MUNICÍPIO DE GRÂNDOLA

CONCURSO PÚBLICO COM PUBLICIDADE INTERNACIONAL PARA ADJUDICAÇÃO DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E LANCHES NOS REFEITÓRIOS ESCOLARES DO CONCELHO DE GRÂNDOLA

CADERNO DE ENCARGOS

MUNICÍPIO DE GRÂNDOLA

CADERNO DE ENCARGOS

ÍNDICE

CAPITULO I – CLÁUSULAS JURÍDICAS 4

Secção I – Disposições Gerais 4

Artigo 1.º - Identificação do procedimento 4

Artigo 2.º- Disposições gerais e regulamentares 4

Artigo 3.º- Pedidos de esclarecimentos e identificação de erros e omissões, retificações e alterações das peças procedimentais 4

Artigo 4.º - Não divisão em lotes 5

Artigo 5.º- Preço base 5

Artigo 6.º- Caução 5

Artigo 7.º- Liberação da caução 6

Artigo 8.º- Execução da caução 6

Artigo 9.º- Outros encargos 6

Artigo 10.º- Contrato 7

Artigo 11.º- Extinção do contrato em geral 7

Artigo 12.º - Rescisão do contrato pelo contraente público 8

Artigo 13.º - Rescisão do contrato pelo cocontratante 9

Artigo 14.º - Produção de efeitos da rescisão do contrato 9

Artigo 15.º - Cessão e subcontratação pelo cocontratante 9

Artigo 16.º - Cessão da posição contratual por incumprimento do cocontratante 9

Artigo 17.º - Invalidade consequente de atos de procedimentos inválidos 9

Artigo 18.º - Invalidade própria do contrato 10

Artigo 19.º - Reposição do equilíbrio Financeiro do Contrato 10

Secção II – Segurança e Saúde no Trabalho – Obrigações Gerais 10

Artigo 20.º- Segurança e saúde no trabalho 10

Artigo 21.º- Horário de trabalho 11
Artigo 22.º - Obrigações do cocontratante 11
Secção III – Outros 13
Artigo 23.º - Sigilo 13
Artigo 24.º - Notificações, informações e comunicações 13
Artigo 25.º - Gestor de contrato 13
Artigo 26.º - Disposições finais 13
Artigo 27.º - Foro competente 13
Capítulo II – CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS 14
Artigo 28.º - Objeto e local de confeção e fornecimento 14
Artigo 29.º - Prazo da prestação do serviço 14
Artigo 30.º - Requisitos do fornecimento 15
Artigo 31.º - Condições de execução do serviço 15
Artigo 32.º - Pessoal 16
Artigo 33.º - Faturação e condições de pagamento 17
Artigo 34.º - Diferendos 17
Artigo 35.º- Cláusulas Penais 18
Artigo 36.º - Casos fortuitos ou de força maior 21
Artigo 37.º - Direito de auditoria 21
Artigo 38.º - Fiscalização da execução dos serviços 21
CAPITULO III - CLÁUSULAS TÉCNICAS ESPECIAIS 22
Artigo 39.º - Características técnicas 22
Artigo 40.º - Ementas 22
Artigo 41.º - Matéria-prima alimentar 27
Artigo 42.º - Preparação e arrumação das instalações 27
Artigo 43.º - Execução e distribuição 28
Artigo 44.º - Verificação da distribuição 28
Artigo 45.º - Verificação da execução 28
Artigo 46.º - Confeção de alimentação para outros fins e utilização de sobras 29
Artigo 47.º - Instalações, equipamento e material - Alternativas para 29
Refeições de Recurso 29

Artigo 48.º - Rejeição de matérias-primas e decisão após verificação 30
Artigo 49.º - Controlo 31
Artigo 50.º - Transporte de refeições 31
Artigo 51.º - Instalações, equipamento e material 31
PARTE II 33
Anexo A- Alimentos Autorizados 33
Anexo B - Capitações dos Alimentos 43
ANEXO B - Capitações dos Alimentos 44
Anexo C - Ficha Diária de Avaliação do Serviço de Refeições 61
Anexo D - Registo Diário do Funcionamento do Refeitório 63
Anexo E - Mapa de Controlo Diário das Refeições 65
Anexo F - Inventário do Equipamento Fixo e Móvel 67

CAPITULO I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

Secção I – Disposições Gerais

Artigo 1.º - Identificação do procedimento

O presente procedimento é um Concurso Público com Publicidade Internacional e tem a seguinte designação: **"Concurso Público para a Adjudicação do Serviço de Fornecimento de Refeições e Lanches nos Refeitórios Escolares do Concelho de Grândola".**

Artigo 2.º- Disposições gerais e regulamentares

1. Na execução da prestação de serviços, os concorrentes, ou o agrupamento de concorrentes (tendo em conta todas as empresas desse agrupamento) e bem assim os subadjudicatários ou tarefeiros deverão cumprir todos os requisitos legislativos aplicáveis, assim como ser detentores das autorizações, certificações, ou outros documentos para o efeito legalmente exigíveis.

2. Na execução da prestação de serviços observar-se-á o estabelecido em todos os documentos que dela fazem parte integrante, nomeadamente, este Caderno de Encargos, a proposta do Adjudicatário, na parte que não contrarie o estabelecido no Caderno de Encargos, todos os outros documentos que sejam referidos neste, bem como as leis e regulamentos em vigor, nomeadamente o Código dos Contratos Públicos aprovado pelo Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de Janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei nº 111-B/2017, de 31 de agosto, com as alterações introduzidas pela Lei nº 30/2021, de 21 de maio, doravante designado por CCP.

Artigo 3.º- Pedidos de esclarecimentos e identificação de erros e omissões, retificações e alterações das peças procedimentais

1. Os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das peças do procedimento devem ser solicitados pelos interessados, por escrito através da plataforma eletrónica www.vortal.biz, no primeiro terço do prazo fixado para a apresentação das propostas à entidade adjudicante e, no mesmo prazo, devem apresentar uma lista na qual identifiquem, expressa e inequivocamente, os erros e as omissões das peças do procedimento por si detetados.

2. São considerados erros e omissões das peças do procedimento os indicados no nº 2 do artigo 50º do

CCP, aprovado pelo Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de Janeiro, alterado e republicado pelo Decreto–Lei nº111-B/2017, de 31 de agosto, com as alterações introduzidas pela Lei nº 30/2021, de 21 de maio.

3. A lista a apresentar ao órgão competente para a decisão de contratar deve identificar, expressa e inequivocamente, os erros ou omissões do caderno de encargos detetados.

4. O incumprimento do dever a que se referem os números anteriores tem como consequência a responsabilidade do adjudicatário por suportar metade do valor da prestação de serviços para suprimento desses erros e omissões, exceto pelos que hajam sido nessa fase identificados pelos interessados mas não tenham sido expressamente aceites pela entidade adjudicante.

5. Os esclarecimentos a que se refere o número anterior serão prestados, por escrito na plataforma eletrónica www.vortal.biz até ao fim do segundo terço do prazo fixado para apresentação das propostas.

6. Os esclarecimentos e as retificações fazem parte integrante das peças do procedimento a que dizem respeito e prevalecem sobre estas em caso de divergência.

Artigo 4.º - Não divisão em lotes

A entidade adjudicante deliberou pela não contratação em lotes, porquanto nos termos do disposto na alínea a) do nº 2 do artigo 46º A do CCP, o reduzido número de operadores económicos no mercado, enquanto potenciais interessados em participar no procedimento de formação do contrato e o facto de este se limitar a um período de apenas 7 meses, com início no decurso do ano letivo, determina a suscetível redução da concorrência.

Artigo 5.º- Preço base

1. O preço base, de acordo com o nº 1 do artigo 47º do CCP é o montante máximo que a entidade adjudicante se propõe a pagar pelas prestações do contrato.

2. A execução de todas as prestações objeto do contrato a celebrar é de €306.739,00 (trezentos e seis mil setecentos e trinta e nove euros) correspondendo ao preço unitário de € 3,00 (três euros) por cada refeição de aluno, ao preço unitário de € 3.50 (três euros e cinquenta cêntimos) por cada refeição de adulto, e ao preço unitário de € 0,70 (setenta cêntimos) por cada lanche, não incluindo estes o valor do Imposto sobre o Valor Acrescentado.

Artigo 6.º- Caução

Para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o adjudicatário prestará uma caução no valor de 5% do preço contratual, com exclusão do IVA, em conformidade com os artigos 88º e 89º do CCP.

Artigo 7.º- Liberação da caução

1. No prazo de 30 dias úteis contados do cumprimento de todas as obrigações contratuais por parte do adjudicatário, a entidade adjudicante promove a liberação da caução, conforme o art.º 295º do CCP.

2. Decorrido o prazo previsto no número anterior para a liberação da caução sem que esta tenha ocorrido, o adjudicatário pode notificar a entidade adjudicante para que este cumpra a obrigação de liberação da caução.

3. A mora na liberação total ou parcial da caução confere ao adjudicatário o direito de exigir à entidade adjudicante uma indemnização pelos custos adicionais por este incorridos com a manutenção da caução prestada por período superior ao que seria devido.

Artigo 8.º- Execução da caução

1. Sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, a entidade adjudicante pode executar a caução prestada pelo adjudicatário, para satisfação de quaisquer importâncias que se mostrem devidas pelo incumprimento de obrigações legais ou contratuais, designadamente:

a) Sanções pecuniárias aplicadas nos termos previstos no contrato;

b) Incumprimento definitivo do pagamento de salários aos trabalhadores afetos à prestação de serviços do presente contrato, passados que sejam 2 dias úteis após o prazo de pagamento indicado no Contrato Coletivo de Trabalho;

c) Prejuízos incorridos pela entidade adjudicante, por força do incumprimento do contrato;

d) Importâncias fixadas no contrato a título de cláusulas penais.

2. A execução parcial ou total da caução prestada pelo adjudicatário implica a renovação do respetivo valor, no prazo máximo de 15 dias após a notificação para esse efeito, efetuada pela entidade adjudicante.

Artigo 9.º- Outros encargos

1. Todas as despesas com a participação no processo, incluindo as que se prendam com a prestação da caução, são da responsabilidade do adjudicatário.

2. São da responsabilidade exclusiva do adjudicatário todas as obrigações que resultem da utilização direta ou indireta de direitos de propriedade intelectual designadamente, desenhos registados, marcas de comércio ou fabrico, bem como a obtenção das autorizações necessárias e o pagamento dos correspondentes encargos.

3. O adjudicatário será o único responsável no caso de reclamação ou processo judicial, resultante de violação ou alegada violação dos direitos referidos no número anterior.

Artigo 10.º- Contrato

1. A adjudicação é formalizada por contrato escrito, obrigando-se o adjudicatário a entregar toda a documentação necessária para a sua celebração, dentro do prazo referido na respetiva notificação de adjudicação.

2. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual indicado no artigo 96º do CCP.
3. Fazem ainda parte integrante do contrato:

a) Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;

b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;

c) O presente caderno de encargos;

d) A proposta adjudicada;

e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada, prestados pelo adjudicatário.

4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
5. Em caso de divergência entre os documentos referidos no nº 3 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no art.º 99º do CCP, desde que aceites pelo adjudicatário, nos termos do disposto no art.º 101º do mesmo diploma legal.

Artigo 11.º- Extinção do contrato em geral

São causas de extinção do contrato:

a) O cumprimento, a impossibilidade definitiva e todas as restantes causas de extinção das obrigações reconhecidas pelo direito civil;

b) A revogação nos termos previstos no artigo 331º do CCP;

c) A resolução, por via de decisão judicial ou arbitral ou por decisão da entidade adjudicante, nos casos previstos nos artigos 333º a 335º do CCP.

Artigo 12.º - Rescisão do contrato pelo contraente público

1. O contraente público poderá rescindir total ou parcialmente o contrato sempre que, por razões imputáveis ao cocontratante, o normal fornecimento de refeições aos seus utentes se encontre gravemente prejudicado. Constituem, nomeadamente, condições rescisórias:

a) A utilização abusiva das instalações, equipamento e material;

b) As práticas que, com dolo ou negligência, prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento do refeitório;

c) A oposição às visitas ou operações de verificação e controlo;

d) A falta de cumprimento, em devido tempo, das obrigações contratuais.

2. A rescisão do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.

3. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos ocorridos durante a execução do contrato.

4. Em caso de rescisão, o cocontratante não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados, em bom estado de conservação e limpeza.

5. Sem prejuízo do estipulado no número anterior, o contraente público reserva-se ainda o direito de resolver o contrato, designadamente nos casos de:

a) Reiterada deficiência ou má qualidade dos serviços prestados;

b) Interrupção reiterada da prestação de serviços, por fato imputável ao cocontratante;

c) Prática de atos dolosos ou negligentes que alterem o bom estado de conservação das instalações;

d) Utilização abusiva ou deterioração anormal das instalações, equipamento e material;

e) Oposição reiterada ao exercício da fiscalização ou repetida desobediência às determinações do contraente público ou de quem o representar, ou ainda, sistemática inobservância das leis e regulamentos aplicáveis à prestação de serviços;

f) Não cumprimento, por parte do cocontratante, de todas as obrigações relativas à proteção social, prestação e condições de trabalho do pessoal afeto à execução do serviço, nos termos da legislação aplicável;

g) Apresentação pelo cocontratante à insolvência ou esta seja declarada pelo tribunal;

h) Quebra do sigilo a que o cocontratante está sujeito nos termos definidos no artigo 23.º do presente caderno de encargos.

Artigo 13.º - Rescisão do contrato pelo cocontratante

1. O cocontratante poderá exercer o direito à rescisão do contrato nos casos previstos na lei ou no presente caderno de encargos.

2. A decisão da rescisão deverá ser fundamentada e não poderá afetar a prestação de serviços num prazo de 120 dias a contar da data da notificação ao contraente público.

Artigo 14.º - Produção de efeitos da rescisão do contrato

A rescisão do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação, sem prejuízo do disposto no artigo anterior.

Artigo 15.º - Cessão e subcontratação pelo cocontratante

A cessão da posição contratual ou a subcontratação devem ser previamente autorizadas pela entidade pública e a sua autorização depende do cumprimento dos requisitos indicados no artigo 318º do CCP.

Artigo 16.º - Cessão da posição contratual por incumprimento do cocontratante

Em caso de incumprimento das obrigações, pelo cocontratante, que reúna os pressupostos para resolução do contrato, o cocontratante cede a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual na sequência do qual foi celebrado o contrato em execução, que venha a ser indicado pelo contraente público, nos termos do artigo 318º-A do CCP.

Artigo 17.º - Invalidade consequente de atos de procedimentos inválidos

1. O contrato é nulo se a nulidade do ato procedimental em que tenha assentado a sua celebração tenha sido judicialmente declarada ou possa ainda sê-lo.

2. O contrato é anulável se tiver sido anulado ou se forem anuláveis os atos procedimentais em que tenha assentado a sua celebração, devendo demonstrar-se que o vício é causa adequada e suficiente da invalidade do contrato, designadamente por implicar uma modificação subjetiva do contrato celebrado ou uma alteração do seu conteúdo essencial.

3. O efeito anulatório previsto no n.º 2 pode ser afastado por decisão judicial ou arbitral, quando, ponderados os interesses públicos e privados em presença e a gravidade da ofensa geradora do vício do ato procedimental em causa, a anulação do contrato se revele desproporcionada ou contrária à boa-fé.

Artigo 18.º - Invalidade própria do contrato

1. O contrato celebrado com ofensa de princípios ou normas injuntivas é anulável.

2. O contrato é nulo quando se verifique algum dos fundamentos previstos no CCP, no artigo 161º do Código do Procedimento Administrativo ou em lei especial, designadamente:

a) Os contratos celebrados com alteração dos elementos essenciais do caderno de encargos e da proposta adjudicada que devessem constar do respetivo clausulado;

b) Os contratos celebrados com aposição de cláusulas de modificação que violem o regime previsto no CCP quanto aos respetivos limites.

3.São aplicáveis aos contratos administrativos as disposições do Código Civil relativas à falta e vícios de vontade.

Artigo 19.º - Reposição do Equilíbrio Financeiro do Contrato

1. O preço contratual poderá ser revisto se se verificarem alterações na conjuntura económica que o consubstanciem, desde que cumpridos os requisitos previstos no artº 282º e 314º do CCP.
2. A reposição do reequilíbrio financeiro do contrato deverá ser requerida pelo cocontratante através de requerimento devidamente fundamentado, juntando documento comprovativo da base do negócio para efeitos do nº 5 do artº 282º do CCP.

Secção II – Segurança e Saúde no Trabalho – Obrigações Gerais

Artigo 20.º- Segurança e saúde no trabalho

1. O prestador de serviços fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre Segurança e Saúde no Trabalho relativamente a todo o pessoal empregado na prestação do serviço, bem como a outras pessoas intervenientes temporária ou permanentemente no serviço, incluindo fornecedores e visitantes autorizados, correndo por sua conta os encargos que resultem do

cumprimento de tais obrigações (Lei n.°102/2009 de 10 de setembro, na sua atual redação e demais legislação complementar).

2. O cocontratante deve manter a boa ordem no local dos trabalhos.

3. Em caso de perturbação no local dos trabalhos, designadamente por menor probidade no desempenho dos respetivos deveres, por indisciplina ou por desrespeito aos representantes ou agentes do contraente público, o cocontratante deve, por sua iniciativa ou por ordem do representante do contraente público, ordenar a saída imediata do pessoal que haja tido comportamento perturbador dos trabalhos.

4. A ordem referida no número anterior deve ser fundamentada por escrito quando o cocontratante o exija, mas sem prejuízo da imediata suspensão do pessoal.

5. As quantidades e a qualificação profissional da mão-de-obra aplicada na prestação de serviços devem estar de acordo com as necessidades dos trabalhos, tendo em conta o respetivo contrato.

6. O cocontratante deverá apresentar, no prazo de 5 dias a contar da data da celebração do contrato, os seguintes documentos referentes aos trabalhadores afetos à prestação de serviço:

a) Cópia do contrato de trabalho celebrado entre o cocontratante e entidades subcontratadas e/ou trabalhadores independentes;
b) Declaração emitida pela Segurança Social comprovativa da inscrição dos trabalhadores;
c) Ficha de aptidão médica devidamente assinada;
d) Ficha de receção dos equipamentos de proteção individual devidamente assinada pelo trabalhador.

Artigo 21.º- Horário de trabalho

O Adjudicatário pode realizar trabalhos fora do horário normal de trabalho, ou por turnos, desde que para o efeito, obtenha autorização prévia do contraente público ou seu representante e as respetivas autorizações legais, respeitando sempre as horas de descanso obrigatórias.

Artigo 22.º - Obrigações do cocontratante

1. É da responsabilidade do cocontratante manter em permanência no local da prestação de serviços, os originais de todos os documentos no âmbito da segurança e saúde no trabalho.

2. Os equipamentos/materiais de limpeza devem manter-se afastados do local de laboração, devendo permanecer encerrados em divisão separada ou em cacifo de tamanho suficiente para acondicionar todos os equipamentos e materiais de limpeza.

3. O contraente público ou seus representantes, podem proceder a auditorias no âmbito da segurança e saúde no trabalho sem aviso prévio. O cocontratante ou seu representante obriga-se a participar ativamente nessas vistorias.

4. Caso venham a ser detetadas não conformidades, leves ou graves, o cocontratante obriga-se a corrigi-las nos prazos que vierem a ser estabelecidos pelo contraente público, seus representantes ou entidades competentes.

5. Para efeitos do número anterior, considera-se não conformidade leve, o incumprimento de especificações da legislação que não impliquem riscos diretos e imediatos para a segurança e saúde dos trabalhadores na obra e desde que possam e venham a ser sanadas no prazo máximo de 48 horas. Considera-se, assim, como não conformidades leves a ausência de assinatura de documentos de âmbito administrativo, registo incompleto de distribuição de equipamentos de proteção individual ou ausência de informação sobre riscos, outras situações meramente administrativas. Considera-se não conformidade grave todas as outras situações de incumprimento, designadamente:

a) Ausência total ou parcial, ou ainda a inadequação, de qualquer equipamento de proteção individual ou coletiva que não satisfaça as condições estabelecidas na legislação ou normas aplicáveis;

b) Existência de trabalhador para o qual não é demonstrado estar coberto por seguro de acidentes de trabalho, estar legalizado ou estar com a inspeção médica atualizada;

c) Inexistência de planos (prevenção de riscos, proteção coletiva, emergência, formação);

d) Não implementação e manutenção das condições de higiene e habitabilidade adequadas das instalações de apoio e serviços gerais de acordo com a legislação em vigor;

e) Presença no local da execução dos trabalhos de pessoas ou empresas subcontratadas sem aprovação da entidade adjudicante;

f) Não cumprimento do plano de formação e sensibilização apresentado pelo cocontratante;

6. No caso de negligência do prestador de serviço no cumprimento das obrigações estabelecidas nos números anteriores, o contraente público reserva-se o direito de, às custas do cocontratante, tomar as providências que se revelem necessárias à prestação concreta do serviço, sem que tal facto diminua as responsabilidades do prestador de serviços.

7. O cocontratante responde, a qualquer momento, perante o contraente público, pela inobservância das obrigações previstas nos números anteriores, relativamente a todo o pessoal afeto à prestação de serviço e às pessoas intervenientes temporária ou permanentemente na zona da prestação do serviço, incluindo fornecedores e visitantes autorizados.

Secção III – Outros

Artigo 23.º - Sigilo

O cocontratante garantirá o sigilo quanto a informações que os seus técnicos venham a ter conhecimento relacionadas com a atividade do contraente público.

Artigo 24.º - Notificações, informações e comunicações

Todas as notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes, deverão ser efetuadas, com clareza, por forma a que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo, cumprindo os requisitos do artigo 468º do CCP - por escrito, redigidas em português, por meio eletrónico, com aviso de receção e leitura ou por meio de carta registada com aviso de receção.

Artigo 25.º - Gestor de contrato

Em cumprimento do art.º 290º-A do CCP e de acordo com o Despacho n.º 17/2021, de 19 de outubro, do Senhor Presidente da Câmara Municipal propõe-se que a gestão do contrato seja assegurada pela Dr.ª Rosália Chainho.

Artigo 26.º - Disposições finais

1. Em tudo o omisso 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, alterado e republicado pelo Decreto-Lei nº 111-B/2017, de 31 de agosto, com as alterações da Lei nº 30/2021, de 21 de maio e restante legislação aplicável no âmbito do objeto da contratação.

2. Além dos diplomas normativos a que alude o presente caderno de encargos, o cocontratante obriga-se também a respeitar, no que seja aplicável à adjudicação, as normas portuguesas, as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais.

Artigo 27.º - Foro competente

Para todas as questões emergentes do contrato será competente Tribunal Administrativo e Fiscal de Beja, com expressa renúncia a quaisquer outros.

Capítulo II – CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS

Artigo 28.º - Objeto e local de confeção e fornecimento

1. O objeto do contrato consiste, de acordo com as cláusulas técnicas descritas no presente capítulo do Caderno de Encargos, no fornecimento de refeições escolares e lanches, com confeção local e distribuição nos seguintes moldes:

a) ***Local de confeção e fornecimento*** – Refeitório Escolar da EB1 de Grândola – ***local de entrega e recolha*** – Jardim de Infância de Grândola nº 1, Jardim de Infância de Grândola nº 2, EB1/Jardim de Infância de Aldeia Nova de S. Lourenço, EB1/Jardim de Infância de Aldeia do Futuro e EB1/Jardim de Infância de Água Derramada;

b) ***Local de confeção e fornecimento*** – Refeitório escolar da EB1/Jardim de Infância de Ameiras;

c) ***Local de confeção e fornecimento*** – Centro Escolar do Carvalhal;

d) ***Local de confeção e fornecimento*** – Centro Escolar de Melides.

e) ***Local de confeção e fornecimento*** – Refeitório Escolar da Escola Básica D. Jorge de Lencastre.

2. Aquando da realização, por parte das escolas, de visitas de estudo e mediante autorização prévia do adjudicante poderão ser servidos almoços do tipo "piquenique".

Artigo 29.º - Prazo da prestação do serviço

1. O fornecimento de refeições e lanches terá uma duração de 7 (sete) meses, com início em 02/01/2023, distribuídos pelo calendário letivo definido pelo Ministério de Educação, podendo eventualmente ser reajustado em função do desenrolar do presente concurso e da outorga do respetivo contrato.

2. Durante a vigência do contrato, o cocontratante obriga-se a fornecer refeições e lanches:

a) Todos os dias letivos, de acordo com o calendário letivo estabelecido pelo Ministério da Educação e adaptado pelo Agrupamento de Escolas de Grândola, para toda a comunidade escolar;

b) Nos períodos de interrupção letiva (à exceção de sábados, domingos e feriados), para as crianças da educação pré-escolar que frequentam o programa de apoio às famílias e respetivo pessoal auxiliar.

3. Contudo, mediante decisão fundamentada da Câmara Municipal de Grândola, o cocontratante fornecerá refeições, sem qualquer alteração de preço, sempre que necessário, incluindo nos períodos de férias letivas ou em fins-de-semana, desde que, num prazo não inferior a 5 dias úteis, o responsável pela Escola ou o contraente público, o notifique dessa mesma necessidade concreta.

Artigo 30.º - Requisitos do fornecimento

1. O fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.

2. O cocontratante é responsável pela qualidade e condições hígiosanitárias da confeção e fornecimento das refeições, devendo cumprir todas as normas da Direção Geral de Saúde, nomeadamente no que se refere ao fornecimento de EPI's para uso obrigatório pelos funcionários, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos eventualmente causados pelo pessoal ao seu serviço, nas instalações, nos equipamentos e a terceiros, bem como nos casos de intoxicação.

Artigo 31.º - Condições de execução do serviço

1. Para o fornecimento de refeições serão utilizadas as instalações (a copa, a sala de refeições, as despensas, sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos) e demais equipamentos existentes no refeitório escolar, sendo da responsabilidade do cocontratante a aquisição dos seguintes utensílios e equipamentos:

a) Toalhas de papel de uso único para limpeza das mãos;
b) Individuais;
c) Saqueta para empacotamento de talheres;
d) Loiça e utensílios de cozinha;
e) Pequenos eletrodomésticos (varinha mágica, picadora e batedeira);
f) Fardamento (toucas, batas, luvas, máscara e calçado);
g) Equipamento para o transporte de refeições (containers e viaturas).

2. A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, nomeadamente as recomendações da Direção Geral de Saúde, de modo a serem garantidas as caraterísticas técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.

3. Será também da responsabilidade do cocontratante o fornecimento dos produtos de higiene e limpeza do material e espaços necessários à prestação do serviço de refeições, assim como a elaboração do Plano de Higienização e do Registo de cumprimento do mesmo, os quais deverão ser aprovados pela entidade pública, documentos esses que deverão estar afixados em lugar visível.

4. Toda a atividade, produtos, pessoal, meios e equipamentos utilizados deverão estar cobertos por seguro adequado, a cargo do cocontratante.

5. Os encargos com água, gás e eletricidade são por conta do contraente público.

6. O cocontratante é responsável pela manutenção de todos os equipamentos existentes nos refeitórios, bem como de todas as operações de limpeza, desinfeção e desinfestação das instalações, e pelos encargos com os materiais utilizados.

Artigo 32.º - Pessoal

1. O cocontratante será ainda responsável pela gestão do pessoal existente, independentemente do vínculo de trabalho que tenha com o contraente público, assegurando as tarefas de confeção, serviço à mesa e acompanhamento das crianças durante o período da refeição.

2. O cocontratante deverá providenciar a substituição de qualquer trabalhador afeto à execução das prestações do presente concurso independentemente do vínculo laboral do mesmo (ao cocontratante ou contraente público), em caso de necessidade (férias e faltas), de forma a garantir a qualidade do serviço prestado e mantendo sempre ao serviço o mesmo número de funcionários referido no quadro constante no artigo 39º do Capítulo III das Cláusulas Técnicas.

3. O pessoal deverá 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, sendo imputáveis ao cocontratante todas sanções e encargos legais pelo incumprimento das mesmas.

4. É obrigatório o uso do seguinte fardamento: bata, touca, chinelos/sapatos ortopédico antiderrapante de cor branca, luvas descartáveis, máscara e viseira, a expensas do cocontratante.

5. O contraente público solicitará ao cocontratante, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:

a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;

b) Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;

c) Horário de Trabalho;

d) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.

6. O número e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório serão os constantes na proposta do adjudicatário.

7. O mapa de pessoal respeitante a cada refeitório não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respetivo contingente, sem prévio acordo do adjudicante, devendo as alterações ser objeto de apreciação por parte desta entidade e do órgão de gestão da escola, sob pena de poderem ser acionadas as cláusulas penais previstas no art.º 35º do caderno de encargos.

8. É obrigatório em cada refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes, categorias e horário de trabalho, que não pode ser inferior a 7 horas/dia.

a) Não poderão ser considerados como pertencentes ao mapa de pessoal os indivíduos contratados em regime de tempo parcial ou estagiários;

b) O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica que ateste o seu bom estado de saúde;

c) O cocontratante fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos daí resultantes;

d) O cocontratante 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.

9. Deve ser apresentado pelo cocontratante um plano de formação de pessoal comprometendo-se a executá-lo junto do pessoal da sua responsabilidade e da responsabilidade da autarquia, bem como a aceitar o acompanhamento do serviço ao longo da vigência do contrato.

Artigo 33.º - Faturação e condições de pagamento

1. O cocontratante enviará ao contraente público nos primeiros 10 dias úteis de cada mês, as faturas discriminadas referentes ao número de refeições fornecidas durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.

2. O preço do serviço prestado corresponderá ao produto do preço unitário por refeição e por lanche, expresso pela quantidade de refeições e lanches efetivamente servidas, de acordo com os dados entregues aos representantes de cada escola pelo representante da firma no final do serviço em cada um dos refeitórios. As quantidades a fornecer serão estimadas pelo cocontratante, com base nos dados fornecidos, diariamente, pela representante de cada escola ou pelas cozinheiras ao serviço do cocontratante.

3. O pagamento das faturas será efetuado no prazo máximo de 60 dias, contados da sua apresentação.

Artigo 34.º - Diferendos

1. Os diferendos surgidos na fase de verificação entre o contraente público e/ou o representante da escola e o cocontratante ou o seu representante serão resolvidos nos seguintes termos:

a) Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos ou qualitativos das refeições a servir nesse mesmo dia, a decisão a tomar, de imediato, compete ao representante da escola e/ou ao contraente público, eventualmente presente na escola;

b) Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos (número de refeições apresentados, mediante fatura, pelo cocontratante e as registadas pelo representante da escola) a decisão a tomar compete ao contraente público;

c) Se o diferendo incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, poderá recorrer-se aos organismos com competência específica na matéria;

d) Em qualquer dos casos, e se o diferendo incidir sobre rejeição de produtos, por não cumprimento da legislação do sector alimentar em vigor, nomeadamente do Reg. (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Reg. (CE) nº 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, o cocontratante poderá reclamar para o contraente público num prazo não superior a 24 horas, pelo que deverá apresentar as provas dos factos invocados;

e) O contraente público dará conhecimento da sua decisão no prazo de 5 dias úteis. Decorrido aquele prazo sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites as justificações apresentadas pelo cocontratante.

Artigo 35.º- Cláusulas Penais

1. ***Suspensão do fornecimento***:

a) Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do cocontratante, este ficará sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente ao quádruplo do valor das refeições em falta (calculado com base nas refeições encomendadas) e indemnizará o município pelas despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa, sem prejuízo do previsto no art.º 329º do CCP;

b) Sempre que se verifique uma suspensão, parcial ou temporária, por razões imputáveis ao contraente público, não comunicada com a antecedência mínima de 24 horas, o cocontratante terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas.

2. ***Pessoal:***

a) O cocontratante é responsável pela reparação de prejuízos causados pelo seu pessoal nas instalações, equipamento e material ou a terceiros;

b) O número e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório serão os indicados na proposta do cocontratante, segundo os rácios de pessoal/refeições, não podendo o número ser influenciado por

eventuais situações de acréscimo ou de redução pontuais do número médio de refeições. Sempre que não seja cumprido o rácio acima referido, por ausência não justificada de qualquer unidade do pessoal previsto, a percentagem correspondente relativa a encargos com pessoal poderá ser deduzida na faturação, estimada em € 30,00 (trinta euros) com a substituição de unidade de pessoal por dia:

I1 = € 30,00 X n.º de dias em falta

Em que:

I1- Valor da indemnização a deduzir na faturação

c) Sempre que não forem respeitadas as categorias de pessoal indicadas na proposta do cocontratante ou sempre que seja colocado pessoal a tempo parcial em substituição de pessoal a tempo inteiro, será aplicada uma penalidade no valor de € 25,00 (vinte e cinco euros) por cada trabalhador e por cada dia de ausência;

d) Sempre que o cocontratante não cumprir os prazos estipulados para a limpeza e arrumação das instalações, de acordo com o art.º 31 das cláusulas técnicas do presente caderno de encargos, ser-lhe-á aplicada uma penalidade no valor de € 100,00 (cem euros) por escola e por cada dia de incumprimento, sem prejuízo do direito de rescisão do contrato, conforme o disposto no art.º 12º das presentes cláusulas gerais.

3. ***Qualidade e quantidade da refeição servida*:**

a) Sempre que forem obtidas, pelo contraente público ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições, fica o cocontratante sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições fornecidas nesse refeitório no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato conforme o disposto no artigo 12º das presentes cláusulas gerais;

b) Sempre que o contraente público verifique que a carne não cumpre os requisitos de qualidade, nomeadamente nas características indicadas Anexo A- Alimentos Autorizados (do ponto 1 ao 5.3), a Câmara Municipal de Grândola reserva-se o direito de adquirir a carne, debitando o custo ao cocontratante independentemente da devolução da matéria-prima por esta não cumprir os requisitos legais de qualidade e, ou, não corresponder à quantidade solicitada e, necessária para o número de refeições a servir, ficando ainda o cocontratante sujeito uma penalidade no valor de 50% do custo das refeições servidas no dia de incumprimento;

c) Sempre que o contraente público verifique que o pescado não cumpre os requisitos de qualidade, nomeadamente nas características indicadas no Anexo A- Alimentos Autorizados (do ponto 8 ao 11), a Câmara Municipal de Grândola reserva-se o direito de adquirir o pescado, debitando o custo ao cocontratante independentemente da devolução da matéria-prima por esta não cumprir os requisitos legais de qualidade e, ou, não corresponder à quantidade solicitada e, necessária para o número de

refeições a servir, ficando ainda o cocontratante sujeito uma penalidade no valor de 50% do custo das refeições servidas no dia de incumprimento;

d) Sempre que o contraente público verifique que os produtos hortícolas não cumprem os requisitos de qualidade, nomeadamente nas características indicadas no artigo 41º, no Anexo A- Alimentos Autorizados, ponto 17 e no anexo B, a Câmara Municipal de Grândola reserva-se o direito de adquirir o pescado, debitando o custo ao cocontratante independentemente da devolução da matéria-prima por esta não cumprir os requisitos legais de qualidade e, ou, não corresponder à quantidade solicitada e, necessária para o número de refeições a servir, ficando ainda o cocontratante sujeito uma penalidade no valor de 10% do custo das refeições servidas no dia de incumprimento;

e) Sempre que se registem no ANEXO D - Registo Diário do Funcionamento do Refeitório - ou forem realizadas auditorias pelo contraente público ou por outras entidades oficiais, que verifiquem situações violadoras do cumprimento do caderno de encargos ou do contrato (ex: serviço não aceitável no que respeita à ementa e respetivas quantidades e qualidade), o contraente público poderá exigir o não pagamento na totalidade das refeições encomendadas nesse dia, sem prejuízo da possibilidade de rescisão do contrato conforme estabelece o artigo 12º das presentes cláusulas gerais.

4. *Formação:*

O incumprimento da realização das ações de formação constantes da proposta, constitui o contraente público no direito de deduzir, na fatura do mês seguinte ao da verificação do incumprimento, no valor a faturar o montante calculado pela seguinte fórmula:

$$I2 = Ch \times N$$

Em que:

I2- Valor da indemnização a deduzir na fatura

Ch - Custo hora formando estimado p/ penalização - €10,00

N- N.º horas formando em falta

5. O incumprimento relativo às análises laboratoriais, constitui o contraente público no direito de deduzir, no mês seguinte ao da verificação do incumprimento, no valor a faturar o montante calculado pela seguinte fórmula:

$$I3 = N \times Ca$$

Em que:

I3- Valor da indemnização a deduzir na fatura

N- n.º de análises em falta por refeitório (refeições ou pessoal ou equipamentos)

Ca- custo estimado por análise - € 80,00

Artigo 36.º - Casos fortuitos ou de força maior

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por acaso fortuito ou de força maior, designadamente greves ou outros conflitos coletivos de trabalho, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.

2. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar, de imediato, tal situação à outra parte, bem como o prazo previsível para restabelecer a situação.

Artigo 37.º - Direito de auditoria

1. O contraente público ou o seu representante em cada Escola, reserva-se o direito de auditar os serviços prestados objeto do contrato, podendo rejeitar, no todo ou em parte, aquilo que não esteja de acordo com as indicações contratuais, ou com a boa prática corrente.

2. O exercício do direito de auditoria por parte do contraente público não exclui, de forma alguma, a responsabilidade do cocontratante no caso de verificação posterior de deficiência na execução do contrato.

Artigo 38.º - Fiscalização da execução dos serviços

A fiscalização da execução dos serviços tem por finalidade, nomeadamente:

a) Verificar se a execução dos serviços de refeições estão a ser prestados em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;
b) Verificar se o pessoal se encontra devidamente equipado e preparado;
c) Verificar se o número de trabalhadores efetivamente ao serviço é o constante do mapa de pessoal;
d) Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares e demais exigências previstas na parte II do presente caderno de encargos;
e) Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.
f) Verificar se estão afetos ao serviço os veículos exigidos, conforme o indicado no artigo 39º das cláusulas técnicas especiais, Capítulo III do presente caderno de encargos.

CAPITULO III - CLÁUSULAS TÉCNICAS ESPECIAIS

Artigo 39.º - Características técnicas

1. Tipologia do serviço – refeições e lanches

2. Confeção e fornecimento local com entregas diárias a outros equipamentos escolares que não dispõem de refeitório.

3. Número de refeições **(alunos)** estimado: 96658 (noventa e seis mil seiscentos e cinquenta oito).

4. Número de refeições (**adulto)** estimado: 4405 (quatro mil quatrocentos e cinco).

5. Número de **lanches** ano estimado: 1925 (mil novecentos e vinte e cinco).

6. Número de refeições dia (estimado), afetação de pessoal e de carrinhas por refeitório escolar:

Refeitório	**Média/refeições dia**	**Pessoal a contratar pelo adjudicatário**	**Veículos a afetar**
EB1 de Grândola	450	2 Cozinheiras/1 Encarregada de Refeitório/ 1 motorista/2 Ajudantes de Cozinha	1
EB1/JI de Ameiras	50	1 Cozinheira	0
Centro Escolar do Carvalhal	60	1 Cozinheira/1 Ajudante de Cozinha	0
Centro Escolar de Melides	70	1 Cozinheira/1 Ajudante de Cozinha	0
EB DJL	195	1 Cozinheira/1 Encarregada de Refeitório/ 2 Ajudantes de Cozinha	0

Artigo 40.º - Ementas

1. As refeições objeto do contrato deverão ser confecionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, seguindo ementas para um mês (devendo ser especificas 5 semanas) a aprovar antecipadamente pelo contraente público, com a antecedência mínima de 15 dias. Devem ser observadas as capitações existentes (Anexo B) e a Lista dos Alimentos Autorizados (Anexo A).

2. O contraente público reserva-se o direito de propor, a qualquer momento, todas as alterações que considere justificadas.

3. No processo de empratamento, deve ser cumprida a quantidade de alimentos correspondentes à capitação. No entanto, deverá ser dada a possibilidade de as crianças repetirem a refeição sempre que o solicitem.

4. No caso do refeitório escolar servir refeições a alunos do 1º ciclo e crianças da Educação Pré-Escolar, poderão no que respeita ao prato principal, ser servidas considerando 80% das capitações estabelecidas para as demais.

5. Deverão ser fornecidas, em alternativa à ementa principal, ementas adequadas às crianças cujos problemas de saúde, questões religiosas e éticas ou imposição legal não lhes permitem consumir os alimentos propostos.

6. De acordo com a Lei n.º 11/2017 de 17 de abril, deverá ser apresentada a opção da ementa vegetariana, a qual deverá ter em consideração as orientações da Direção Geral de Saúde bem como a legislação em vigor, sendo efetuada obrigatoriamente, por técnicos da empresa com formação específica na área (Nutricionistas/Dietistas).

a) Em conjunto com as restantes ementas a apresentar para o ano letivo, deverão ser apresentadas, no mínimo 5 (cinco) ementas vegetarianas;

b) Considerando a eventual procura reduzida da opção vegetariana, o fornecimento desta refeição apenas será efetuado mediante inscrição prévia;

7. A ementa vegetariana deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, informação relativa a alergénios, respetiva capitação e valor calórico, bem como a descrição do (s) método (s) de confeção.

8. A composição da ementa diária é a seguinte:

Sopa

- Sopa de hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas.

- Canja e/ou sopa de peixe;

Prato de carne ou de pescado

- Prato de carne ou de pescado em dias alternados, não se podendo verificar quinzenalmente qualquer repetição;

Acompanhamento glucídico

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);

Hortícolas e/ou saladas

Os hortícolas crus (saladas) e/ou confecionados passíveis de serem servidos e temperados à parte (por exemplo, salada de feijão verde, curgetes, etc.) devem ser servidos diariamente, preferencialmente em prato separado, no mínimo com três variedades e nas capitações previstas.

Para a seleção das três variedades devem ter-se como referência, as seguintes opções:

Crus: tomate, alface, cenoura, beterraba, couve roxa, pepino, rabanete, pimento, rúcula, chicória, couve lombarda.

Confecionados: milho, nabo, ervilhas, couve-de-bruxelas, couve lombarda, curgete, brócolos, feijão-verde, couve-flor, cenoura, grelos, nabiças, couve portuguesa, pimento, etc.

Para além dos hortícolas crus, os hortícolas confecionados deverão sempre que possível fazer parte do acompanhamento dos pratos (Ex: salmão grelhado com batata cozida e brócolos; atum com salada russa, etc.).

Para tempero, deverão estar disponíveis: azeite virgem extra, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada, limão, coentros, salsa e orégãos em embalagem adequada ao tempero.

Pão

- 1 Pão de mistura confecionado no próprio dia, não sujeito a pré-congelação e embalado, de acordo com a Lista de Alimentos Autorizados;

Sobremesa

- Sobremesa, constituída diariamente por fruta fresca variada (preferencialmente da época), não se podendo verificar semanalmente qualquer repetição;

- 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;

- Água (única bebida permitida).

Com o objetivo de assegurar a variedade das ementas e uma alimentação de qualidade é indicada a respetiva frequência de produtos alimentares:

Componente da ementa:	Indicado	Máximo	Mínimo	Frequência
Sopa tipo creme/aveludado		2		Semanal
Sopa com leguminosas na base			1	Semanal
Canja		1		Mensal
Sopa de peixe		1		Mensal
Prato que inclua leguminosas	1		1	Semanal
Prato de aves ou criação	1			Semanal
Prato de peixe à posta			1	Semanal
Prato de carne tipo: bife/costeleta/escalope/carne assada ou estufada fatiada			1	Semanal
Pratos com carne ou peixe fracionados (picado, lascado ou cortado(a) em pequenas porções)		2		Semanal
Pratos que incluam ovo			2	Mensal
Ementa com inclusão de fritos		1		Quinzenal
Água				Diária

Na elaboração das ementas, devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:

a) A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, informação relativa a alergénios, respetiva capitação e valor calórico, bem como a descrição do (s) método (s) de confeção.

b) As ementas deverão ser elaboradas de acordo com os hábitos alimentares da região.

c) A elaboração de ementas deverá ser feita, obrigatoriamente, por técnicos da empresa com formação específica na área (Nutricionistas/Dietistas). Estes elementos técnicos deverão, sempre que possível (sob solicitação da entidade adjudicante), participar em ações de sensibilização e/ou reuniões.

d) A ementa apenas pode incluir fritos uma vez em cada duas semanas. Os óleos de fritura deverão ser testados após cada utilização. Os fritos devem ser confecionados exclusivamente com óleo de girassol, refinado, de qualidade, engarrafado (só para fritar). O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, devendo ser feitos registos dos resultados obtidos.

e) Deverão ser servidas dietas diariamente, quando devidamente justificadas por prescrição médica ou por motivos religiosos.

f) Sempre que entender necessário, o representante da autarquia poderá tomar amostras e mandar proceder a análises laboratoriais para verificação do cumprimento dos requisitos exigidos.

g) As ementas devem ser afixadas semanalmente em local bem visível para os utentes e incluir obrigatoriamente as fichas técnicas que terão que indicar a composição da refeição, tipo de confeção, capitação da matéria-prima utilizada, valor calórico total e a contribuição calórica dos macronutrientes na refeição (lípidos, proteínas e hidratos de carbono).

h) As ementas devem ser enviadas via e-mail para a entidade adjudicante e para o Agrupamento de Escolas de Grândola com 15 dias de antecedência para posterior publicação nas respetivas páginas.

i) A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, nos refeitórios escolares, para consulta.

j) A designação das ementas deve ser clara e completa de forma a "ler-se" a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo "arroz alegre" ou "frango à espanhola".

k) Os alimentos que não constam da Lista de alimentos Autorizados deste Caderno de Encargos, não podem ser utilizados na composição da ementa, sem prévia autorização da entidade adjudicante;

l) Dado que as ementas serão elaboradas para quatro refeitórios inseridos em localidades diferentes, onde a população escolar tem hábitos alimentares distintos, as mesmas deverão ser ajustadas, no modo de confeção, a cada refeitório.

7. **A composição diária do lanche é a seguinte**:

a) 1 Pão de mistura (50g)

b) Manteiga

c) Fiambre/queijo/compota

d) 1 Pacote individual de leite meio-gordo (200ml) /1 pacote individual de sumo ou néctar de fruta, valor superior a 50% de sumo de fruta (200ml) / 1 peça de fruta

Na elaboração do lanche devem ser tidos em conta os seguintes aspetos:

a) O pão deve ser acondicionado individualmente em pelicula aderente ou outro material adequado;

b) A peça de fruta deve ser devidamente limpa e que não necessite de descascar (exceção: banana e laranja);

8. O fornecimento das refeições e dos lanches deve obedecer às normas constantes do Reg. (CE) n.º852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de abril e Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro.

Artigo 41.º - Matéria-prima alimentar

1. Os géneros alimentares que compõem a matéria-prima nos pratos de carnes, peixes, moluscos, hortaliças e legumes, serão sempre fornecidos em estado fresco. Quando o adjudicatário pretenda recorrer ao uso de congelados, deverá comunicar atempadamente e por escrito as razões que levaram à interrupção do fornecimento de matéria-prima fresca.

2. As ervas aromáticas, nomeadamente, a salsa e os coentros, devem ser fornecidos frescos. Os restantes condimentos devem ser fornecidos desidratados ou secos.

3. Os produtos hortícolas, nomeadamente, as hortaliças para a confeção da sopa devem ser fornecidos frescos.

4. A matéria-prima alimentar fresca/refrigerada não pode em caso algum ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade. O equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação dos alimentos mas apenas à manutenção de produtos já congelados.

5. O aprovisionamento da matéria – prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo 2 vezes por semana, independentemente do nº de refeições servidas, de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.

6. A entrega dos bens alimentares não pode coincidir com o período de recreio e de almoço das crianças.

7. Só deverão ser permitidos fornecedores devidamente licenciados e que cumpram o Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

Artigo 42.º - Preparação e arrumação das instalações

1. No âmbito da execução do contrato, o cocontratante assegurará, nos 4 dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório por forma a que o seu funcionamento se inicie nas melhores condições, garantindo também o cocontratante a respetiva limpeza e arrumação nos 4 dias imediatos ao encerramento do refeitório no final de cada período letivo.

2. As instalações e equipamentos devem ser limpos diariamente de acordo com o Plano de Higienização apresentado pelo adjudicatário e aprovado pelo adjudicante.

3.O Plano de Higienização deve ser efetuado tendo em consideração a Orientação nº 014/2020, de 21 /03/2020 da DGS e demais normas aplicáveis que entretanto sejam publicadas e deve estar afixado em local visível, assim como os Registos do Plano de Higienização correspondente.

Artigo 43.º - Execução e distribuição

1. A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a serem garantidas as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.

2. O cocontratante deverá expor, em local bem visível para os utentes, o prato confecionado e demais componentes da ementa do próprio dia, respeitando escrupulosamente as capitações respetivas.

3. A ficha com a indicação das ementas semanais deve ser afixada em lugar ou lugares bem visíveis para os alunos.

Artigo 44.º - Verificação da distribuição

1 - O representante da escola deverá assistir diariamente à distribuição das refeições.

2 - O representante do cocontratante é responsável, diariamente, pelo controlo da distribuição das refeições.

3 - A ausência do representante do cocontratante não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas técnicas deste Caderno de Encargos.

4 - Sempre que, na Escola, se verifique que a comunicação com os representantes da empresa não está a permitir resolver situações detetadas ou que, de forma reiterada, se verificam situações violadoras do Caderno de Encargos, a Escola deve preencher uma reclamação permitindo a intervenção dos serviços do contraente público, que devem avaliar a necessidade de propor, para estes casos, as penalidades previstas.

5 - O cocontratante terá obrigatoriamente que destacar dos seus quadros um representante permanente na região. O representante deve efetuar presencialmente o acompanhamento do serviço prestado (coordenação de diversas cozinhas), constituir o elo de ligação com a entidade e corresponder às exigências do serviço e especificidades do estabelecimento, de acordo com o estabelecimento neste documento. O representante do cocontratante deverá realizar visitas semanais aos estabelecimentos.

Artigo 45.º - Verificação da execução

1 - A verificação da execução do serviço tem por finalidade, nomeadamente:

a) Verificar se a execução do serviço de refeições está a ser prestada em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;
b) Verificar se o pessoal se encontra devidamente equipado/preparado;

c) Verificar se o número de trabalhadores efetivamente ao serviço é o constante do mapa de pessoal e está de acordo com o estabelecido no artigo 39.º deste caderno de encargos.

d) Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares e demais exigências previstas na parte III, deste caderno de encargos;

e) Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.

2 - A verificação quantitativa a registar, diariamente, na ficha constante do Anexo D – Ficha Diária de avaliação do serviço de refeições – tem por objetivo comprovar a conformidade:

a) Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;

b) Dos componentes do prato com as quantidades fixadas nos Anexos A e B – Produtos e Capitações – do presente caderno de encargos.

c) O contraente público pode efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados à confeção.

3 - A verificação qualitativa, a registar diariamente na ficha constante do Anexo C – Ficha Diária de avaliação do serviço de refeições – tem por objetivo comprovar a conformidade:

a) Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicações dos Anexos A e B – Produtos e Capitações;

b) Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas.

4 - Depois de cozinhados, os produtos de origem animal não podem ter perdas superiores a 30% do peso contratado.

Artigo 46.º - Confeção de alimentação para outros fins e utilização de sobras

1 - É vedado ao cocontratante confecionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório no âmbito de contratos com outras entidades.

2 - É igualmente vedado ao cocontratante introduzir refeições feitas externamente.

3 - Restos ou sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídos.

Artigo 47.º - Instalações, equipamento e material - Alternativas para Refeições de Recurso

1 - Em casos de impossibilidade de fornecimento da ementa prevista pode recorrer-se, excecionalmente, à distribuição de refeições de uma ementa alternativa de forma a suprir a impossibilidade, que se verifique pontualmente, de respeitar o serviço previamente estipulado.

2 - As ementas alternativas devem responder a necessidades de confeção com menores recursos, nomeadamente energéticos, e tempos de produção baixos, competindo a sua apresentação ao cocontratante.

3 - Para permitir a confeção da refeição de recurso, o cocontratante deve manter no armazém de cada refeitório matéria-prima em quantidade suficiente para a confeção do número médio de refeições, repondo as quantidades sempre que necessário.

4 - A utilização da ementa de recurso pode ocorrer por falhas de energia e de gás nas instalações escolares ou por outros motivos que impeçam a confeção da ementa previamente estabelecida, não evitando a possibilidade de aplicação das penalidades contratuais previstas, caso se adequem.

Artigo 48.º - Rejeição de matérias-primas e decisão após verificação

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante da escola e/ou do contraente público, eventualmente presente na escola, aceita ou rejeita as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o cocontratante substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderão as escolas efetuá-la a expensas do cocontratante.

2. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o cocontratante deverá proceder à sua substituição imediata, por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com o Anexo A e B – Produtos e Capitações, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.

3. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas, serão suportados exclusivamente pelo cocontratante.

4. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, o órgão de gestão da escola deve:

a) Informar o encarregado do refeitório de que deve manter as amostras referidas no número 3 do artigo 49º, até ordem de remoção dada pelas entidades competentes

b) Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades competentes;

c) Contactar, de imediato, a autoridade de saúde pública da área;

d) Informar, pela via mais rápida, o contraente público;

e) Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes.

Artigo 49.º - Controlo

1. O cocontratante obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confecionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a 72 horas), quer aos representantes da escola quer aos técnicos do contraente público eventualmente presentes, sem prejuízo dos serviços e organismos com competência específica.

2. O cocontratante obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório.

3. O cocontratante obriga-se a recolher diariamente amostras do prato confecionado. Essas amostras devem ser recolhidas em sacos esterilizados no princípio, no meio e no fim do serviço. A recolha deve ser feita dos pratos servidos e não ser retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confecionados os alimentos. Após a colheita, as amostras serão catalogadas e refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração.

4. O contraente público terá de possuir, em cada refeitório, 1 Kit de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura, com um mínimo de 12 elementos.

5. O contraente público poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.

6. O cocontratante 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.

7. O cocontratante obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.

Artigo 50.º - Transporte de refeições

O transporte das refeições deverá ser efetuado em veículos exclusivamente destinados a este fim, que garantam a salubridade dos produtos a transportar e que possuam meios de controlo e de registo das temperaturas.

Artigo 51.º - Instalações, equipamento e material

1. O contraente público coloca à disposição do cocontratante as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material;

2. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a (s) dispensa (s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos.

3. O cocontratante fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São ainda da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.

4. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos à escola em bom estado de conservação e funcionamento.

5. No início da prestação do serviço deverá a escola entregar ao cocontratante o inventário do equipamento, com a indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à carta a subscrever pelas partes (Anexo F - Inventário do Equipamento Fixo e Móvel). No final de cada período letivo, deverá o cocontratante, em articulação com o contraente público, proceder à realização de inventários que permitam fundamentar eventuais penalidades e à necessidade do cocontratante proceder à eventual reparação ou substituição de equipamentos por uso anormal dos mesmos ou falta de manutenção destes.

6. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.

7. O cocontratante é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados. Deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.

8. A desinfestação das instalações constituirá encargos do adjudicatário, em data a combinar com o adjudicante, sendo as mesmas realizadas por empresas da especialidade e certificadas para o efeito.

9. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos.

10. O cocontratante fica responsável pela elaboração de um Plano de Higienização, elaborado de acordo com a Orientação n.º 23/2020 da DGS e de outras que entretanto venham a surgir, para todos os refeitórios onde se faz a confeção e fornecimento de refeições.

PARTE II
Anexo A- 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-Lei 323-F/2000, de 20 de dezembro (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha), onde se estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem obrigatória e a facultativa da carne de bovino e Despachos n.º 25958-B/2000 e n.º 10818/2001, nos quais se estabelecem regras exclusivas para a carne de origem portuguesa – apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

1.1 **-Peças de talho para bifes:** carne de 1ª categoria, sem osso

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

1.2 - **Peças de talho para assar/estufar:** carne de 1ª categoria, sem osso

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

1.3 - **Peças de talho para guisar:** carne de 2ª categoria, sem osso

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

1.4 - **Peças de talho para cozer:** carne de 2ª categoria, sem osso

- Chambão da perna
- Chambão da pá
- Chã de fora

- Acém comprido
- Peito
- Cachaço
- Pá

1.5 - **Carne picada**

1.5.1. Os **hambúrgueres** e **almôndegas** a servir devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado, respeitando a legislação em vigor, e com os seguintes ingredientes:

Hambúrgueres:

Percentagem de carne ≥ a 80%:

- A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser ≥ a 70%.
- A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:
- Proteínas de soja hidratada;
- Condimentos;
- Sal;
- Salsa hidratada;
- Flocos de aveia hidratados;
- Fibra vegetal;
- Cebolas tostadas

Almôndegas:

Percentagem de carne ≥ a 80%:

- A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser ≥ a 70%.
- A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:
- Proteínas de soja hidratada;
- Condimentos;
- Sal;
- Salsa hidratada;
- Flocos de aveia hidratados;
- Fibra vegetal;
- Cebolas tostadas.

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

- Almofadinhas
- Croquetes
- Lasanha
- Canelones
- Ravioli
- Rissóis de carne

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

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

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

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

c) A peça de carne que será utilizada para picar deverá obedecer aos parâmetros apresentados no número 1.1 – Peças de talho para bifes – e possuir as seguintes características:

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

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

2. **Carne de porco**

Pernas ou pás: limpas, refrigeradas ou congeladas provenientes de suínos abatidos para consumo público, de acordo com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos.

Bife de porco: refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa

Para assar: perna limpa, pá limpa e lombo;

Costeletas: deverão obedecer às seguintes características:

- Serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor;
- Serem selecionadas do cachaço e lombo com pé em percentagem equitativa;
- Terem corte por processo estandardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

3. **Carne de borrego ou cabrito**

Só pernas e pás limpas.

4. **Carne de coelho**

Carcaças provenientes de matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação. Em estado refrigerado ou congelado. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da 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 identificadas.

- **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 desprovida de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha da tíbio-metatársica (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, selecionadas superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio-társica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotuladas.
- **Bifes**: obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de osso ou cartilagens segundo o tipo comercial "pronto a cozinhar".

5.1 - Perú

- Inteiro;
- Coxas;
- Peito/Bifes.

5.2 - Pato

- Inteiro;
- Coxas;

- Bifes.

5.3 - Frango

- Inteiro;
- Coxas;
- Peito/Bifes.

6. **Produtos de salsicharia**

6.1 **- Chouriço de carne: c**onstituído 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%.

A carne e a gordura terão de estar 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.

6.2 **– Farinheira: e**nchido corado pelo fumo, constituído por gorduras de porco, frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1ª qualidade. Às gorduras podem ser adicionados os condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.).

Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm.

6.3 **– Alheira:** enchido curado pelo fumo, de tipo DOP, obtido a partir da carne de porco ou criação fresca, pão regional de trigo, azeite, condimentado com sal, alho e colorau. Os pedaços de carne têm de ser percetíveis, em forma de ferradura, de comprimento de cerca de 30 cm e com um diâmetro de cerca de 2 cm. O peso deve oscilar entre os 170 e 200 g.

6.4 – **Presunto:** limpo, desossado e sem courato.

6.5 – **Fiambre:** da perna ou da pá, desentalado, envolvido em película plástica impermeável à água e ao vapor de água, aderindo totalmente ao fiambre ou "ensacado" em embalagens de matéria inócua aprovada legalmente e fechadas com prévia extração do ar, com peso de 3,5 a 5,5 kg e isento de fécula.

6.6- Todos estes produtos 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.

7. **Ovos**

7.1 **Ovo pasteurizado**

para aplicação geral – ovo inteiro, gema e clara.

Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante, fora das caixas de transporte, com o prazo de validade visível.

7.2 **Ovo em natureza**

Servidos apenas sob a forma de cozidos.

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

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- código do centro de embalagem;
- categoria de qualidade;
- categoria de peso;
- data de durabilidade mínima;
- menção ovos lavados.

As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que não seja inutilizado no ato de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis. Os ovos devem ser armazenados, dentro das suas caixas de transporte, em local bem ventilado, nunca perto de produtos que transmitam cheiros, como, por exemplo, o bacalhau seco, fruta, etc.

8. **Pescado**

8.1Tipos de apresentação:

a) Inteiro e 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.

8.2 Conservação:

a) Refrigerado;

b) Congelado – quando submetido à temperatura da ordem dos -35ºC, de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a -18ºC; a percentagem de vidrado para os filetes não pode ultrapassar os 30% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.

8.3 Espécie de pescado e fins culinários:

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

b) **Assar / gratinar / estufar:** pargo legítimo e mulato, pescada (de n.º 3 a n.º 5), corvina, cherne, mero, maruca, solha, peixe prata, arinca, salmão, bacalhau seco, cardinal, palmeta, pampo, cardeal, 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, palmeta, peixe-espada, carapau, filetes de pescada, besugo, salmão, sardinha, cavala, dourada, robalo, lulas, chocos e bacalhau seco.

d) **Fritar**: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, pescada (de n.º 3 a n.º 5), pescadinha, bacalhau seco, cardinal, 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 50/60 g, com um mínimo de 3 variedades ou de uma só espécie no caso de lulas, chocos, bacalhau.

f) **Arroz**: bacalhau, polvo, lulas, tamboril ou de peixe (p.ex.pescada/maruca e miolo de camarão).

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. Bacalhau seco e salgado

- No mínimo do tipo crescido, descabeçado, e eviscerado, escalado, de cura completa.
- Migas a granel.

10- Moluscos

- Cefalópodes (chocos, lulas, polvo) e bivalves (amêijoa, mexilhão e berbigão), congelados.

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

12. **Arroz:** do tipo agulha (ou do tipo carolino **apenas** para a confeção de arroz doce).

13. **Massas alimentícias: (simples e/ou tricolor)**

- Cotovelos e massa riscada;
- Esparguete;
- Massa miúda (pevide, estrelinha, letras, cuscus);

- Macarrão;
- Búzios;
- Espirais / Fusilli/ Laços;
- Aletria;
- Lasanha;
- Canelones.

14. **Leguminosas secas**: de boa qualidade.

- Feijão: preto, branco amanteigado, catarino, frade ou vermelho
- Grão
- Favas (frescas ou congeladas)
- Ervilhas (descascadas, frescas ou congeladas)
- Lentilhas

15. **Farinha de trigo:** de 1ª qualidade, em embalagens não superiores a um quilo.

16. **Batata:** Com casca ou sem casca. Inclui batata palito pré-frita congelada. Os tubérculos tipo redondo não devem ter diâmetro inferior a 40mm; os de tipo alongado não devem ter o diâmetro inferior a 35mm. 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 confecionado com leite quando as orientações do fabricante assim o refiram.

17 - Hortícolas

- Frescos, de preferência sazonais de acordo com o anexo B e/ou congelados.

18 – Saladas e Frutas

No caso de saladas e frutas, para consumo em cru, de preferência sazonais, devem ser utilizados os processos de desinfeção 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.

19 – Especiarias e ervas aromáticas

- Sal, limão, alho.
- Ervas Aromáticas como: manjerona, orégãos, tomilho, hortelã, segurelha, aipo, salsa, alecrim, coentros, estragão, funcho, salva, louro, manjericão e cebolinho.
- Especiarias: Canela, noz-moscada, baunilha, erva-doce, cominhos, caril, cravinho, açafrão, pimenta branca e pimenta preta, pimentão-doce.

Nota: As ervas aromáticas e as especiarias podem ser utilizadas de forma a diminuir, gradualmente, a quantidade de sal.

20 - Cogumelos

- Inteiros ou laminados, de utilização imediata.

21 - Azeitonas

- Inteiras ou laminadas, de utilização imediata.

22 – Azeite fino

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

23 - Banha

- Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

24 – Óleo refinado

- Óleo de amendoim, refinado. Passível de reutilização desde que realizados os controles adequados e, simultaneamente, existam recipientes adequados à sua conservação entre frituras.
- Óleo de girassol, refinado na fritura, é de utilização única.

25 – Sal iodado

Higienizado grosso, em sacos de plástico de 1 Kg.

26 – Tomate pelado e polpa de tomate

- Em latas /frascos de 1 Kg/1 l ou superior, de utilização imediata.

27 – Leite de vaca

- Ultrapasteurizado, gordo ou meio gordo, em embalagens de litro.

28 – Gelado de leite

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

29 – Gelatina de origem vegetal

Deverá ser de origem vegetal, com a indicação da origem no rótulo. A gelatina deverá ser confecionada na própria escola.

30 - Pudim

O pudim poderá ser (caseiro) ou de preparação instantânea.

Em qualquer dos casos deverá ser confecionado na própria escola.

31 – Mousse de chocolate ou de frutos

A mousse poderá ser (caseira) ou de preparação instantânea.

Em qualquer dos casos deverá ser confecionada na própria escola.

32 - Iogurte

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

Valor energético máximo: 100 kcal por 100 g.

33 - Natas

Ultrapasteurizadas

34 – Pão de mistura

- Pão cozido no dia de entrega, com capitação de 50 g.

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 (para utilização exclusiva em açordas).

35 – Pão ralado

Em pacotes de 1 kg.

36 - Broa

-Broa de milho.

37 - Açúcar

Em pacotes de 1 kg.

38 - Maionese

Pasteurizada, em doses individuais.

39 – SALGADOS PRÉ-PREPARADOS CONGELADOS

- Provenientes de contratantes com o sistema HACCP instalado.

39.1 - Croquetes de carne

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

39.2 - Pastéis de bacalhau

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

Anexo B - Capitações dos Alimentos
Tabela 1 - Frutos (diversas utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
Alperce / Damasco	120 g 2 unidades
Ameixa	120 g 2 unidades
Ananás / Abacaxi	130 g 1 rodela
Banana	150 g 1 unidade
Cereja	120 g 1 taça
Citrinos:	
Clementina/Tangerina	170 g 2 unidades
Laranja	170 g 1 unidade
Figo	120 g 2 unidades
kiwi	120g 2 unidades
Maçã	170 g 1 unidade
Melancia	180 g 1 fatia
Melão Meloa Morango Nêspera	170 g 1 fatia 180g ou 1/2 meloa 120g 1 taça 120g 2 unidades
Pera Pêssego/Nectarina Uva de mesa	170 g 1 unidade 120g 1 unidade 130g 1 taça

ANEXO B - Capitações dos Alimentos

Tabela 2 - Produtos hortícolas

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
Abóbora para: - Sopa (base) - Sopa (não base)	 60 g 40 g
Agrião para: - Salada mista - Sopa (não base)	 25 g 40 g
Alface para: - Salada mista - Sopa (base) - Sopa (não base)	 30 g 40 g 30g
Alho	q.b.
Alho francês para: - Sopa (base) - Sopa (não base)	 50 g 40 g
Batata para: - Assar - Cozer - Fritar - Jardineira/Caldeirada - Puré - Salada russa - Sopa	 200 g 200 g 200 g 150 g 200 g 150 g 50g No caso de batata nova, retira-se à capitação indicada 10%
Beringela para: - Guarnição mista	 40 g
Beterraba para: - Salada mista	 30 g
Brócolos para: - Guarnição mista - Sopa (não base) - Salada mista	 45 g 40 g 35 g
Caldo verde para - Sopa (não base)	 40 g

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

ANEXO B - Capitações dos Alimentos
Tabela 2 - Produtos hortícolas (cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
Cebola para: - Arroz - Estufados/Assados - Sopa (não base) - Tempero - Ceboladas	 20 g 25 g 25 g 10 g 30 g
Cenoura para: - Arroz - Guarnição mista - Jardineiras/Estufados - Salada mista - Salada russa - Sopa (base) - Sopa (não base)	 30 g 40 g 40 g 30 g 50 g 45 g 30 g
Cogumelos para: - Guarnição mista - Sopa (não base)	 50 g 40 g
Couve-de-bruxelas para: - Guarnição mista	 30 g
Couve-flor para: - Guarnição mista - Sopa (não base)	 45 g 40 g
Couves (Lombarda, Galega, Repolho, Coração, etc…) para: - Guarnição mista - Sopa (não base)	 60 g 40 g
Couve portuguesa para: - Guarnição mista - Sopa (não base) - Arroz	 75 g 40 g 30 g
Couve roxa para: - Salada mista	 25 g

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

ANEXO B - Capitações dos Alimentos Tabela 2 - Produtos hortícolas (cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
Curgetes para: - Guarnição mista - Sopa (base) - Sopa (não base)	 40 g 50 g 30 g
Ervilhas para: - Arroz - Guarnição base - Guarnição (leguminosas/hortícolas) - Jardineiras - Salada russa - Sopa (base) - Sopa (não base)	 30 g 75 g 50 g 45 g 50 g 55 g 30 g
Espargos para: - Guarnição mista - Sopa (não base	 60 g 30 g
Espinafres para: - Esparregado - Guarnição base - Sopa (não base)	 120 g 150 g 40 g
Favas para: - Guarnição base - Sopa (não base)	 75 g 50 g
Feijão-verde *para:* *- Guarnição mista* *- Jardineira* *- Sopa (não base)*	 40 g 40 g 40 g
Feijão seco *para:* *- Arroz* *- Guarnição mista* *- Sopa (não base)*	 20 g 40 g 40 g
Grelos para: - Arroz - Guarnição base - Sopa (não base)	 40 g 90 g 40 g

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

ANEXO B - Capitações dos Alimentos Tabela 2 - Produtos hortícolas (cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
Grão-de-bico para: - Guarnição base - Sopa (não base)	 60 g 40 g
Juliana para: - Sopa (não base)	 80 g
Lentilhas para: - Sopa (não base)	 25 g
Milho para: - Guarnição mista - Salada mista	 25 g 35 g
Nabiça para: - Guarnição mista - Sopa (não base)	 75 g 50 g
Nabo (cabeça) para: - Salada mista - Guarnição mista - Sopa (não base) **Pepino** para: - Salada mista	 20 g 20 g 20 g 30 g
Pimento para: - Arroz - Caldeirada - Salada mista - Sopa	 10 g 10 g 20 g 5 g
Rabanete para: - Salada mista	 10 g
Rúcula para: - Salada mista	 30 g
Tomate para: - Arroz - Estufados/Assados - Salada mista - Sopa (base) - Sopa (não base)	 35 g 35 g 40 g 60 g 40 g

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

ANEXO B - Capitações dos Alimentos

Tabela 2 - Produtos hortícolas (cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
Arroz para:	20 g
- Doce	60 g
- Guarnição base	45 g
- Guarnições + leguminosas/hortícolas	5 g
- Sopa	
Massas para:	60 g
- Guarnição base	40 g
- Guarnição mista	2 “tubos”
- Canelones	3 placas (em média)
- Lasanha	15 g
- Sopa com hortaliça	20 g
- Sopa sem hortaliça	

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

ANEXO B - Capitações dos Alimentos

Tabela 3 – Pescado

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Sopa de peixe	50 g	
Abrótea (s/ cabeça) - Sem ovo - Com ovo	 130 g 110 g	 Com 1 ovo cozido
Atum de conserva - Salada mista - Salada com maionese - Arroz - Massa	 75 g 75 g 75 g 120 g	Os valores apresentados são com o atum escorrido. Com 1 ovo cozido Com 1 ovo cozido Com 1 ovo cozido (picado)
Bacalhau - Arroz - Assar/Gratinar - Cozer com ovo - Cozer sem ovo - Estufado/Caldeirada - Fritar - Gomes de Sá - À Brás - Pataniscas - Pastéis (industriais) - Meia desfeita de bacalhau com ovo	 130 g 140 g 105 g 130 g 130 g 130 g 115 g 110 g 100 g (3 unidades) 100 g (3 unidades) 100 g	
Badejo (s/ cabeça)	130 g	
Besugo (s/ cabeça)	150 g	
Caldeirada	150 g	3 espécies no mínimo
Carapau	165 g	

- Capitações em bruto e em cru

ANEXO B - Capitações dos Alimentos

Tabela 3 – Pescado (cont.)

PRODUTOS	**CAPITAÇÕES**	
Cardeal (s/ cabeça)	130 g	
Cherne (s/ cabeça)	130 g	
Corvina (s/ cabeça)	130 g	
Dourada	150 g	
Maruca (s/ cabeça)	130 g	
Mero (s/ cabeça)	130 g	
Palmeta (s/ cabeça)	130 g	
Pampo (s/ cabeça)	130 g	
Pargo (s/ cabeça)	130 g	
Peixe-espada (s/ cabeça)	130 g	
Perca (s/ cabeça)	130 g	
Pescada (n.º 3 a n.º 5) (s/ cabeça - P/ Salada do mar - P / Arroz - Filetes/Lombos - Filetes de pescada panados - Barrinhas de pescada panadas	 130 g 115 g 130 g 125 g 1 unidade (≈130 g) 4 unidades (≈120 g)	 Com ½ ovo
Raia - Filetes sem pele	 125 g	
Salmão (s/ cabeça) - Lombos	135 g 125 g	
Sardinha	160 g	
Solha (s/ cabeça)	130 g	
Tamboril - Lombos (P/ Arroz)	 125 g	
Outras Espécies - Peixe médio (s/ cabeça)	 135 g	

ANEXO B - Capitações dos Alimentos

Tabela 4 - Moluscos

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
Chocos (limpos)	180 g
Lulas - Estufadas/Caldeirada - Arroz à Valenciana	180 g 45 g
Polvo - Arroz - Filetes/Assar	 180 g 225 g

- Capitações em bruto e em cru

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

ANEXO B - Capitações dos Alimentos

Tabela 5 – Marisco

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
Amêijoa (com casca)	75 g
Berbigão (miolo – P/ incorporação)	20 g
Camarão (miolo – P/ incorporação	25 g
Mexilhão (miolo – P/ incorporação)	20 g

- Capitações em bruto e em cru

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

ANEXO B - Capitações dos Alimentos

Tabela 6 – Carne de vaca – diversas utilizações

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
Assar	120 g
Bife	120 g
Escalopes	120 g
Estufar sem osso	120 g
P/ Cozido à Portuguesa	45 g
P/ Feijoada/Rancho	60 g
Arroz de carnes	60 g
Arroz à Valenciana	45 g
Jardineira	120 g
Almôndegas (industriais)	120 g (4 unidades de 30 g)
Hambúrguer (industriais)	120 g (2 unidades de 60 g)
Picada para: - Empadão - Rolo de carne - Bolonhesa - Lasanha/Canelones	 120 g 120 g 110 g 120 g

- Capitações em bruto e em cru
- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 25% nas capitações, dependente do vidrado e da quantidade de gelo

ANEXO B - Capitações dos Alimentos

Tabela 7– Carne de porco – diversas utilizações

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Assar/Pernil	120 g	
Assar/Lombo	120 g	
Costeletas	150 g	
Estufar	120 g	
Febras	120 g	
P/ Cozido à Portuguesa (limpa)	45 g	
P/ Feijoada/Rancho	60 g	
P/ Tortilha	60 g	Com 2 ovos
Arroz de carnes	60 g	
Arroz à Valenciana	45 g	
Arroz de carnes	60 g	
Arroz à Valenciana	45 g	
à Alentejana	120 g	
à Portuguesa	120 g	
Rojões	120 g	

- Capitações em bruto e em cru
- Nos produtos congelados considerar uma margem de 10% A 25% nas capitações, dependente do vidrado e da quantidade de gelo

ANEXO B - Capitações dos Alimentos

Tabela 7 - Carne de porco – diversas utilizações (cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
Orelha/Chispe para: - Cozido à Portuguesa/ Feijoada/Rancho	20 g
Produtos de Salsicharia p/ **Cozido à Portuguesa** - Chouriço de carne - Farinheira - Outros enchidos - Bacon	 15 g 10 g 10 g 10 g
Produtos de Salsicharia **p/ Feijoada/Rancho/Arroz** **de carnes** - Chouriço de carne - Farinheira - Outros enchidos - Bacon	 15 g 10 g 10 g 10 g

- Capitações em bruto e em cru
- Nos produtos congelados considerar uma margem de 10% a 25% nas capitações, dependente do vidrado e da quantidade de gelo

ANEXO B - Capitações dos Alimentos

Tabela 8 – Aves – diversas utilizações

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Frango		
Assar no forno	165 g	¼ de frango
- Bife	120 g	
- Coxas	165 g	
- Estufar	165 g	
- Canja	40 g	
- P/ Cozido à portuguesa	65 g	
- Jardineira	165 g	
- Arroz de frango	165 g	
- Salada de frango (peito de fran	90 g	Com 1 ovo
Peru		
- Assar no forno	165 g	
- Bife	120 g	
- Coxas	165 g	
- Estufar	165 g	
- Espetada (bife)	120 g	
Pato		
- Assar	200 g	
- Estufar	200 g	
- Arroz de pato	190 g	

- Capitações em bruto e em cru
- Nos produtos congelados considerar uma margem de 10% a 25% nas capitações, dependente do vidrado e da quantidade de gelo

ANEXO B - Capitações dos Alimentos

Tabela 9 –Ovos – Diversas utilizações

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Ovos		
- Cozidos	1 unidade	Em natureza
- Mexidos	1 unidade	Pasteurizados
- Omelete/Tortilha	1 unidade	Pasteurizados
- P/bacalhau à Braz	1 unidade	Pasteurizados

ANEXO B - Capitações dos Alimentos

Tabela 10 – Coelho

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Coelho		
- Assar	180 g	
- Arroz	180 g	

- Capitações em bruto e em cru
- Nos produtos congelados considerar uma margem de 10% a 25% nas capitações, dependente do vidrado e da quantidade de gelo

ANEXO B - Capitações dos Alimentos

Tabela 11 – Borrego/Cabrito

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
- Estufar/Caldeirada - Arroz	195 g 195 g

ANEXO B - Capitações dos Alimentos

Tabela 12 – Gorduras

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
Azeite - Sopa - Estufados/Assados/Gratinados - Tempero (saladas/cozidos)	 3 ml 3 ml 5 ml

ANEXO B - Capitações dos Alimentos

Tabela 13 – Ervas aromáticas, especiarias, molhos e condimentos

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
Ervas aromáticas	q.b
Molhos	
Vinagre	20 g (1 unidade individual)

ANEXO B - Capitações dos Alimentos

Tabela 14 – Sal

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
Sal	≤ 2 g

ANEXO B - Capitações dos Alimentos

Tabela 15 – Outros produtos

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
Leite para: - Puré - Leite creme	 35 ml 200 ml
Açúcar	4 a 6 g
Pão - de mistura - Regional (para açordas)	 45 g 115 g
Pão ralado	q.b
Broa	q.b
Farinha de trigo	q.b

ANEXO B - Capitações dos Alimentos

Tabela 16 – Sobremesas doces

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
Iogurtes - Aromas	 125 ml
Pudim	200 ml
Gelatina	200 ml
Mousse	200 ml
Gelado de leite	150 ml
Outras sobremesas	200 ml

ANEXO B - Capitações dos Alimentos

Tabela 17 -Lanches

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
Compota	10g
Manteiga	5g
Pacote individual de leite meio-gordo UHT	200ml
Pacote individual de sumo ou néctar de fruta, com valor Superior a 50% de sumo de fruta	200ml
Pão de mistura	50g
Fiambre à fatia	20-25g
Queijo à fatia (teor de gordura 25% a 45%- sem separadores)	20-25g
Iogurte sólido natural ou de aroma (sem adição de açúcar)	125ml
Peça de futa	De acordo com o Anexo B - tabe 1 Frutos (diversas utilizações)

MUNICÍPIO DE GRÂNDOLA

TABELA COM AS INDICAÇÕES DA ÉPOCA DAS FRUTAS EM PORTUGAL

Tabela com as indicações da época das frutas em Portugal

Fruta mês	Jan.	Fev.	Mar	Abr.	Mai.	Jun.	Jul.	Ago	Set	Out	Nov.	Dez
Alperce (damasco)	✖	✖	✖	✖	✖	☺	☺	☺	✖	✖	✖	✖
Ameixa	✖	✖	✖	✖	✖	☺	☺	☺	☺	☺	✖	✖
Amora	✖	✖	✖	✖	✖	☺	☺	☺	✖	✖	✖	✖
Ananás dos Açores	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Banana da Madeira	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Cereja	✖	✖	✖	✖	✖	☺	☺	☺	✖	✖	✖	✖
Dióspiro	✖	✖	✖	✖	✖	✖	✖	✖	✖	☺	☺	☺
Figo	✖	✖	✖	✖	✖	☺	☺	☺	☺	✖	✖	✖
Framboesa	⊘	⊘	⊘	⊘	⊘	☺	☺	☺	☺	⊘	⊘	⊘
Kiwi	☺	☺	☺	⊘	⊘	✖	✖	✖	✖	✖	☺	☺
Laranja	☺	☺	☺	☺	☺	⊘	⊘	✖	✖	☺	☺	☺
Maçã	☺	☺	☺	☺	⊘	⊘	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Melancia	✖	✖	✖	⊘	⊘	⊘	☺	☺	☺	⊘	✖	✖
Melão	✖	✖	⊘	⊘	⊘	☺	☺	☺	☺	⊘	⊘	✖
Meloa	✖	✖	⊘	⊘	⊘	☺	☺	☺	☺	⊘	⊘	✖
Mirtilo	✖	✖	✖	✖	☺	☺	☺	✖	✖	✖	✖	✖
Morango	⊘	⊘	⊘	⊘	☺	☺	☺	☺	⊘	⊘	⊘	⊘
Nêspera	✖	✖	✖	☺	☺	✖	✖	✖	✖	✖	✖	✖
Pera	☺	☺	☺	⊘	⊘	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Pêssego	✖	✖	✖	✖	⊘	☺	☺	☺	☺	☺	✖	✖
Romã	✖	✖	✖	✖	✖	✖	✖	✖	☺	☺	☺	☺
Tangerina	☺	☺	☺	☺	⊘	⊘	⊘	✖	⊘	✖	✖	✖
Uva	✖	✖	✖	✖	✖	☺	☺	☺	☺	☺	⊘	⊘

FONTE: Deco Proteste, 2012 http://www.deco.proteste.pt/

Legenda:

☺ Época

⊘ Fora de época

✖ Geralmente indisponível

MUNICÍPIO DE GRÂNDOLA

Anexo C - Ficha Diária de Avaliação do Serviço de Refeições

Data: ___/___/___

Refeitório Escolar de

_____

1. Foi respeitada a ementa do dia?

Sim □

Não □

Porquê_____

A entrega das refeições e a presença do pessoal da empresa no refeitório Escolar respeitou o horário estabelecido?

Sim □

Não □ Qual o atraso? _____

2. Assinale com uma cruz na respetiva quadrícula a resposta às questões que se seguem:

Componentes	Boa	Aceitável	Má
Confeção da refeição			
Qualidade dos produtos usados			
Quantidade da refeição			
Apresentação da refeição			
Apresentação do serviço			
Eficiência do serviço			
Apresentação do pessoal			
Higiene das instalações			

3. O nº de refeições entregues tem respeitado as encomendas feitas?

Sim □

Não □

Diga o que se passou:

_____

4. A empresa tem fornecido a tempo o material necessário ao serviço de refeições (louça, sacos, guardanapos, detergentes, etc.)?

Sim □

Não □

Diga que material tem faltado: _____

Durante quantos dias? _____

5. O Técnico da empresa visitou o refeitório? _____

O Coordenador da Escola

O Representante do cocontratante

MUNICÍPIO DE GRÂNDOLA

Anexo D - Registo Diário do Funcionamento do Refeitório

ESCOLA

_____

Data: ____/____/____

EMENTA					
SOPA					
PRATO	PEIXE		CARNE		
	Peso da matéria-prima incorporada:		Peso da matéria-prima incorporada:		
PRATO					
ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO					
Componentes		Boa	Aceitável	Má	
Confeção					
Qualidade dos produtos utilizados					
Quantidade					
Apresentação do serviço					
Eficiência do serviço					
Apresentação do pessoal					
Higiene das instalações					
Número de refeições		CARNE	PEIXE	ALTERNATIVO	TOTAL
Encomendadas	De véspera				
	No próprio dia				
Servidas					

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

_____

Data: ____ / ___ /___

O REPRESENTANTE DO ORGÃO DE GESTÃ(	O REPRESENTANTE DO COCONTRATANTE

Anexo E - Mapa de Controlo Diário das Refeições

ESCOLA_____
Data: ____/____/____

Dia	Refeições Encomendadas	Refeições Servidas	Funcionários em Serviço no Refeitório	Assinatura do Responsável da Escola	Assinatura do Responsável do Cocontratante
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					

CATEGORIAS DOS FUNCIONÁRIOS AO SERVIÇO								
Encarregado		Sub enc.	Cozinheiro			Despenseiro		Prep
A	B		1.ª	2.ª	3.ª	A	B	

Anexo F - Inventário do Equipamento Fixo e Móvel

Designação do equipamento	**Inicial** ____ / ___ /___		**1.ª Verificação** ____ / ___ /___		**2.ª Verificação** ____ / ___ /___		**3.ª Verificação** ____ / ___ /___	
	Qtd.	Estado de conservação	Qtd.	Estado de conservação	Qtd.	Estado de conservação	Qtd.	Estado de conservação
O responsável da Escola								

O responsável do Cocontratante								