelecimentos de Educação dos 2.º e 3.º ciclos do Ensino Básico e do Ensino Secundário.

1.1. Fornecimento de Refeições com Confeção na Escola - Estabelecimentos do 2.º e 3.º ciclos e Secundário

1.1.1. O número de refeições escolares a confeccionar durante a vigência do contrato está estimado em **473942** para as escolas básicas dos 2.º e 3.º ciclos e secundárias, conforme o quadro seguinte:

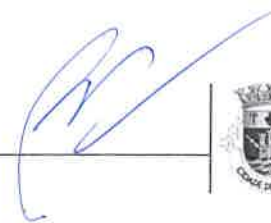
Escolas Básicas e Secundárias	N.º Refeições Diárias Previstas	N.º Dias Letivos 22/23	N.º Refeições Estimadas	N.º Dias Letivos 23/24	N.º Refeições Estimadas
Escola Básica de Azeitão	180	176	31680	173	31140
Escola Básica Barbosa du Bocage	135	176	23760	173	23355
Escola Básica e Secundária Lima de Freitas	140	176	24640	173	24220
Escola Básica Luísa Todí	170	176	29920	173	29410
Escola Básica e Secundária da Bela Vista	160	176	28160	173	27680
Escola Básica de Aranguez	193	176	33968	173	33389
Escola Secundária Sebastião da Gama	120	176	21120	173	20760
Escola Secundária D. João II	90	176	15840	173	15570
Escola Secundária de Bocage	100	176	17600	173	17300
Escola Secundária Dom Manuel Martins	70	176	12320	173	12110
TOTAL	1358		239008		234934
			473942		

1.1.2. Matéria-prima Alimentar

Todos os produtos alimentares são fornecidos pelo prestador de serviços.

1.1.3. Pessoal a afetar aos estabelecimentos de ensino:

N.º MÍNIMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO + 300 refeições		
Categoria Profissional	RH	N.º Horas por RH
Cozinheiro	1	8h
Ajudante de cozinha	3	7h
Empregado de refeitório	3	3,5h
Motorista	2	3,5h
Total	9	



N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO 200 – 300 refeições		
Categoria Profissional	RH	N.º Horas por RH
Cozinheiro	1	8h
Ajudante de cozinha	2	7h
Empregado de refeitório	2	3,5h
Total	5	

N.º MINÍMO DE PESSOAL A AFETAR AOS ESTABELECIMENTOS ENSINO 100 – 200 refeições		
Categoria Profissional	RH	N.º Horas por RH
Cozinheiro	1	8h
Ajudante de cozinha	1	7h
Empregado de refeitório	2	3,5h
Total	4	

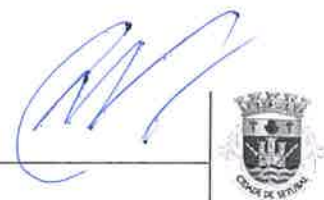
1.1.4. Equipamentos

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

1.1.5. 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
Escola Básica de Azeitão	Rua António Maria de Oliveira Parreira 2925-501 Azeitão T: 212 197 170
Escola Básica Barbosa du Bocage	Avenida de Angola 2900-052 Setúbal T: 265 547 120
Escola Básica e Secundária Lima de Freitas	Rua Batalha do Viso 2904-510 Setúbal T: 265 541 110
Escola Básica Luísa Todi	Rua Adriano Correia de Oliveira 2910-373 Setúbal T: 265 790 300
Escola Básica e Secundária da Bela Vista	Avenida da Bela Vista 2910-421 Setúbal T: 265 739 703/4/5
Escola Básica de Aranguez	Rua do Mirante 2910-609 Setúbal T: 265 541 120
Escola Secundária Sebastião da Gama	Rua da Escola Técnica 2900-354 Setúbal T: 265 823 176



Escola Secundária D. João II	Rua Dr. Luís Teixeira Macedo e Castro 2914-510 Setúbal T: 265 708 500
Escola Secundária de Bocage	Avenida Dr. António Rodrigues Manito 2900-058 Setúbal T: 265 547 430
Escola Secundária Dom Manuel Martins	Avenida António Sérgio 2914-505 Setúbal T: 265 771 422/16

Capítulo II

Plano de Fornecimento

1. NÚMERO ESTIMADO DE REFEIÇÕES

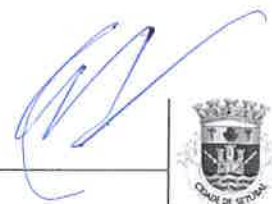
- 1.1. O Município de Setúbal, não assume qualquer compromisso em assegurar que o número de refeições a servir corresponda aos valores indicados, cujos totais devem ser considerados como meros indicadores de previsão;
- 1.2. As propostas devem ser acompanhadas das ementas para o primeiro período do ano 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, de acordo com o Anexo A, Tabela 12;
- 3.3.6. Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada, preferencialmente da época, no mínimo de 3 espécies, de acordo com as quantidades referidas no Anexo A.
Simultaneamente, com a fruta crua, pode ser servida fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana.
Simultaneamente, com a fruta crua, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda ser servido, uma vez por semana, doce/ gelatina de origem vegetal/ gelado de leite/ iogurte natural. A sobremesa deve ser embalada individualmente para a escolas com Fornecimento de Refeições em Regime de Catering com Ligação a Quente.
- 3.3.7. A água é a única bebida permitida. Deve ser disponibilizada água potável em jarros com tampa, distribuídos pelas mesas da sala de refeições, a repor pelo adjudicatário durante o decorrer da refeição.
- 3.3.8. Poderão ser solicitadas, pelo município, refeições completas por razões de força maior, volantes ou piquenique:
 - a) Nestas situações as refeições deverão ser constituídas por sopa, prato, pão e sobremesa, acompanhados de 1 garrafa de água 0,33cl. Não será servida sopa na refeição para piquenique.



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

3.3.9. Interrupção do fornecimento de refeições:

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

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

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

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

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

3.4.4. É semanalmente obrigatório:

- 3.4.4.1. Sopa tipo creme/aveludado no máximo 2 vezes por semana;
- 3.4.4.2. Sopa com leguminosas na base no mínimo 1 vez por semana;
- 3.4.4.3. Prato que inclua leguminosas no mínimo 1 vez por semana;
- 3.4.4.4. Prato de aves ou criação máximo 2 vezes por semana;
- 3.4.4.5. Prato de pescado não fracionado no mínimo 1 vez por semana;
- 3.4.4.6. Prato de carne não fracionada no mínimo 1 vez por semana;
- 3.4.4.7. Pratos com carne ou peixe fracionados (picado, lascado ou cortado (a) em pequenas porções), no máximo 3 vezes por semana;
- 3.4.4.8. Prato de peixe gordo.



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



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

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

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

4. MATÉRIA - PRIMA NÃO ALIMENTAR

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

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

5. REPRESENTAÇÕES

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

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

6. FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO


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

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



7. CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO

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



- 7.9. O prestador de serviços é responsável pela formação do pessoal, conforme previsto na legislação em vigor. Deve ainda, evidenciar esta prática, entregando ao responsável da Câmara Municipal, quando solicitado, um registo da presença dos formandos nas diferentes ações de formação que desenvolva e respetivas reciclagens;
- 7.10. É obrigatória, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação do mapa do pessoal com indicação dos nomes, categorias e horário de trabalho;
- 7.11. O pessoal ao serviço do prestador de serviços deve ser portador de declaração médica que ateste o seu bom estado de saúde;
- 7.12. O prestador de serviços fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho, relativamente a todo o seu pessoal, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem;
- 7.13. O prestador de serviços é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho;
- 7.14. O prestador de serviços é ainda obrigado a fornecer fardamento e equipamento de proteção individual apropriado e em quantidade suficiente a todos os seus funcionários.

8. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

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

9. VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO/CONTROLO

- 9.1. Verificação quantitativa e qualitativa, é registada diariamente, na ficha constante do **Anexo C - Registo Diário do Funcionamento do Refeitório, do Caderno de Encargos**;
- 9.2. O prestador de serviços obriga-se a facultar aos representantes e técnicos da Câmara Municipal de Setúbal, sem prejuízo dos serviços e organismos com competência específica, a visita às instalações em qualquer altura, bem como a verificação da prestação do serviço de fornecimento de refeições escolares.



- 9.3. O prestador de serviços obriga-se a recolher diariamente amostras (aproximadamente 100g) dos pratos 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.

11. CONTROLO MICROBIOLÓGICO

- 11.1. O prestador de serviços obrigar-se-á a controlar periodicamente a qualidade microbiológica das refeições servidas, dos equipamentos/palamenta e do pessoal (mãos);
- 11.2. Para a verificação da qualidade das refeições deverá o prestador de serviços proceder à recolha das amostras para análises microbiológicas, com uma periodicidade, no mínimo trimestral;
- 11.3. Os dias e os locais onde serão efetuadas as recolhas das amostras serão indicados pelo Município de Setúbal;
- 11.4. Os resultados serão enviados para a Divisão de Administração e Planeamento Escolar, do Município de Setúbal;



ANEXO A

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 1 - FRUTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		
	2.º CEB	3.º CEB	ENS. SEC.
Alperce/Damasco	150g	150g	
	3 unidades	3 unidades	
Ameixa	180g	180g	
	3 unidades	3 unidades	
Ananás/Abacaxi	170g	170g	
	1 rodela	1 rodela	
Banana	150g	150g	
	1 unidade	1 unidade	
Cereja	150g	150g	
	1 taça (almoçadeira)	1 taça (almoçadeira)	
Clementina	160g	160g	
	2 unidades	2 unidades	
Dióspiro	260g	260g	
	1 unidade	1 unidade	
Figo	120g	120g	
	2 unidades	2 unidades	
Framboesas	150g	150g	
	1 taça (almoçadeira)	1 taça (almoçadeira)	
Kiwi	160g	160g	
	2 unidades	2 unidades	
Laranja	160g	160g	
	1 unidade	1 unidade	
Maçã	160g	160g	
	2 unidades	2 unidades	
Manga	170g	170g	
	½ unidade	½ unidade	



TABELA 1 - FRUTOS
(continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Melancia	250g	250g	
	2 fatias	2 fatias	
Melão	180g	180g	
	2 fatias	2 fatias	
Meloa	300g	300g	
	½ unidade	½ unidade	
Morango	150g	150g	
	1 taça (almoçadeira)	1 taça (almoçadeira)	
Nêspera	180g	180g	
	3 unidades	3 unidades	
Papaia	300g	300g	
	½ unidade	½ unidade	
Pera	160g	160g	
	2 unidades	2 unidades	
Pêssego/Nectarina	160g	160g	
	2 unidades	2 unidades	
Romã	210g	210g	
	1 unidade	1 unidade	
Tangerina	160g	160g	
	2 unidades	2 unidades	
Uva de mesa	150g	150g	
	1 taça (almoçadeira)	1 taça (almoçadeira)	




TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Abóbora para:			
- guarnição mista	110g	130g	
- sopa (base)	60g	60g	
- sopa (não base)	40g	40g	
Agrião para:			
- salada mista	100g	100g	
- sopa (não base)	50g	50g	
Alface para:			
- salada mista	100g	100g	
- sopa (base)	100g	100g	
- sopa (não base)	50g	50g	
Aipo para:			
- salada mista	45g	45g	
- sopa (não base)	60g	60g	
Alcachofra para:			
- guarnição mista	120g	150g	
Alho	2g	2g	
Alho francês para:			
- guarnição mista	120g	150g	
- sopa (base)	120g	120g	
- sopa (não base)	100g	100g	
Beringela para:			
- guarnição mista	120g	120g	
- sopa (não base)	100g	100g	
Beterraba para:			
- salada mista	150g	150g	
- sopa (base)	100g	100g	

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



TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS
(continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Brócolos para:			
- guarnição mista	80g	100g	
- salada mista	50g	70g	
- sopa (não base)	100g	100g	
Caldo verde para:			
- migas	150g	150g	
- sopa (não base)	100g	100g	
Cebola para:			
- refogado/estrugido	20g	20g	
- estufados/ assados	25g	25g	
- tempero	10g	10g	
- ceboladas	100g	100g	
- sopa (não base)	50g	50g	
Cenoura para:			
- arroz	60g	60g	
- guarnição mista	80g	80g	
- jardineira/estufados	80g	80g	
- salada mista	60g	60g	
- salada russa	80g	80g	
- sopa (base)	150g	150g	
- sopa (não base)	80g	80g	
Chalota para:			
- estufados/assados	25g	25g	
Cogumelos para:			
- guarnição mista	75g	90g	
- sopa (não base)	90g	90g	

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




TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS
(continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Couve de Bruxelas para:			
- guarnição mista	100g	125g	
Couve-flor para:			
- guarnição mista	80g	100g	
- salada mista	50g	70g	
- sopa (não base)	100g	100g	
Couve Branca/repolho para:			
- guarnição mista	100g	120g	
- sopa (não base)	100g	100g	
Couve Coração para:			
- guarnição mista	80g	100g	
- sopa (não base)	80g	80g	
Couve Galega para:			
- guarnição mista	120g	150g	
- sopa (não base)	100g	100g	
Couve Lombarda para:			
- guarnição mista	90g	110g	
- arroz	100g	100g	
- sopa (não base)	90g	90g	
Couve de Saboia para:			
- guarnição mista	100g	120g	
- sopa (não base)	110g	110g	

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



TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS
(continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Couve Portuguesa para:			
- guarnição mista	100g	120g	
- sopa (não base)	110g	110g	
Couve Roxa para:			
- salada mista	90g	100g	
- sopa (não base)	80g	80g	
Curgete para:			
- guarnição mista	110g	130g	
- sopa (base)	80g	80g	
- sopa (não base)	60g	60g	
Endívia para:			
- salada mista	120g	150g	
- sopa (base)	100g	100g	
Ervilhas de quebrar para:			
- guarnição mista	100g	130g	
- sopa (não base)	90g	90g	
Espargos para:			
- guarnição mista	100g	120g	
- sopa (não base)	100g	100g	
Espinafre para:			
- guarnição mista	120g	120g	
- esparregado	150g	180g	
- sopa (não base)	80g	80g	
Feijão-verde para:			
- guarnição mista	80g	100g	
- jardineira	100g	120g	
- sopa (não base)	60g	60g	

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS
(continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Grelos de couve para:			
- arroz	80g	80g	
- guarnição base	130g	150g	
- sopa (não base)	100g	100g	
Grelos de nabo para:			
- arroz	100g	100g	
- guarnição base	150g	180g	
- sopa (não base)	120g	120g	
Nabo (cabeça) para:			
- guarnição mista	80g	80g	
- salada mista	60g	60g	
- sopa (não base)	120g	120g	
Pastinaca para:			
- guarnição mista	80g	80g	
- sopa (não base)	80g	80g	
Pepino para:			
- salada mista	50g	50g	
- sopa (não base)	100g	100g	
Pimento para:			
- arroz	40g	40g	
- caldeirada	80g	80g	
- salada mista	50g	50g	
- sopa (não base)	80g	80g	
Quiabo para:			
- salada mista	110g	130g	
- sopa (não base)	60g	60g	

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



TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS
(continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Rábano para:			
- guarnição mista	80g	80g	
- salada mista	60g	60g	
- sopa (não base)	120g	120g	
Rabanete para:			
- salada mista	80g	100g	
- sopa (não base)	150g	150g	
Rebentos de bambu para:			
- guarnição base	100g	120g	
- sopa (não base)	120g	120g	
Rebentos de soja para:			
- guarnição mista	50g	50g	
- salada mista	50g	50g	
- sopa (não base)	40g	40g	
Rúcula para:			
- salada	80g	80g	
- sopa (não base)	80g	80g	
Tomate para:			
- arroz	45g	45g	
- estufados	25g	25g	
- caldeirada	80g	80g	
- salada mista	60g	60g	
- sopa (base)	50g	50g	
- sopa (não base)	30g	30g	

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



TABELA 3 - CEREAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Arroz para:			
- guarnição base	50g	60g	
- guarnição + leguminosas/hortícolas	40g	50g	
- sopa	5g	5g	
- doce	25g	25g	
Aveia (flocos de) para:			
- guarnição base	30g	40g	
- sopa	10g	10g	
Batata para:			No caso de
- assar/cozer/fritar	120g	140g	batata nova,
- jardineira/caldeirada	100g	120g	retira-se à
- puré	120g	140g	capitação
- salada russa	100g	120g	indicada 10%
- sopa	50g	50g	
- sopa (flocos, desidratada)	10g	10g	
Batata Doce para:			
- cozer	120g	140g	
- sopa (não base)	40g	40g	
Castanha (sem casca)	50g	80g	
Centeio (flocos de) para:			
- guarnição base	15g	15g	
- sopa	8g	8g	

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

As capitações são em peso bruto.




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

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Cevada (flocos de) para:			
- guarnição base	30g	40g	
- sopa	10g	10g	
Cevadinha para:			
- guarnição base	15g	15g	
- sopa	8g	8g	
Massas para:			
- guarnição base	40g	50g	
- guarnição mista	20g	30g	
- canelones	3 "tubos"	4 "tubos"	
- lasanha	2 placas (em média)	2 placas (em média)	
- sopa com hortalíça	10g	10g	
Millet para:			
- guarnição base	15g	15g	
- sopa	8g	8g	
Milho doce para:			
- guarnição mista	35g	50g	
- salada mista	50g	80g	
Quinoa para:			
- guarnição base	40g	50g	
- sopa	8g	8g	
Pão de mistura ou broa para:			
- ensopados, açordas, migas, etc.	55g	70g	

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



TABELA 4 - LEGUMINOSAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ^{1, 2} (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Chícharo para:	25g	25g	
- arroz	90g	110g	
- guarnição base	30g	30g	
- sopa (base)	20g	20g	
- sopa (não base)			
Ervilhas para:	40g	40g	
- arroz	100g	120g	
- guarnição base	60g	60g	
- guarnição (leguminosas/hortícolas)	60g	70g	
- jardineira	60g	60g	
- salada russa	30g	30g	
- sopa (base)	20g	20g	
- sopa (não base)			
Favas para:	100g	120g	
- guarnição base	30g	30g	
- sopa (base)	20g	20g	
- sopa (não base)			
Feijão seco para:	5g	5g	
- arroz	40g	50g	
- guarnição base	10g	10g	
- sopa (base)	5g	5g	
- sopa (não base)			
Grão-de-bico para:	40g	50g	
- guarnição base	10g	10g	
- sopa (base)	5g	5g	
- sopa (não base)	25g	25g	

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

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

TABELA 4 - LEGUMINOSAS
(CONTINUAÇÃO)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ^{1,2} (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Lentilha seca para:			
- guarnição base	20g	20g	
- sopa (base)	10g	10g	
- sopa (não base)	5g	5g	
Soja granulada seca para:			
- guarnição base	40g	50g	
Seitan³ para:			
- guarnição base	40g	50g	
Tofu para:			
- guarnição base	170g	200g	



TABELA 5 - PESCADO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹		
	(em peso bruto)		OBSERVAÇÕES
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	
Pescado preparado	80g	90g	
Pescado inteiro eviscerado sem cabeça	135g	145g	
Pescado inteiro eviscerado com cabeça	165g	175g	
Peixe à posta	140g	150g	
Peixe em filete/lombo	130g	140g	
Moluscos e cefalópodes	75g	90g	
Chocos	180g	190g	
Lulas para:			
- estufado/caldeirada	170g	180g	
- arroz à valenciana	60g	75g	
Polvo para:			
- assar/filetes	170g	180g	
- arroz	150g	160g	
Potas	110g	120g	
Bivalves preparados	75g	90g	
Amêijoas:			
- com casca	180g	210g	
- sem casca	80g	90g	
Berbigão:			
- com casca	360g	420g	
- sem casca	50g	55g	
Mexilhão (miolo)	70g	80g	
Camarão (miolo)	80g	90g	

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

**TABELA 5 - PESCADO
(CONTINUAÇÃO)**

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Atum em conserva	100g	110g	
Barras de pescada	150g 2 barritas	150g 2 barritas	
Bacalhau:			
- salgado seco	75g	90g	
- demolido	130g	140g	
- migas (salgado seco)	60g	70g	
- migas (ultracongelado)	80g	90g	
- pastéis/pataniscas	120g 4 unidades	120g 4 unidades	
Mistura para caldeirada	140g	150g	Mínimo 3 espécies

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



TABELA 6 - CARNE

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Borrego:			
- em costeleta	200g	210g	
- perna	200g	210g	
Cabrito:			
- peito	190g	200g	
- perna	190g	200g	
Carneiro:			
- em costeleta	115g	140g	
- pá	90g	110g	
- peito gordo	100g	120g	
- perna gorda	100g	110g	
- perna magra	110g	130g	
Coelho:			
- sem cabeça	160g	180g	
Frango:			
- inteiro com pele	170g	180g	
- inteiro sem pele	160g	170g	
- em bife	120g	130g	
- perna/coxa	160g	170g	
- peito	120g	130g	
Pato:			
- com pele	200g	210g	
- sem pele	190g	200g	
Perú:			
- inteiro com pele	160g	170g	
- em bife	120g	130g	
- perna/coxa	160g	170g	
- peito	100g	120g	

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



TABELA 6 - CARNE
(continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹		
	(em peso bruto)		OBSERVAÇÕES
	2.º	3.º CEB	
Porco:			
- em costeletas	150g		170g
- em entrecosto	170g		190g
- em entremeada	140g		160g
- em lombo	120g		130g
- perna	130g		140g
Vaca/Vitela:			
- lombo, rabadilha, pojadouro, pá, nispo, fralda	120g		130g
- ganso	125g		135g
- cachaço	125g		135g
- alcatra	130g		140g
- acém	150g		160g
- aba/rosbife	125g		130g
- em costeleta	130g		150g
- lombo	125g		140g
- peito	130g		150g
- bife	125g		140g
Para cozido à portuguesa:			
- porco	60g		75g
- vaca	60g		75g
Para feijoada/rancho:			
- porco	50g		65g
- vaca	50g		65g
Almôndegas	120g		150g
	4 unidades		5 unidades
	de 30g		de 30g

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

TABELA 6 - CARNE
(continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)			
	2.º	3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Hambúrgueres	120g		160g	
	2 unidades de 60g		2 unidades de 80g	
Croquetes	90g		120g	
	3 unidades de 30g		4 unidades de 30g	
Rissóis	90g		120g	
	3 unidades de 30g		4 unidades de 30g	
Carne desfiada (ex.: arroz de pato)	160g		170g	
Carne picada (ex.: empadão)	120g		130g	
Alheira	200 g		200 g	
	1 unidade		1 unidade	
Bacon	10g		10g	
Chouriço de carne	10g		10g	
Farinheira	10g		10g	
Presunto	10g		10g	

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

TABELA 7 - OVO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Ovo em natureza, inteiro	73g 1 ovo, Classe L	115g 2 ovos, Classe M	
Ovo pasteurizado cozido	85g	100g	
Ovo pasteurizado inteiro (líquido, gema + clara)	85 ml	100 ml	

TABELA 8 - GORDURAS E ÓLEOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Azeite para:			
- sopa	1 ml	1 ml	
- prato	7 ml	9 ml	
Óleo vegetal	7 ml	9 ml	
Natas	20 ml	25 ml	



TABELA 9 - ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS E OUTROS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Alecrim	0,1g	0,1g	
Cebolinho	1,0g	1,0g	
Coentros	1,1g	1,1g	
Estragão	0,1g	0,1g	
Funcho	1,1g	1,1g	
Hortelã	1,3g	1,3g	
Louro	0,1g	0,1g	
Manjeriço	0,1g	0,1g	
Orégãos	0,1g	0,1g	
Salsa	1,3g	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	0,8g	0,8g	
Noz-moscada	0,1g	0,1g	
Pimenta	0,1g	0,1g	
Pimentão-doce	0,1g	0,1g	
Vinagre	1 ml	1 ml	
Limão	10g	10g	
Algas marinhas (ex.: Kombu)	1,0g	1,0g	



TABELA 10 - SAL

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Sopa	≤ 0,2g	≤ 0,2g	
Prato			
- conduto e guarnição	≤ 0,2g	≤ 0,2g	
- hortícolas	-	-	

TABELA 11 - SALICÓRNIA

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Sopa			
- em natureza	≤ 8g	≤ 8g	
- desidratada	≤ 0,2g	≤ 0,2g	
Prato:			
- conduto			
- em natureza	≤ 12g	≤ 12g	
- desidratada	≤ 0,3g	≤ 0,3g	
- guarnição			
- em natureza	≤ 12g	≤ 12g	
- desidratada	≤ 0,3g	≤ 0,3g	
- hortícolas	-	-	



TABELA 12 - PÃO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Broa (ex.: milho, centeio)	60g	60g	
Pão de mistura	45g	45g	

TABELA 13 - OUTROS PRODUTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Iogurte natural ou de aromas, sólido	125 ml	125 ml	
Doce de colher (ex.: leite-creme, pudim, aletria, gelatina, gelado de leite, arroz doce, rabanadas)	150g	150g	
Leite (para sobremesa)	125 ml	125 ml	
Açúcar (para sobremesa doce)	6g	6g	
Queijo (para omeletes, por exemplo)	25g	30g	
Queijo vegano	25g	30g	
Bebida de soja	125 ml	125 ml	
“Leite” de coco	50 ml	50 ml	
Azeitonas	6g	6g	

TABELA 14 - PRATO, OPÇÃO VEGETARIANA

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ^{1, 2} (em peso bruto)		
	2.º 3.º CEB	ENS. SEC.	OBSERVAÇÕES
Ervilha em grão:			
- crua ou ultracongelada	200g	230g	
Fava em grão:			
- crua ou ultracongelada	200g	230g	
- seca	60g	70g	
Feijão em grão (ex., branco, vermelho, preto, frade)			
- crú	200g	230g	
- seco	80g	80g	
Grão-de-bico seco	60g	80g	
Lentilha seca	60g	80g	
Soja (granulada seca)	60g	80g	
Seitan³	60g	80g	
Tofu	180g	210g	

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

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

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



ANEXO B
Alimentos Autorizados

1 - CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor - Decreto de Lei n.º 323-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

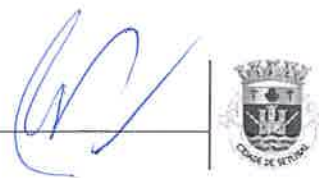
Deverão obedecer às seguintes características:

- 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 $\geq 63\text{g}$ e $< 73\text{g}$)

Podem ser uma ou mais marcas distintas, indicando:

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

9 - PESCADO

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

9.1 - Tipos de apresentação:

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

9.2 - Conservação:

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

9.3 - Espécie de pescado e afins culinários:

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

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

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

d) Fritar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, pescada (de n.º 3 a n.º5), pescadinha, bacalhau seco, paloco, lulas, chocos, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de raia, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%.

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

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

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

h) Feijão-frade com atum e ovo.

i) Grão com bacalhau e ovo.

9.4 - BACALHAU/PALOCO SECO E SALGADO

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

Migas a granel.

9.5 - ATUM

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

9.6 - MOLUSCOS

Cefalópodes (chocos, lulas, polvo) e bivalves (amêijoas, mexilhões e berbigões), congelados ou ultracongelados.

10 - CEREIS SEUS DERIVADOS E TUBÉRCULOS

10.1 - ARROZ

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



10.2 - MASSAS ALIMENTÍCIAS

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

10.3 - BATATA

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

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

10.4 - BATATA DOCE

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

10.5 - CASTANHA

Frutos de boa qualidade;

Com casca ou sem casca. Inclui congelada.

10.6 - FLOCOS DE AVEIA, CENTEIO E CEVADA

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

10.7 - OUTROS CEREAIS

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



10.8 - FARINHA DE TRIGO

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

10.9 - DERIVADOS DO TRIGO

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

11 - LEGUMINOSAS SECAS E DERIVADOS

11.1 - LEGUMINOSAS

De boa qualidade.

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

11.2 - DERIVADOS DA SOJA

- Soja texturizada: grânulos finos e nacos. De 1.ª qualidade, em embalagens de 400g ou adequadas à quantidade necessária do género alimentício.

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

- Tempeh de soja (proteína fermentada de soja): refrigerado ou congelado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens de 200g ou 250g, em função da quantidade necessária do género alimentício. Não deverá ser armazenado após a abertura da embalagem.

- Enchido de soja ou enchido de seitan: enchido 100% vegetal (tipo chouriço) envolto em película vegetal, em embalagem de 200g.



- Alheira de tofu, alheira vegetariana ou alheira de cogumelos: enchido 100% vegetal (tipo alheira) envolto em película vegetal, em embalagem de 200g.

- Molho de soja: de boa qualidade e sem açúcar. EM embalagens de 200 ml, 250 ml ou 750ml, em função da quantidade necessária do género alimentício.

- Creme culinário de soja (“natas” de soja): creme 100% vegetal para uso culinário, refrigerado ou de longa duração, em embalagens de 200 ml, 250 ml ou de 1 l, em função da quantidade necessária do género alimentício.

12 - HORTÍCOLAS

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

13 - SALADAS E FRUTAS

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

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

14 - TEMPEROS, ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS

- Limão, cebola, alho.

- Ervas aromáticas como: manjerona, orégãos, tomilho, hortelã, segurelha, aipo, salsa, alecrim, coentros, estragão, funcho, salva, louro, manjerição e cebolinho.

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

15 - COGUMELOS

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

No caso de enlatados, deverão ser de utilização imediata.

16 - AZEITONAS

Frescas ou de conserva, inteiras ou laminadas. No caso de enlatadas, deverão ser de utilização imediata.

17 - AZEITE FINO

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



18 - BANHA

Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

19 - ÓLEO REFINADO

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

20 - SAL IODADO

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

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

21 - SALICÓRNIA

A salicórnia é uma planta halófita, 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

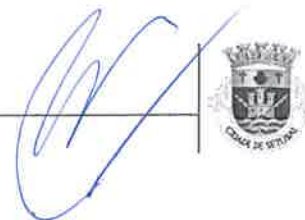
Em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

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

Estabelecimento de Ensino:	
----------------------------	--

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



ANEXO I

Modelo de declaração

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

1 - (nome, numero de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de ⁽¹⁾ (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do caderno de encargos relativo à execução do contrato a celebrar na sequência do procedimento de (designação ou referência ao procedimento em causa), declara, sob compromisso de honra, que a sua representada ⁽²⁾ se obriga a executar o referido contrato em conformidade com o conteúdo do mencionado caderno de encargos, relativamente ao qual declara aceitar, sem reservas, todas as suas cláusulas.

2 – Declara também que executará o referido contrato nos termos previstos nos seguintes documentos, que junta em anexo ⁽³⁾:

a)

b)

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

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

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

6 – Quando a entidade adjudicante o solicitar, o concorrente obriga-se, nos termos do disposto no Artigo 81º do Código dos Contratos Públicos, a apresentar documentos comprovativos de



que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do n.º 1 do Artigo 55.º do referido Código.

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

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

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

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

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

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

Anexo II

Modelo de declaração



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

1 – (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de ⁽¹⁾ (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), adjudicatário(a) no procedimento de (designação ou referência ao procedimento em causa), declara, sob compromisso de honra, que a sua representada ⁽²⁾ não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º 1 do Artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

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

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

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

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

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

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

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

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



Município de Setúbal
Câmara Municipal

Exmos. Senhores:

**GERTAL – COMPANHIA GERAL DE RESTAURAN-
TES E ALIMENTAÇÃO, S.A.**

Sua referência

Sua Comunicação

Nossa referência

Data

132/2022/SC

26/04/2022

**ASSUNTO: FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA ALUNOS DO 2.º E 3.º CICLO DO EN-
SINO BÁSICO E DO ENSINO SECUNDÁRIO DA REDE PÚBLICA DO CONCELHO, PARA O
ANO LETIVO 2022/2023 E 2023/2024**

Exmos. Senhores,

1 – A Câmara Municipal de Setúbal, na qualidade de Entidade Pública contratante, através da Deliberação de Câmara n.º ___/2022, de 05 de maio, convida V/ Exas a apresentar Proposta, até às 23:59 horas, do 6.º dia, após a receção do presente convite para o serviço identificado em 3.

2 – A presente prestação de serviços é efetuada através do procedimento por Ajuste Direto, ao abrigo da alínea a), n.º 1, do Artigo 16.º, conjugado com a alínea a), n.º 1, do Artigo 27.º, do CCP, com os fundamentos expostos no pedido de aquisição n.º **944/2022/DIAPE**.

3 – O presente procedimento tem por objeto o **fornecimento de refeições nos estabelecimentos do 2º e 3º ciclo e secundário do concelho, para os anos letivos de 2022/2023 e 2023/2024**, conforme o descrito no Caderno de Encargos, com início após a assinatura do contrato, nos termos dos Artigos 112.º e seguintes, do CCP.

4 – A Proposta do Concorrente será apresentada com os seguintes documentos, nos termos de Artigo 57.º do CCP:

- a) Declaração do Concorrente de aceitação do conteúdo do Caderno de Encargos, elaborada em conformidade com o modelo constante do Anexo I;
- b) Proposta.



Município de Setúbal
Câmara Municipal

5 – Os documentos que constituem a proposta são obrigatoriamente redigidos em língua portuguesa, sob pena de caducidade da adjudicação, nos termos do n.º 1 do Artigo 58.º e da alínea c) do n.º 1 do Artigo 86.º do CCP.

6 – A proposta tem de ser apresentada diretamente na plataforma eletrónica: www.saphety.com, nos termos do Artigo 62.º, n.º 1 do CCP, não sendo admitida a apresentação de proposta com variantes.

7 – Os preços constantes da proposta serão indicados em algarismos e por extenso e não incluem o IVA, de acordo com o estabelecido no n.º 1 e n.º 2 do Artigo 60.º do CCP.

8 – É exigível caução atendendo ao facto do preço contratual ser superior a 500.000,00 €, nos termos da alínea a) do n.º 2 do Artigo 88.º do CCP.

9 – Nos termos do Artigo 117.º do CCP, pode apresentar proposta um agrupamento de pessoas singulares ou coletivas, desde que um dos seus membros tenha sido convidado para esse efeito, ressalvadas as exceções indicadas no n.º 2 desse Artigo.

10 – Não haverá lugar à fase da negociação, no entanto o concorrente poderá ser notificado a aperfeiçoar a sua proposta, não podendo, no entanto apresentar versão diferente da inicial no que respeita aos aspetos da execução do contrato.

11 – A adjudicação será feita de acordo com o critério da proposta economicamente mais vantajosa, determinada através da modalidade monofactor, sendo o preço o único aspeto da execução do contrato a celebrar, de acordo com o disposto na alínea b) do número 1 do Artigo 74.º do CCP.

12 – O prazo para a apresentação dos documentos de habilitação é de 5 dias.

13 – O prazo para a supressão de irregularidades detetadas nos documentos apresentados e que possam levar à caducidade da adjudicação, nos termos do Artigo 86.º do CCP, é de 5 dias, nos termos da alínea j) do n.º 1 do Artigo 115.º do CCP.



Município de Setúbal
Câmara Municipal

14 – O concorrente é obrigado a manter a proposta pelo prazo de 66 dias contados da data do termo do prazo fixado para a apresentação da proposta, de harmonia com o disposto no Artigo 65.º do CCP.

Com os melhores cumprimentos,

Pela Coordenadora Técnica da Secção de Compras,

Susana Margarida Calixto

Na resposta, indicar o número e as referências constantes deste ofício