

CADERNO DE ENCARGOS

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS ALUNOS E ADULTOS
DO AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE NISA - ANO LETIVO
2023/2024



Câmara Municipal de **NISA**

Capítulo I

Disposições Gerais

Cláusula 1ª

Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal o **“Fornecimento de Refeições aos Alunos e Adultos do Agrupamento de Escolas de Nisa 2023/2024”**
 - a) N.º de refeições estimadas por dia: 320;
 - b) N.º total de refeições previstas para 2023: 24.000 – 75 dias
 - c) N.º total de refeições previstas para 2024: 36.800 – 115 dias
 - d) N.º total refeições previstas: 60.800
2. O número de refeições previstas no ponto anterior tem carácter provisório e meramente indicativo, encontrando-se sujeito a eventuais alterações decorrentes do ordenamento da rede escolar ou outros contextos que lhe estejam adstritos.
3. O número de dias de funcionamento poderá variar, pois está dependente do calendário escolar a definir pelo Ministério de Educação e conseqüentemente da organização do ano escolar em cada estabelecimento de ensino.
4. A prestação de serviços acima descrita compreende o fornecimento de um almoço diário, nos dias úteis da semana, composto por sopa, prato, pão do dia, prato vegetariano e sobremesa, conforme descrito nas Especificações Técnicas – Anexo A do presente Caderno de Encargos.
5. Durante o período de férias do Natal, Páscoa e Verão, período de encerramento dos estabelecimentos escolares para férias, não haverá fornecimento de refeições nos estabelecimentos de ensino.

Cláusula 2ª

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros 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.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e os seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3ª

Prazo

1. O contrato mantém-se em vigor para o Ano Letivo de 2023/2024, sem possibilidade de renovação de prazo e sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. O contrato terá início com a abertura do Ano Letivo 2023/2024 e terá o seu termo no final do mesmo.

Capítulo II

Obrigações contratuais

Clausula 4.ª

Obrigações principais do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:
 - a) Obrigação de confeccionar e fornecer refeições ao Centro Escolar de Nisa e jardim-de-infância de Alpalhão, as quais deverão ser transportadas, nos termos das cláusulas técnicas em anexo ao presente Caderno de Encargos;
 - b) Obrigação de confeccionar as refeições, diariamente, na cozinha do Centro Escolar de Nisa, sito na Rua Prof. João Maria Porto, devendo para isso contratar o pessoal que considere necessário ao bom desempenho do serviço, de acordo com o rácio que consta na alínea c) do nº 1 da Cláusula 7ª do Programa de Procedimento;
 - c) Obrigação de substituir ou reparar o equipamento cedido pelo Município, caso haja danificação do mesmo e, de aquisição de qualquer outro que seja necessário à confeção das refeições;
 - d) Obrigação de efetuar o transporte e distribuição diária das refeições para o Jardim de Infância de Alpalhão, de acordo com as Especificações Técnicas anexas presente Caderno de Encargos;
 - e) Obrigação de cumprir a base das ementas das refeições (almoço diário), composto por sopa, prato principal, prato de dieta (de acordo com o prescrito no atestado médico), prato vegetariano, pão do dia, sobremesa (doce ou fruta) e água;
 - f) Obrigação de as ementas serem variadas e respeitando as capitações indicadas nas cláusulas técnicas em anexo ao presente Caderno de Encargos;

- g) Obrigação de disponibilizar pratos de dieta aos alunos/adultos com necessidade de uma alimentação especial, por motivos religiosos, de vegetarianismo ou de doença devidamente justificada. Pondera-se também a possibilidade de, no próprio dia, serem solicitados pratos de dieta mesmo que não fundamentados (por motivos de doença, como por exemplo gastroenterite, diarreia, etc.)
 - h) Obrigação de efetuar o transporte e a entrega das refeições no Jardim de Infância de Alpalhão, no próprio dia, no máximo até às 11H50m;
 - i) Obrigação de garantir o acondicionamento em recipiente apropriado das refeições transportadas, para que do respetivo transporte não ocorra qualquer diminuição das suas características qualitativas;
 - j) Obrigação de fornecimento de guardanapos de papel e toalhetes para tabuleiros;
 - k) Obrigação de colaboração permanente com o Município, não criando impedimentos ou obstáculos ao normal desempenho das responsabilidades deste quanto ao acompanhamento e à fiscalização das atividades contratadas;
 - l) Obrigação de prestar ao Município de Nisa e aos organismos ou pessoas que este contrate todos os esclarecimentos e informações que lhes forem solicitados e sejam necessários ao acompanhamento da execução do contrato;
 - m) Obrigação de informação de todo e qualquer evento que possa vir a prejudicar ou impedir o cumprimento pontual e atempado de qualquer das suas obrigações, ou que possa constituir no direito de resolver o contrato, ou ainda de qualquer situação que possa alterar, de modo relevante, o exercício das atividades contratadas;
 - n) Obrigação de assegurar o acesso e acompanhamento do desenvolvimento das atividades desenvolvidas no refeitório referido na alínea supra às entidades a quem a lei atribua competências específicas de inspeções, licenciamentos ou aprovações;
 - o) Obrigação de proceder à recolha trimestral de análises microbiológicas.
2. A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Clausula 5.^a

Responsabilidade

1. O prestador de serviços responderá pela culpa ou pelo risco, nos termos da lei geral, por quaisquer danos causados no exercício das atividades incluídas no objeto do contrato, respondendo ainda, nos termos em que o comitente responde pelos atos

do comissário, pelos prejuízos causados por terceiros contratados no âmbito dos trabalhos compreendidos no contrato.

2. A responsabilidade do prestador de serviços implicará serem de sua conta quaisquer despesas que sejam incursas ou exigidas ao Município por inobservância de disposições legais ou contratuais.
3. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias, fornecimento das refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar.

Cláusula 6.^a

Forma de prestação do serviço

1. O adjudicatário terá obrigatoriamente de destacar dos seus quadros um representante permanente na região. O representante deve efetuar presencialmente o acompanhamento do serviço prestado e constituir elo de ligação com a entidade adjudicante.
2. O representante do adjudicatário deverá realizar visitas semanais e proceder a operações de verificação da execução do serviço, 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 preparado e se o número de trabalhadores efetivamente ao serviço é o constante da proposta adjudicada.
 - c. Verificar o cumprimento da qualidade, das captações alimentares e demais exigências previstas no presente Caderno de Encargos.
 - d. Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.
3. O representante da entidade adjudicante deverá proceder à verificação quantitativa e qualitativa do serviço de refeições, registando uma vez por mês e em dia aleatório, os dados na ficha constante no Anexo D – Indicadores de Execução Quantitativa e Qualitativa:
 - a. Dos componentes do prato com as quantidades fixadas no Anexo A - Cláusulas Técnicas – do presente Caderno de Encargos.
 - b. Das quantidades e qualidades dos géneros adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicadas no Anexo A - Cláusulas Técnicas – do presente Caderno de Encargos.
4. A entidade adjudicante pode efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados à confeção e a recolha de amostras para efeitos de aferição de quantidades e qualidade do serviço prestado.
5. No final de cada Ano Letivo e no final da execução do contrato, o prestador de serviços deve elaborar um relatório final, discriminando os principais acontecimentos e atividades ocorridos durante a execução do contrato.
6. Todos os documentos elaborados pelo prestador de serviços ao abrigo da presente cláusula devem ser integralmente redigidos em português.

Cláusula 7.ª

Prazo de prestação do serviço

O prestador de serviços obriga-se a executar o serviço, com todos os elementos referidos no presente Caderno de Encargos, durante o período indicado na Cláusula 3ª do presente Caderno de Encargos.

Clausula 8.ª

Tipo de refeições, ementas, composição das refeições e número previsto

1. As refeições a servir às crianças e adultos pelo prestador de serviços consistem num almoço diário, nos dias úteis da semana, composto por:
 - a. Sopa de vegetais frescos, com um mínimo de três variedades de legumes e hortaliças, tento por base batata
 - b. Prato principal de carne ou peixe, não podendo o mesmo tipo ser repetido na mesma semana, prato de dieta, prato vegetariano, com os acompanhamentos básicos, mas tendo que incluir legumes cozidos e/ou crus adequados à ementa
 - c. Pão do dia,
 - d. Sobremesa, que deverá ser composta por fruta da época variada e sobremesa no máximo uma vez por semana
2. Durante o período de encerramento dos estabelecimentos escolares para férias, não haverá fornecimento de refeições nos estabelecimentos de ensino.
3. As ementas devem ser variadas e cumprir o indicado nas Cláusulas Técnicas anexas ao Caderno de Encargos.
4. A designação das ementas deve ser clara e completa por forma a “ler-se” a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”.
5. O número previsto de refeições diárias é de 320 durante o prazo do contrato, sendo 315 para crianças e 5 para adultos.
6. O número de refeições indicadas no número anterior poderá sofrer alterações em função da programação das atividades letivas ou outras alterações/orientações por parte do Ministério da Educação, pelo que a entidade adjudicante reserva-se o direito de fazer os acertos necessários, bastando para tal informar o adjudicatário com antecedência, renunciando este a qualquer tipo de contrapartida.
7. O número de refeições indicadas é estimado, podendo variar em função das matrículas efetuadas, eventuais transferências ou desistências ou encerramento de escolas.
8. As dietas deverão ser servidas nas seguintes situações:
 - a. Quando solicitadas pelo estabelecimento de ensino ou pelo encarregado de educação, para o(s) aluno(s) que apresente(m) sintomas de indisposição relacionadas com o sistema digestivo (diarreias, vômitos, etc.). Nesta situação a dieta poderá manter-se por vários dias.
 - b. Quando devidamente solicitadas pelo encarregado de educação e/ou justificadas por prescrição médica (diabetes, doença celíaca, alergia a alimentos, etc.), deverão ser servidas dietas específicas.
9. Considerando o disposto na Lei nº 11/2017 de 17/04 que determina a obrigatoriedade da existência de opção vegetariana nos refeitórios escolares e, tendo em conta o histórico de baixa procura desta opção, apenas se

disponibilizará a opção de ementa vegetariana quando os alunos e os adultos a reservarem no dia anterior.

Cláusula 9.ª

Receção dos elementos a produzir ao abrigo do contrato

1. O prestador de serviços deve enviar ao Município de Nisa, com uma antecedência de 2 semanas, as ementas para 4 semanas, tanto para as crianças como para os adultos, obrigatoriamente acompanhadas da lista de componentes de cada prato, respeitando as capitações indicadas nas Anexo B do presente caderno de encargos, a fim de as mesmas serem analisadas.
2. No prazo de 2 dias a contar da entrega das ementas, o Município de Nisa procede à respetiva análise, com vista a verificar se os mesmos reúnem as características, especificações e requisitos técnicos definidos nos anexos do presente Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.
3. Na análise a que se refere o número anterior, o prestador de serviços deve prestar ao Município de Nisa toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários.
4. No caso de a análise do Município de Nisa a que se refere o n.º 1 não comprovar a conformidade dos elementos entregues com as exigências legais, ou no caso de existirem discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos nos anexos ao presente Caderno de Encargos, o Município de Nisa deve informar, por escrito, o prestador de serviços.
5. No caso previsto no número anterior, o prestador de serviços deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pelo Município de Nisa, às alterações e complementos necessários para garantir o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.
6. Após a realização das alterações e complementos necessários pelo prestador de serviços, no prazo respetivo, o Município de Nisa procede a nova análise, nos termos do n.º 1.
7. Caso a análise do Município de Nisa a que se refere o n.º 1 comprove a conformidade dos elementos entregues pelo prestador de serviços com as exigências legais, e neles não sejam detetadas quaisquer discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos nos anexos do presente Caderno de Encargos, deve ser emitida, no prazo máximo de 5 dias a contar do termo dessa análise, declaração de aceitação pelo Município de Nisa, podendo a mesma ser verbal.
8. A emissão da declaração a que se refere o número anterior não implica a aceitação de eventuais discrepâncias com as exigências legais ou com as características, especificações e requisitos técnicos previstos nos anexos ao presente Caderno de Encargos.
9. O Município de Nisa poderá acompanhar a atividade do prestador de serviços, com vista a verificar o cumprimento do contrato e a assegurar a regularidade, continuidade e qualidade das atividades contratadas, bem como a segurança do público em geral.
10. O Município de Nisa disporá de poderes de inspeção e de fiscalização da atividade do prestador de serviços.

Cláusula 10.^a

Conformidade e Garantia do Fornecimento

1. Os fornecimentos devem ser executados em conformidade com o que se dispõe no presente Caderno de Encargos e seus anexos, de modo a garantir-se as características técnicas gerais das refeições, o rigoroso cumprimento dos horários a estabelecer pelo Agrupamento de Escolas de Nisa, os quais serão comunicados ao prestador de serviços antes do início do ano letivo.
2. O Prestador de Serviços é responsável pela qualidade e condições de higiene-sanitárias das refeições fornecidas, equipamento e instalações, constituindo-se em responsabilidade relativamente aos danos e prejuízos causados, incluindo intoxicação alimentar derivada daqueles fornecimentos, incluindo-se os resultantes do empratamento das refeições no Jardim de Infância de Alpalhão cuja distribuição aos alunos é da responsabilidade do pessoal afeto à prestação do serviço.
3. As refeições devem ser fornecidas com géneros em bom estado sanitário, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção.
4. Os componentes das refeições devem ser de preparação recente e entrar em tal proporção de modo que as mesmas resultem calórica e nutricionalmente equilibradas, ou seja, sejam satisfeitas as necessidades dos utentes em proteínas, hidratos de carbono, lípidos, sais minerais, vitaminas e fibras, nunca esquecendo de ponderar as necessidades diárias, respeitando as condições referidas nos Anexos do presente Caderno de Encargos.
5. Na confeção e na apresentação das refeições devem ser consideradas as capacidades dos utentes em relação à mastigação, deglutição, assimilação e outras.

Cláusula 11.^a

Irregularidades

1. As irregularidades constatadas e não resolvidas atempadamente pelo prestador de serviços para que a prestação do serviço diário não seja prejudicada, deverão ser imediatamente comunicadas ao Município de Nisa.
2. Consideram-se irregularidades:
 - a. A má confeção da refeição
 - b. A má qualidade da fruta
 - c. A má qualidade da carne e do peixe
 - d. A utilização de alimentos interditos
 - e. O não cumprimento das capitações
 - f. A qualidade duvidosa dos géneros a incluir na refeição
 - g. A ausência dos acompanhamentos obrigatórios na refeição
 - h. A alteração das ementas sem autorização prévia da entidade adjudicante
 - i. Problemas relacionados com a higiene da louça e/ou das malas térmicas de transporte das refeições

- j. Atrasos na entrega das refeições
- k. Outros problemas que coloquem em causa a qualidade do serviço

Clausula 12.ª

Local de Confeção das refeições

1. Todas as refeições do objeto do contrato a celebrar, nos termos deste Caderno de Encargos, serão confeccionadas pelo prestador de serviços na cozinha do estabelecimento de ensino sito na Rua Prof. João Maria Porto (Centro Escolar de Nisa) que para isso contratará o pessoal que considere necessário ao bom desempenho do serviço, cumprindo os rácios indicados na alínea e) do nº 2 da Cláusula 7ª do Programa de Procedimento.
2. O Município de Nisa garante o acesso do prestador de serviços ao refeitório referido no número anterior durante o período do contrato.
3. O equipamento, trem de cozinha e palamenta constantes de inventário ficam à disposição do prestador de serviços, que assume a responsabilidade pela sua conservação e substituição, devendo este inventário ser assinado pelo representante do Município e pelo representante do prestador de serviços.
4. O inventário referido no número anterior é elaborado pelo Município e deverá ser assinado pelas partes até ao 3.º dia útil após a celebração de contrato.
5. O Município de Nisa é responsável pela manutenção e reparação das instalações, entendendo-se como instalações o edifício do refeitório que consta na planta em anexo.
6. Os encargos com água, eletricidade e gás durante o período da vigência do contrato, são da responsabilidade do Município de Nisa.
7. A desinfestação e a desinfeção periódicas das instalações serão por conta do prestador de serviços.

Clausula 13.ª

Entrega das Refeições

1. A entrega das refeições no Jardim de Infância de Alpalhão será da responsabilidade do prestador de serviços.
2. O empratamento e distribuição das refeições aos alunos são da responsabilidade do pessoal afeto à prestação do serviço.
3. As refeições devem encontrar-se devidamente acondicionadas, para que do respetivo transporte não possa resultar qualquer diminuição das suas características qualitativas.
4. O número de refeições a distribuir no estabelecimento referido no nº 1, será requisitado pelo mesmo ao prestador de serviços com 24 horas de antecedência relativamente ao seu consumo, entregando para o efeito uma requisição validada pelo estabelecimento.
5. As refeições requisitadas serão as refeições faturadas, salvo informação de desistências comunicadas ao prestador de serviços até às 10 horas do próprio dia de consumo.

6. O prestador de serviços faturará ao Município as refeições fornecidas com base no número de refeições requisitadas pelos estabelecimentos, após a receção das respetivas requisições externas, as quais são emitidas nos cinco dias úteis seguintes ao termo do mês a que respeitam.

Cláusula 14.^a

Objeto do dever de sigilo

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

Clausula 15.^a

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 5 anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Obrigações do Município de Nisa

Clausula 16.^a

Preço Base

1. O preço base total para fornecimento é de **173.850€ (cento e setenta e três mil, oitocentos e cinquenta euros)**, sendo que o valor unitário por refeição para crianças não pode ultrapassar **2,85€** e o valor unitário para a refeição de adulto não pode ultrapassar **3,45€**, os quais não incluem o IVA. A definição do preço base pretende garantir a qualidade das refeições escolares, sendo que o valor tem por base a consulta preliminar efetuada pelos serviços do Município.

Clausula 17.^a

Preço contratual

1. Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos e seus anexos, o Município de Nisa deve pagar mensalmente ao prestador de serviços e até ao termo de vigência do contrato o preço unitário/refeição/dia constante da proposta

adjudicada, multiplicado pelo número de refeições servidas, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, incluindo as despesas de matéria-prima alimentar, matéria-prima não alimentar, alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte das refeições, armazenamento e manutenção de meios materiais, seguros, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 18.ª

Condições de pagamento

1. A quantia devida pelo Município de Nisa, nos termos da cláusula anterior, deve ser paga no prazo de 30 dias após a receção pelo Município de Nisa das respetivas faturas, acompanhadas das respetivas requisições externas onde consta o número das refeições efetivamente servidas em todas as escolas no mês a que respeitam, quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com o fornecimento das refeições, sendo que o valor apurado deverá ter por base o número de refeições servidas vezes o preço unitário por refeição definido na proposta.
3. Em caso de discordância por parte do Município de Nisa, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de Cheque ou transferência bancária.

Cláusula 19.ª

Mora no pagamento

1. O adjudicatário terá direito a juros de mora no pagamento das situações liquidadas e aprovadas, quando a mesma exceder 31 dias a contar da data da aprovação da fatura;
2. O juro só será abonado ao adjudicatário desde que este o solicite expressamente em requerimento dirigido ao Município de Nisa, acompanhado de documento de despesa.
3. Os prazos referidos na presente cláusula só iniciam a sua contagem após a emissão dos documentos mencionados no número 1 da Cláusula 18.

Capítulo III
Penalidades contratuais

Cláusula 20.ª

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Município de Nisa pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, nos termos do regime contraordenacional previsto na Parte IV do CCP na sua redação atual, e demais legislação a fixar em função da gravidade do incumprimento.
2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, o Município de Nisa pode exigir-lhe uma pena pecuniária até ao valor do contrato de fornecimento de serviço em falta para o cumprimento integral do contrato.
3. Na determinação da gravidade do incumprimento, o Município de Nisa tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.
4. O Município de Nisa pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
5. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Município de Nisa exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 21.ª

Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
3. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações de fornecimento afetadas pelo período comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 22.ª

Resolução por parte do contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Município de Nisa pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de

serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:

- a) Utilização abusiva ou acentuada deterioração do equipamento, material ou instalações;
 - b) Prática de atos com dolo negligência que prejudicam a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento do estabelecimento de ensino;
 - c) Declaração de insolvência, estado de liquidação, dissolução, sujeição a qualquer medida judicial de recuperação da empresa ou inabilitação judicial ou administrativa do exercício da atividade social do prestador de serviços;
 - d) Condenação do prestador de serviços, por sentença transitada em julgado, por qualquer delito que afete de forma grave a sua honorabilidade profissional;
 - e) Falta de pagamento pelo prestador de serviços de quaisquer impostos, taxas ou contribuições;
 - f) Prestação pelo prestador de serviços de informações falsas ao Município;
 - g) Atraso no cumprimento da data de início de fornecimento das refeições;
 - h) Oposição repetida ao exercício de fiscalização;
 - i) Incumprimento, pelo prestador de serviços, das obrigações que sobre si impendem de acordo com este Caderno de Encargos ou com o contrato, que comprometa os objetivos subjacentes à celebração do contrato;
2. No caso referido na alínea e) do número anterior, se houver sido reduzida reclamação ou impugnação, a falta de pagamento só constituirá fundamento de resolução, após o trânsito em julgado da decisão que julgue improcedente a impugnação.
3. Nas situações referidas no n.º 1, o Município não poderá resolver o contrato sem que antes conceda ao prestador de serviços um prazo razoável e adequado ao cumprimento das obrigações em falta.
4. Findo o prazo referido no número anterior sem que tenha sido sanado o vício, o Município comunicará ao prestador de serviços a decisão sobre a resolução do contrato, que produzirá efeitos imediatos.
5. A resolução constitui o Município no direito a ser indemnizado nos termos gerais de direito.

Cláusula 23.ª

Resolução por parte do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato quando:
 - a) Qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 3 meses;
2. O direito de resolução é exercido por via judicial nos termos da Cláusula 26.ª.
3. Nos casos previstos na alínea a) do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao Município de Nisa, que produz efeitos 30 dias após

a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

4. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do Código dos Contratos Públicos.

Capítulo IV

Caução e Seguros

Cláusula 24.ª

Dispensa da Caução

É dispensada a prestação de caução de acordo com o disposto na alínea a) do nº 2 do artigo 88º do CCP.

Cláusula 25.ª

Seguros

1. É da responsabilidade do prestador de serviços, a cobertura, através de contratos de seguro, dos seguintes riscos:
 - a. Acidentes de trabalho e doenças profissionais
 - b. Responsabilidade civil pela atividade (com especial relevo no risco de ocorrência de intoxicação alimentar ou qualquer outra lesão da responsabilidade do prestador de serviços).
2. O Município de Nisa pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo de dez dias.
3. O Prestador de serviços deverá manter válidas e atualizadas as apólices, devendo exibi-las sempre que o Município o exija.

Capítulo VI

Resolução de litígios

Cláusula 26.ª

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Foro da Comarca do Tribunal Administrativo e Fiscal de Castelo Branco, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 27ª

Representação das partes

1. O prestador de serviços indicará, até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato, o seu representante junto do Município, com poderes para resolver a generalidade dos assuntos emergentes do contrato.

2. O Município poderá fazer-se representar por assessores e/ou outras entidades de sua escolha, no acompanhamento da execução do contrato.

Capítulo VII

Disposições finais

Cláusula 28.^a

Subcontratação e cessão da posição contratual

O cocontratante tendo em conta a tipologia do presente procedimento não pode subcontratar ou ceder a sua posição contratual, nos termos do artigo 317º e seguintes do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 29.^a

Comunicações e notificações

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

Cláusula 30.^a

Contagem dos prazos

1. Os prazos para apresentação de proposta são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.
2. A contagem dos prazos para fornecimento das refeições suspende-se durante os sábados, domingos e feriados nacionais e no feriado municipal do Concelho de Nisa.

Cláusula 31.^a

Legislação aplicável

Em tudo omissos neste Caderno de Encargos, observar-se-á o instituído no Código dos Contratos Públicos na sua redação atual e na demais legislação aplicável.

Cláusula 32.^a

Especificações Técnicas

As especificações técnicas são definidas nos termos do nº 1 do artigo 49º do CCP e constam no Anexo A – Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos.

A Presidente da Câmara Municipal,

D.^a Maria Idalina Alves Trindade

ANEXO A

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS -

(definidas de acordo com o nº 1 do artigo 49º do CCP)

1. Serviços a prestar

1.1. Os serviços a prestar, no âmbito do presente caderno de Encargos, incluem o fornecimento de refeições que constam do quadro anexo:

REFEITÓRIO/ESCOLA	Nº MÉDIO DE ALUNOS (este nº é apenas uma estimativa do nº de refeições a servir diariamente)	Tipo de fornecimento
Agrupamento de Escolas de Nisa - Alunos	295	Refeições servidas no local
Jardim de Infância de Alpalhão	20	Refeições transportadas
Adultos	5	Refeições servidas no local
TOTAL	320	

Nota: Durante o período letivo são servidas cerca de 320 refeições diárias (estes valores são estimados). O número previsto de refeições para o período de contrato é de 60.800.

1.2. As refeições serão confeccionadas na cozinha do Centro Escolar de Nisa;

1.3. Para o JI de Alpalhão as refeições são transportadas pela empresa em recipiente e transportes apropriados, os quais são da responsabilidade da empresa.

2. Ementas

2.1. As refeições objeto do concurso deverão ser fornecidas em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção, conservação e transporte.

2.2. As ementas a utilizar nas primeiras quatro semanas de funcionamento deverão ser as apresentadas a concurso. Devem ser observadas as capitações constantes do Anexo B – Capitações do Alimentos e o Anexo C – Lista dos Alimentos Autorizados.

2.3. As refeições, no que respeita ao prato principal, poderão ainda ser servidas considerando 80% das capitações estabelecidas, para alunos dos jardins-de-infância.

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

- a) Os métodos de confeção devem ser variados e adequados a este tipo de fornecimento;

- b) A ementa apenas pode incluir fritos **uma vez em cada duas semanas**, dando preferência ao peixe para este tipo de confeção.

2.5. A composição da ementa diária é a seguinte:

- a) 1 **Sopa** de vegetais frescos, tendo por base batata, com um mínimo de três variedades de legumes ou leguminosas. É permitida canja e sopa de peixe, no máximo 2 vezes por mês, nas captações previstas. Deverá conter uma vez por semana leguminosas secas e ser temperada com azeite.
- b) **Prato principal / prato vegetariano** (de carne ou de pescado, em dias alternados), não podendo o mesmo tipo ser repetido na mesma semana, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes crus ou cozidos adequados à ementa. Deverão ser evitados procedimentos que provoquem/originem ossos partidos que, de alguma forma, possam constituir perigo para os consumidores. Os acompanhamentos básicos, tais como arroz, massa, batata devem ser alternados e pelo menos uma vez por semana incluir feijão ou grão. Em pratos cozidos de carne ou de peixe, sempre que seja necessária a adição de azeite, deverá o adjudicatário garantir a entrega de garrafas de azeite virgem extra (conforme legislação em vigor para o setor), ficando ao encargo das funcionárias do refeitório a colocação do azeite em cada prato de cada criança. Os legumes, hortaliças e saladas deverão ocupar $\frac{1}{4}$ do prato e só poderão ser temperados com azeite, vinagre e quantidades mínimas de sal.
- c) **Água** (a qual poderá ser da rede pública).
- d) **Prato de dieta**, de acordo com o nº 8 da Cláusula 8ª do Caderno de Encargos.
- e) **Pão** (bolinha de mistura), embalado.
- f) **Sobremesa** que deverá obedecer aos seguintes requisitos: em 4 dos 5 dias da semana deverá ser fornecida fruta fresca e crua, consoante a altura do ano, fruta própria da época (pelo menos três variedades diferentes na mesma semana); a sobremesa doce deverá surgir apenas uma vez por semana, a qual pode ser gelatina, gelado de leite ou iogurte, o qual terá uma alternância quinzenal entre gelatina/gelado/iogurte; deverá haver sempre fruta como alternativa nos dias em que a sobremesa é doce e não haver doce quando a sobremesa é fruta; deverá haver sempre fruta alternativa à que é disponibilizada no próprio dia (cerca de 10%); no caso de a fruta ser cozida ou assada só poderá ser servida uma vez por semana;
- g) Com o objetivo de assegurar a variedade das ementas e uma alimentação de qualidade é:
- Semanalmente obrigatório:**
- 1 prato de carne
 - Um máximo de duas vezes por semana de pratos com carne ou peixe fracionados
 - 1 prato de aves ou criação
 - 1 prato à base de leguminosas
 - 1 prato de peixe à posta

Mensalmente obrigatório:

- 2 pratos de bacalhau
- 1 prato à base de ovo, substituindo um de carne

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

- a) As refeições deverão respeitar o escalão etário a que se destinam, quer na qualidade quer na quantidade, suprimindo os produtos não aconselháveis a cada idade e que possam influenciar negativamente a saúde ou os hábitos alimentares das crianças.
- b) No processo de empratamento devem ser cumpridas as quantidades dos alimentos correspondentes às capitações estabelecidas no Anexo B. No entanto, deverá ser dada a possibilidade de as crianças repetirem a refeição sempre que o solicitem, pelo que o adjudicatário deverá fazer os ajustes necessários para que a dose diária seja suficiente para suprir as necessidades alimentares dos alunos, de acordo com cada faixa etária.
- c) A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação e valor calórico, bem como a descrição do(s) método(s) de confeção;
- d) A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, nos refeitórios escolares, para consulta.
- e) A ementa apenas pode incluir fritos uma vez em cada duas semanas. Os óleos de fritura terão que ser testados após cada utilização. Os fritos devem ser confeccionados exclusivamente com óleo de amendoim, 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.
- f) Quando devidamente justificadas por prescrição médica ou por motivos religiosos, devem ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia.
- g) Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados – Anexo C deste caderno de encargos, não podem ser utilizados na composição da ementa, sem prévia autorização da entidade adjudicante.

2.7. Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das presentes cláusulas técnicas. Exige-se assim, que qualquer refeição servida respeite o estabelecido, independentemente da idade das crianças, não sendo legítimo que qualquer funcionário da entidade adjudicatária, presuma, por si, aquilo que a criança deve ou não comer, “adaptando” as quantidades em função disso.

2.8. O fornecimento das refeições deve obedecer as normas constantes do Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro.

3. Fornecimento e transporte

3.1. A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado fornecimento das mesmas.

- 3.2. A ficha com indicação das ementas semanais deve ser afixada em lugar ou lugares bem visíveis para os alunos e pais.
- 3.3. O transporte das refeições deverá ser efetuado em veículos destinados exclusivamente para este fim e ao tipo de ligação a quente, que garanta a salubridade dos produtos a transportar e que possuam meios de controlo das temperaturas.
- 3.4. O transporte dos alimentos deverá ser efetuado em recipientes isotérmicos de fácil higienização, hermeticamente fechados, que permitam garantir a temperatura igual ou superior a 65°C, até ao momento do seu consumo. Os recipientes deverão ser constituídos por material liso, resistente, impermeável, atóxico e de fácil higienização.
- 3.5. O transporte de pão embalado e fruta é realizado em caixas herméticas adequadas ao transporte de alimentos.
- 3.6. O transporte de sobremesas frias e iogurtes é efetuado em recipientes térmicos que garantam uma temperatura inferior a 6°C.
- 3.7. As refeições devem ser entregues no JI de Alpalhão, no próprio dia, no máximo até às 11H50m, sendo que a empresa assegura todo o pessoal necessário à confeção e transporte das refeições.

4. Instalações, Equipamento e material

- 4.1 O Município de Nisa coloca à disposição do adjudicatário, as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material existente no refeitório do Centro Escolar de Nisa.
- 4.2 Consideram-se instalações do refeitório: os vestiários/balneários do pessoal de cozinha, armazém de frio, armazém de secos, arrumos de material de limpeza, a sala de confeção, as salas de preparação de carne, preparação de legumes e tubérculos e preparação de peixe, zona de distribuição, zona de loiça limpa, zona de lavagem do trem, zona de lavagem de loiça e zona de lixos (Anexo E).
- 4.3 O adjudicatário 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 da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto a sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
- 4.4 O prestador de serviços é responsável pelas operações de limpeza nas cozinhas e dispensas, desinfestação e desinfeção dos equipamentos, utensílios e instalações e pelo fornecimento e encargos com os materiais e os produtos de limpeza e desinfeção adequados. Deve ainda zelar pela correta utilização do equipamento pertença da autarquia, bem como a utilização dos produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua errada aplicação.
- 4.5 Os produtos de limpeza a utilizar pelo prestador de serviços deverão ser inócuos para a saúde, tendo em atenção a faixa etária dos utilizadores dos refeitórios.
- 4.6 O prestador de serviços é responsável pelos encargos com os artigos de higiene utilizados nos sanitários do pessoal afeto ao refeitório.
- 4.7 Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos ao Município, no estado em que se encontravam aquando da celebração do contrato, ressalvando o desgaste normal, resultante de uma utilização cuidadosa.
- 4.8 Os encargos com água, gás e eletricidade, bem como a limpeza profunda da chaminé e exaustor (motor, conduta e filtros), são por conta do Município de Nisa.
- 4.9 O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário.
- 4.10 Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos a disposição do adjudicatário, serão por ele suportados.

4.11 O adjudicatário terá de possuir, no refeitório, 1 kit de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura, com um mínimo de 12 elementos.

5. Acompanhamento das crianças

O acompanhamento e vigilância das crianças dos Jardins de Infância e das Escolas Básicas 1's é da responsabilidade do Município de Nisa.

ANEXO B
CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
Tabela 1 – Produtos Hortícolas

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

- Capitações em bruto e em cru

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

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
Tabela 1 – Produtos Hortícolas (cont.)

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

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

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
Tabela 1 – Produtos Hortícolas (cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
GRELOS	50gr	
- Arroz	120gr	
- Guarnição Base	50gr	
- Sopa (não base)		
GRÃO	80gr	
- Guarnição Base	40gr	
- Sopa (não base)		
	q.b.	
HORTELA		
JULIANA	90gr	
- Sopa (não base)		
LENTILHAS	25gr	
- Sopa (base)		
MILHO	30gr	
- Guarnição Mista	45gr	
- Salada Mista	45gr	
- Salada russa		
NABIÇA	100gr	
- Guarnição Mista	50gr	
- Sopa (não base)		
NABO (Cabeça)	25gr	
- Salada Mista	25gr	
- Sopa (não base)	25gr	
- Guarnição Mista		
PEPINO	35gr	
- Salada Mista		
PIMENTO	10gr	
- Arroz	10gr	
- Caldeirada	5gr	
- Sopa		
RABANETES	15gr	
- Salada Mista		
	q.b.	
SALSA		
TOMATE	35gr	
- Arroz	35gr	
- Estufados	60gr	
- Salada	40gr	
- Salada Mista	60gr	
- Sopa (base)	30gr	
- Sopa (não base)		

- Captações em bruto e em cru

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

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
Tabela 2 – Guarnições

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

- Capitações em bruto e em cru

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
Tabela 3 – Peixes (diversas utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Sopa de Peixe	60gr	3 Variedades de peixe
ABRÓTEA / PESCADA (s/cabeça)		
- Sem ovo	180gr	
- Com um ovo cozido	150gr	
ATUM DE CONSERVA		
- Com batata e um ovo cozido	120gr	Os ovos em natureza só podem ser cozidos.
- Salada com maionese	120gr	
- Arroz	120gr	
BACALHAU SECO		
- Assar	120gr	
- Cozer com um ovo	100gr	
- Cozer sem um ovo	130gr	
- Estufado	120gr	
- Gomes de Sá com 1/2 ovo	100gr	
- Pataniscas	100gr	4 Unidades
- Pasteis (industriais)	100gr	4 Unidades
- Salada com 1/2 ovo	100gr	
BESUGO	220gr	
CALDEIRADA	230gr	3 Espécies no mínimo
CARAPAU	230gr	
CHERNE	180gr	
CHOCOS	200gr	
CORVINA	180gr	
DOURADA	220gr	
DOURADINHOS (fabrico industrial)		4 Unidades
FILETES / LOMBOS	170gr	
LULAS	240gr	
MARUCA	180gr	
MERO	180gr	
PARGO	180gr	

- Capitações em bruto e em cru

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

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
Tabela 3 – Peixes (diversas utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
PEIXE ESPADA	180gr	
PEIXE VERMELHO	180gr	
PEIXE P/SALADA /ARROZ	150gr	
PESCADA	180gr	
POLVO - Arroz	230gr	
SALMÃO	180gr	
SOLHA (s/cabeça)	180gr	
TAMBORIL - Arroz	180gr	

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

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
Tabela 4 – Carne de Vaca (diversas utilizações)

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

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

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
Tabela 5 – Carne de Porco (diversas utilizações)

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

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

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

Tabela 6 – Aves e Ovos

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
FRANGO		
- Assar no forno	230gr	¼ de frango
- Bife	165gr	
- Coxas	230gr	
- Estufar	230gr	
- P / Tortilha / Arroz de Carnes	60gr	
- Canja	60gr	
- Cozido P/cozido a portuguesa	50gr	
- Jardineira	220gr	
- Arroz de frango	220gr	
PERU		
- Assar no forno	240gr	
- Bife	175gr	
- Coxas	240gr	
- Estufar	240gr	
- Espetada	200gr	
PATO		
- Assar	270gr	
- Estufar	270gr	
- Arroz de pato	260gr	
OVOS		
- Cozidos 1 unid	1 unid.	Em natureza
- Escalfados 2 unid. Pasteurizados	2 unid.	Pasteurizados
- Mexidos 2 unid.	2 unid.	Pasteurizados
- Omoleta 2 unid. Pasteurizados	2 unid.	Pasteurizados
- Para Bras 1 unid. Pasteurizados	1 unid.	Pasteurizados

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

Tabela 7 – Coelho

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

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

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
Tabela 8 – Frutos (diversas utilizações)

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

ANEXO C

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 nº 323-F/2000, de 20 de dezembro (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha) – apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

1.1 - Peças de talho para bifés – carne de 1.^a categoria, sem osso

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

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

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

1.3 - Peças de talho para guisar– carne de 2.^a 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 2.^a 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 e com os seguintes ingredientes:

- Hambúrgueres:
 - Carne de bovino picada (70%)
 - Proteínas vegetais hidratadas (25%)
 - Fibras vegetais

Pão ralado
Sal
Especiarias Aromatizante
Taxa de gordura inferior a 15%
Porcentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%

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

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

- 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 anterior, a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado, respeitando sempre os parâmetros indicados na alínea c) do número anterior

2 - CARNE DE PORCO

2.1 - Pernas ou pás

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

2.2 - Bife de porco

Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa

2.3 - Assar

Perna limpa

Pá limpa

2.4 - Costeletas

Deverão obedecer as seguintes características:

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

3 - CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

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

4 - CARNE DE COELHO

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

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

5 - CARNE DE PERU

5.1 - Peru inteiro

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

5.2 - Coxas de peru

Correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, seccionados superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tibio-társica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

5.3 - Bifes de peru

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

5.4 - Espetadas de peru

Pedaços regulares de cerca de 3 a 4cm, perfurados por eixo metálico com características antioxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida. Frescas, refrigeradas ou congeladas e devidamente rotuladas. Constituídas por 68% de carne de peru, isenta de gorduras e

aponevroses, 20% de toucinho; 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidades de 100gr no mínimo.

6 - PATO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tibio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado. O peso médio unitário das carcaças limpas e de 3Kg. 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.

7 - FRANGO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tibio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado; peso unitário médio e de 1Kg. 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.

8- PRODUTOS DE SALSICHARIA

8.1 - Chouriço de carne

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

8.2 - Farinheira

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

8.3 - Alheira

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

8.4 - Presunto

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

8.5 - Fiambre

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

8.6 - 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.

9 - OVOS

- a) Ovo pasteurizado** (aplicação geral) – ovo inteiro, gema e clara. Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante. Não podem permanecer nas caixas de transporte, devendo ficar bem visível o seu prazo de validade.
- b) Ovo em natureza** só cozido. Ovos de galinha de categoria A e classe igual ou superior a 4 (NP 175/1986). Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:
 - Categoria;
 - Classe;
 - O número correspondente a semana de inspeção e classificação;
 - O número do centro de inspeção e classificação;
 - O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de Inspeção e classificação;
 - A marca da empresa ou marca comercial.

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

10 - PESCADO

10.1 - Tipos de apresentação:

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

10.2 - Conservação:

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

10.3- Espécie de pescado e fins culinários:

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

- b) Assar: Pargo legítimo e mulato; carapau; corvina; cherne; mero; peixe vermelho; bacalhau; salmão e dourada;
- c) Grelhar: Solha; pregado; peixe-espada branco; carapau; besugo; cherne; dourada; lulas; chocos e bacalhau.
- d) Fritar: Solha; pregado; peixe-espada branco; carapau; pescada n.º 3; pescadinhas; bacalhau, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de rabeta.
- e) Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de 5 variedades.
- f) Arroz: polvo; lulas; tamboril; bacalhau e mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de três variedades.

11 - BACALHAU SECO

Do tipo crescido.

12 - PASTÉIS DE BACALHAU

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

13 - ATUM

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

14 - ARROZ

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

15 - MASSAS ALIMENTÍCIAS

Massas de 1.ª qualidade

16 - LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade.

- Feijão
- Grão
- Favas (frescas ou congeladas)
- Lentilhas
- Ervilhas (descascadas, frescas ou congeladas)

17 - FARINHA DE TRIGO

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

18 - BATATA

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

19 - BATATA DESIDRATADA

Em embalagens individuais não superiores a dois quilos.

20 - LEGUMES E HORTALICAS

Frescos, congelados ou desidratados.

21 - ERVAS AROMATICAS

Frescas, congeladas ou desidratadas.

22 - SALADAS

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

23 - PRODUTOS DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS

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

24 - AZEITE FINO/ BANHA / MARGARINA

- Azeite Virgem Extra
- Banha pré-embalada, devidamente rotulada
- Margarina industrial isenta de ácidos gordos *trans*

25 - OLEO VEGETAL REFINADO

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade.

26 - SAL

Higienizado, em sacos de plástico de 1Kg.

27 - TOMATE PELADO

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

28 - LEITE

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

29 - GELADO DE LEITE

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

30 – IOGURTE

- Iogurte de aromas, peso líquida 125gr
- Valor nutritivo médio por 100gr:
- Valor energético: 66 Kcal (280 Kj)
- Proteínas: 3,6gr
- Hidratos de carbono: 9,6gr
- Gordura: 1,5gr
- Cálcio: 152mgr

31 - NATAS

32 - PÃO DE MISTURA

O pão deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio
- 35% de farinha 65
- 35% de farinha 200
- Água
- 0,4% de sal
- Levedura

ANEXO D

INDICADORES DE EXECUÇÃO QUANTITATIVA E QUALITATIVA DO SERVIÇO DE REFEIÇÕES

(para cumprimento do nº 3 da cláusula 6ª do Caderno de Encargos)

Data ___/___/___

Refeitório Escolar de _____

1. Foi respeitada a ementa do dia?

Sim

Não

Porquê _____

Ementa: _____

Sopa		
Prato	Peixe	Carne
	Peso da matéria-prima:	Peso da matéria-prima:

A entrega das refeições 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			
Qualidade dos produtos			
Quantidade da refeição			
Apresentação da refeição			
Apresentação do serviço			
Eficiência do serviço			
Higiene das instalações			
Apresentação do pessoal			

3. O nº de refeições fornecido respeita as encomendas feitas?

Sim

Não Diga o que se passou _____

Nº de refeições	CARNE	PEIXE	ALTERNATIVO	TOTAL
Encomendadas de véspera				
Encomendadas no próprio dia				
Servidas				

4. A empresa tem fornecido a tempo o material necessário ao serviço de refeições (guardanapos, toalhetes, detergentes. Etc.)

Sim

Não

Diga que material tem faltado _____

Durante quantos dias _____

5. Observações (Acréscima informação relevante, sempre que as circunstâncias o justifiquem)

O representante da Empresa

O representante do Município

Anexo E – Planta do Refeitório

ANEXO E

