

CONCURSO PÚBLICO N.11GVA/2022

CADERNO DE ENCARGOS

Fornecimento de Refeições em Refeitórios Escolares -
Refeições de Confeção Local

Junho 2022

Mod.383_MD_DI_0

Caderno de Encargos

ÍNDICE

PARTE I	5
Cláusulas Jurídicas	5
Capítulo I	5
Disposições gerais	5
Cláusula 1.ª Objeto	5
Cláusula 2.ª Contrato	6
Cláusula 3.ª Prazo de Execução	7
Cláusula 4.ª Preço Base	8
Cláusula 5.ª Preço Contratual	8
Cláusula 6.ª Obrigações Principais do Prestador de Serviços	9
Cláusula 7.ª Obrigações do Adjudicante	11
Cláusula 8.ª Condições e Prazo de Pagamento	11
Cláusula 9.ª Local da Prestação de Serviços	12
Cláusula 10.ª Modo de Prestação do Serviço	12
Capítulo II	14
Obrigações Contratuais	14
Secção I	14
Obrigações do Adjudicatário	14
Cláusula 11.ª Representação	14
Cláusula 12.ª Execução do contrato pelo adjudicatário	14
Cláusula 13.ª Sigilo	15
Cláusula 14.ª Direito de Auditoria	16
Cláusula 15.ª Patentes, licenças e marcas registadas	16
Cláusula 16.ª Seguros	16

Secção II.....	16
Obrigações da Entidade Adjudicante.....	16
Cláusula 17. ^a Execução do contrato.....	16
Capítulo II	17
Penalidades Contratuais e Resolução.....	17
Cláusula 18. ^a Incumprimento do contrato	17
Cláusula 19. ^a Penalidades	18
Cláusula 20. ^a Diferendos	20
Cláusula 21. ^a Resolução do Contrato	21
Cláusula 22. ^a Suspensão do contrato	22
Cláusula 23. ^a Casos Fortuitos ou de Força Maior	23
Capítulo IV.....	23
Caução.....	23
Cláusula 24. ^a Caução para Garantir o Cumprimento de Obrigações	23
Capítulo V	24
Disposições Finais.....	24
Cláusula 25. ^a Cessão da Posição Contratual e Subcontratação na Fase da Execução..	24
Cláusula 26. ^a Boa fé	24
Cláusula 27. ^a Tratamento de dados pessoais.....	24
Cláusula 28. ^a Comunicações e Notificações	26
Cláusula 29. ^a Foro Competente e Lei Aplicável.....	26
PARTE II.....	26
Cláusulas Técnicas	26
Cláusula 30 ^a Especificações Técnicas.....	26

Cláusula 31ª Ementas.....	27
Cláusula 32ª Matéria-Prima Alimentar	32
Cláusula 33ª Preparação e Arrumação das Instalações.....	33
Cláusula 34ª Execução e Distribuição.....	33
Cláusula 35ª Refeição de Recurso	35
Cláusula 36ª Instalações, Equipamento e Material	36
Cláusula 37ª Verificação da Execução	38
Cláusula 38ª Decisão Após Verificação.....	40
Cláusula 39ª Controlo Analítico Laboratorial	40
Cláusula 40ª Irregularidades	42
Cláusula 41ª Confeção de Alimentação para Outros Fins	42
Cláusula 42ª Utentes do Refeitório	43
Cláusula 43ª Pessoal	43
Cláusula 44ª Formação	44
Anexo A	46
Alimentos Autorizados.....	46
Anexo B.....	60
Capitações dos Alimentos	60
Anexo C.....	81
Parâmetros do Controlo Analítico Laboratorial	81
Anexo D	83
Inventário do Equipamento Fixo e Móvel.....	83

PARTE I

Cláusulas Jurídicas

Capítulo I

Disposições gerais

Cláusula 1.ª 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 a **“Fornecimento de Refeições em Refeitórios Escolares - Refeições de Confeção Local”** nos refeitórios dos seguintes estabelecimentos de ensino:

- Escola Básica de Gouveia;
- Escola Básica de Vila Nova de Tazem;
- Escola Secundária C/ 3º Ciclo de Gouveia.

2 - A quantidade prevista de refeições a fornecer é em média de 58.653 refeições anuais, sendo o período de fornecimento compreendido entre 1 de Setembro de 2022 a 31 de Agosto de 2023 (ano letivo 2022/2023) de acordo com as especificações gerais válidas para todos os estabelecimentos de ensino com tipologia do nível de ensino e escola, estabelecidos, estimativamente, na tabela 1.

4 - O contrato terá perdurará pelo período definido no ponto 3, ou até que se esgote o preço contratual como resultado do número de refeições fornecidas acumulado, o que acontecer primeiro. Refere-se que tal número máximo de refeições não será condicionado pela distribuição indicativa constante da Tabela 1, podendo as quantidades parciais ser ultrapassadas ou não atingidas, desde que, equilibrado o número total.

Tabela 1: Número de refeições, por nível de ensino e estabelecimento de ensino;

Estabelecimento de Ensino	Nível de Ensino	N.º Médio de Refeições anual	Tipologia
Escola Básica de Vila Nova de Tazem	Pré-Escolar	1250	Confeção
	1º Ciclo	7470	Confeção
	2º e 3º Ciclo	12516	Confeção
Escola Básica de Gouveia	1º Ciclo	9365	Confeção
	2º Ciclo	12312	Confeção
Escola Secundária C/ 3º Ciclo de Gouveia	3.º Ciclo + Secundário	15740	Confeção
TOTAL		58653	

3 - O número de refeições previstas neste caderno de encargos, tem um carácter de estimativa, meramente indicativo e com a finalidade da futura definição do preço contratual, encontrando-se sujeito a eventuais alterações decorrentes do ordenamento da rede escolar ou outros contextos que lhe estejam adstritos.

Cláusula 2.ª Contrato

1 - O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos, 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 a celebrar integra, ainda, os seguintes elementos:

- a) Os suprimientos 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 eventualmente prestados pelo adjudicatário.

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

Cláusula 3.ª Prazo de Execução

1 - A prestação de serviços decorrerá durante o ano escolar 2022/2023, tendo a duração de 12 meses, com início em 1 de Setembro de 2022.

2 - O contrato manter-se-á em vigor até 31 de Agosto de 2023, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

3 - Durante a vigência do contrato, o adjudicatário obriga-se a fornecer refeições, todos os dias úteis, de acordo com o calendário escolar determinado pelo Ministério da Educação e adotado pelo Agrupamento de Escola, e ainda nas interrupções letivas, sempre que se verifique essa necessidade, nomeadamente:

a) Período do Carnaval;

b) Período do Natal;

c) Período da Páscoa;

d) Transição entre anos letivos (Julho e Agosto).

4 - Nos períodos de interrupção letiva, o fornecimento poderá ocorrer, no âmbito do funcionamento das Atividades de Animação e Apoio à Família ou outras atividades desenvolvidas pelo Município.

5 - O fornecimento poderá ocorrer, ainda, aos fins-de-semana e sempre que necessário, sem qualquer alteração do preço, devendo a entidade adjudicante notificar a empresa para o efeito, com uma antecedência mínima de três dias úteis.

Cláusula 4.ª Preço Base

- 1** - O preço base do contrato a celebrar, para o prazo de execução referido no nº 1 e 2 da Cláusula 3ª, é de **183.583,89€** (Cento e oitenta e três mil quinhentos e oitenta e três euros e oitenta e nove cêntimos), correspondendo ao preço unitário de **3.13 €**, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, e um número previsível de **58.653** refeições anual.
- 2** - Entende-se por preço base o valor máximo que o Município de Gouveia se propõe pagar pela prestação do serviço a contratar.

Cláusula 5.ª Preço Contratual

- 1** - Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes no presente Caderno de Encargos, o Município de Gouveia deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, devendo esta indicar, sob pena de exclusão, além do preço global, o preço a pagar por refeição.
- 2** - O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao Município de Gouveia, incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, bem como quaisquer outros encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
- 3** - Na formação do preço da refeição intervêm os seguintes fatores:
 - a)** Custos dos géneros incorporados;
 - b)** Encargos com o pessoal: salários, remunerações adicionais, encargos sociais e encargos com seguros;
 - c)** Custos com transporte;
 - e)** Encargos gerais e lucros;
 - f)** Outros encargos.
- 4** - O preço proposto pelo concorrente considera-se global por refeição devendo ser apresentada a incidência de cada um dos fatores no preço final da refeição.
- 5** - O custo dos géneros incorporados não poderá ser inferior a 53% do preço global da refeição.

Cláusula 6.ª Obrigações Principais do Prestador de Serviços

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

- a)** Confeccionar/fornecer refeições na Escola Básica de Gouveia, sendo previsível o fornecimento total de **21.677** refeições, o que perfaz uma média de 2.168 refeições mensais, nos períodos letivos;
- b)** Confeccionar/fornecer refeições na Escola Básica de Vila Nova de Tazem, sendo previsível o fornecimento total de **21.236** refeições, o que perfaz uma média de 2.124 refeições mensais, nos períodos letivos;
- c)** Confeccionar/fornecer refeições na Escola Secundária de Gouveia, sendo previsível o fornecimento total de **15.740** refeições, o que perfaz uma média de 1.574 refeições mensais, nos períodos letivos;
- d)** Garantir a qualidade e o fornecimento das refeições em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor;
- e)** Fornecer as refeições nas condições definidas na Parte II do presente Caderno de Encargos, diariamente, durante o tempo letivo e dias previamente definidos pela escola ou entidade adjudicante, nomeadamente, períodos de férias;
- f)** Confeccionar as refeições com alimentos em bom estado sanitário, de qualidade e de acordo com as corretas técnicas de confeção, elaboradas com base na Lista dos Alimentos Autorizados (**Anexo A**), devendo ser observadas as captações constantes do **Anexo B**;
- g)** Reparar os danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar provocada pelas refeições servidas;
- h)** Adquirir e armazenar os géneros alimentícios e os bens não alimentares necessários à confeção;
- k)** Preparar e confeccionar os géneros alimentícios na Escola Básica de Gouveia, na Escola Básica de Vila Nova de Tazem e na Escola Secundária de Gouveia;
- i)** Empratar e distribuir as refeições na Escola Básica de Gouveia, na Escola Básica de Vila Nova de Tazem e na Escola Secundária de Gouveia;
- j)** Recolher os recipientes isotérmicos na Escola Básica de Gouveia, na Escola Básica de Vila Nova de Tazem e na Escola Secundária de Gouveia;

- k) Fornecer as refeições cumprindo as ementas com base nas cláusulas técnicas do presente Caderno de Encargos;
- l) Manter a correta higienização das instalações, bem como dos materiais e equipamentos;
- m) Realizar as análises laboratoriais nos termos constantes das cláusulas técnicas e da proposta adjudicada;
- n) Facultar a visita às instalações e a verificação dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção aos técnicos do Município e à coordenação do estabelecimento de ensino, bem como aos técnicos dos serviços e organismos com competência específica na matéria;
- o) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos, e licenças necessárias para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
- p) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações obtidas no âmbito da formação e execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios à sua execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;
- q) Prestar os serviços objeto de contrato garantido o respeito pelas convicções religiosas, ideológicas ou motivos de saúde que influenciem a dieta dos destinatários.
- r) Enviar, até ao dia 5 de cada mês, referente ao mês anterior, relatório de concretização dos compromissos assumidos no programa de procedimentos, no âmbito do **atributo “CSPL- Consumo Sustentável de Produção Local”** definido neste critério de adjudicação. O relatório tem obrigatoriamente que identificar os dias em que foram concretizados os compromissos da proposta (para os quatro Subfatores, quando aplicável), anexando, para o efeito, as guias de transporte e /ou faturas correspondentes.

2 - A título acessório, o prestador de serviços fica, ainda, obrigado a recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como, ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 7.ª Obrigações do Adjudicante

1 - Constituem obrigações do adjudicante:

- a)** Pagar, no prazo estabelecido, as faturas emitidas pelo adjudicatário;
- b)** Monitorizar o fornecimento dos serviços no que respeita ao cumprimento das especificações e requisitos do fornecimento e aplicar as devidas penalidades em caso de incumprimento;
- c)** Indicar o representante de cada escola.

2 - Pode ainda representar a entidade adjudicante qualquer técnico do serviço de educação do Município presente, em serviço, no refeitório.

Cláusula 8.ª Condições e Prazo de Pagamento

1 - O adjudicatário enviará à entidade adjudicante, nos primeiros 8 (oito) 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 adjudicatário obriga-se a proceder à faturação de acordo com o número de refeições encomendadas, registadas e confirmadas pelo representante do adjudicatário em cada escola.

3 - O preço dos serviços prestados corresponderá ao valor do preço unitário por refeição resultante da proposta adjudicada considerando a respetiva quantidade de refeições encomendadas diariamente, tendo como referência o número de senhas vendidas.

4 - A(s) quantia(s) devida(s) pelo Município de Gouveia, nos termos da(s) cláusula(s) anterior(es), são paga(s) no prazo nunca inferior a 30 (trinta) dias, contados a partir da respetiva receção pela entidade adjudicante, sobre os serviços efetivamente executados pelo adjudicatário e mediante a aceitação dos valores correspondentes.

5 - As faturas deverão, obrigatoriamente, identificar em separado, o número de refeições consumidas pelas crianças do Pré-escolar, 1.º, 2.º e 3.º CEB e Secundário, sendo também, discriminadas por estabelecimento de ensino. Nas mesmas devem constar, ainda, eventuais elementos justificativos do montante a pagar.

6 - Em caso de discordância, por parte do Município de Gouveia, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao adjudicatário, por escrito, os

respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários e/ou proceder à respetiva correção do documento.

Cláusula 9.ª Local da Prestação de Serviços

As refeições objeto de contrato serão confeccionadas nas instalações da Escola Básica de Gouveia, na Escola Básica de Vila Nova de Tazem e na Escola Secundária de Gouveia, servidas aos alunos dos estabelecimentos de ensino anteriormente referenciados.

Cláusula 10.ª Modo de Prestação do Serviço

- 1** - A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantir as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.
- 2** - O serviço é prestado pelo adjudicatário à entidade adjudicante através da venda de senhas pela Escola Básica de Gouveia, Escola Básica de Vila Nova de Tazem e na Escola Secundária de Gouveia aos utentes e mediante a previsão do número de refeições a fornecer diariamente.
- 3** - As senhas que se refere o número anterior são vendidas até à véspera do dia em que serão fornecidas, devendo ser tomadas em conta para o tipo de ementa e a sua implicação na quantidade a fornecer pelo adjudicatário.
- 4** - Não obstante o disposto no número anterior, podem ser vendidas senhas no próprio dia, até às 10h00 deste dia e desde que o número de senhas vendidas não ultrapasse uma percentagem de 5% em relação ao número de senhas vendidas até à véspera.
- 5** - O número de senhas vendidas nas circunstâncias previstas no número anterior deverá repercutir-se na quantidade de géneros alimentares a serem servidas e nunca poderá prejudicar as condições de fornecimento previstas no presente caderno de encargos.
- 6** - O número de refeições confirmado diariamente pelas escolas, designadamente, na Escola Básica de Gouveia, na Escola Básica de Vila Nova de Tazem e na Escola Secundária de Gouveia, até às 16h00 do dia anterior ao do fornecimento das refeições podendo admitir-se, em casos pontuais, a possibilidade de algumas

confirmações serem feitas até às 9h30 do dia do respetivo fornecimento e aplicando-se, este caso, o disposto no número anterior.

7 - O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento de refeições, cumprindo todas as normas legais em vigor, nomeadamente o sistema HACCP, sendo da sua responsabilidade a reparação de todos os danos e prejuízos que afetem o estado de saúde dos utentes do serviço de alimentação, designadamente, intoxicações alimentares, entre outros perigos associados.

8 - O adjudicatário deverá proceder ao envio, até ao 15.º dia de cada mês, da ementa e das fichas técnicas para o mês seguinte. As mesmas devem ser remetidas para a Câmara Municipal de Gouveia – Serviço de Educação, em formato digital, para o e-mail palmeida@cm-Gouveia.pt, de modo a que os técnicos possam avaliar, aprovar e/ou propor eventuais alterações que julguem pertinentes ao adequado funcionamento do refeitório escolar.

9 - Nas ementas e respetivas fichas técnicas deverá ser indicando com clareza:

- a) A composição da refeição;
- b) A matéria-prima utilizada (incluindo os temperos) e respetivas capitações;
- c) A denominação e descrição pormenorizada das técnicas de preparação e métodos de confeção utilizados, para os diferentes componentes da refeição;
- d) Deverá ser referido o valor nutricional da refeição, discriminado em termos de valor energético (Kj e Kcal), Lípidos (g), Ácidos Gordos Saturados (g), Hidratos de Carbono (g), Açúcares (g), Proteínas (g), Fibra (g), Sal (g), e alergénios.

10 - As ementas aprovadas pelo Município de Gouveia serão, posteriormente, enviadas às escolas, pelo adjudicatário, até **2 dias** antes do mês a que se referem.

11 - O adjudicatário deve proceder à confeção das respetivas refeições no próprio dia em que estas irão ser consumidas, em horário adequado para que o seu fornecimento se efetue a partir das 12h00 do dia vigente, nas devidas condições de qualidade.

12 - A confeção das refeições terá de ser efetuada na cozinha na Escola Básica de Gouveia, na Escola Básica de Vila Nova de Tazem e na Escola Secundária de Gouveia

13 - No final das refeições, o adjudicatário deve assegurar a lavagem e higienização da louça fina e da louça grossa usada na preparação das refeições, bem como do restante equipamento de cozinha e do refeitório escolar (espaço exterior e interior).

14 - A limpeza e desinfeção devem ser feitas utilizando produtos de limpeza apropriados e recomendados.

Capítulo II

Obrigações Contratuais

Secção I

Obrigações do Adjudicatário

Cláusula 11.^a Representação

O adjudicatário, no prazo de 10 dias úteis contados a partir da celebração do contrato, deverá informar o Município (Serviço de Educação) da pessoa que o representará junto do mesmo.

Cláusula 12.^a Execução do contrato pelo adjudicatário

1 - O adjudicatário obriga-se a executar o objeto de contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.

2 - Constituem, também, obrigações do adjudicatário:

- a)** Apresentar os documentos de habilitação a que está obrigado, nos termos do CCP;
- b)** Fornecer os bens objeto de contrato à entidade adjudicante, conforme as características técnicas, requisitos e condições constantes do presente caderno de encargos;
- c)** Possuir todas as autorizações, consentimentos, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;

- d) Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo;
 - e) Comunicar, logo que tenha conhecimento, e com a necessária antecipação, à entidade adjudicante, qualquer facto que torne total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens objeto do procedimento ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações, nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
 - f) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial.
- 3** - O adjudicatário fica, ainda, adstrito ao cumprimento da legislação vigente e aplicável à execução dos serviços objeto de contrato, designadamente no que se refere ao Regulamento Geral de Proteção Dados (RGPD).

Cláusula 13.ª Sigilo

- 1** - O adjudicatário garantirá o sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de Gouveia, 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 seja 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.
- 4** - O dever de sigilo, mantém-se em vigor até ao termo do prazo de cinco 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.

Cláusula 14.ª Direito de Auditoria

- 1** - O adjudicatário obriga-se a permitir que a entidade adjudicante, o seu representante na Escola ou qualquer entidade por si credenciada para o efeito, audite os serviços prestados objeto do contrato.
- 2** - Tudo o que não esteja de acordo com as vinculações contratuais ou com a boa prática corrente pode ser rejeitado, no todo ou em parte, pela entidade adjudicante.
- 3** - O exercício do direito de auditoria por parte da entidade adjudicante não exclui a responsabilidade do adjudicatário no caso de verificação posterior de deficiência na execução do contrato.
- 4** - No âmbito do direito de auditoria ao serviço prestado, o adjudicatário coloca à disposição da entidade adjudicante uma refeição completa em cada dia que seja fornecido o serviço.

Cláusula 15.ª Patentes, licenças e marcas registadas

São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da obtenção ou utilização, no âmbito do contrato, de patentes, licenças ou marcas registadas.

Cláusula 16.ª Seguros

- 1** - É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura de responsabilidade civil, através de contratos de seguro, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multirriscos e acidentes de trabalho do respetivo pessoal.
- 2** - A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o adjudicatário disponibiliza-la no prazo de dez dias.

Secção II

Obrigações da Entidade Adjudicante

Cláusula 17.ª Execução do contrato

- 1** - Compete ao Município de Gouveia a verificação e controlo do fornecimento dos serviços objeto de contrato, através dos seus técnicos e respetivos representantes em cada Escola.
- 2** - O acompanhamento da execução dos serviços tem por finalidade verificar, designadamente:
 - a)** Se os serviços estão a ser prestados em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente e na legislação aplicável;
 - b)** Se o pessoal se encontra devidamente uniformizado, preparado e satisfaz as exigências inerentes a um serviço público (apresentação, urbanidade e trato exigível para o trabalho numa escola);
 - c)** Se o número de trabalhadores efetivamente ao serviço é o constante do mapa de pessoal apresentado na proposta;
 - d)** O cumprimento dos requisitos de qualidade, captações alimentares e demais exigências previstas nas condições técnicas deste Caderno de Encargos – Parte II;
 - e)** O cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.
- 3** - A verificação e controlo de qualidade e quantidade das refeições será efetuada:
 - a)** Diariamente, pelo representante do Município de Gouveia no estabelecimento de ensino ou outra pessoa cuja competência lhe seja delegada pelo adjudicante;
 - b)** Ocasionalmente, pelos técnicos do Município de Gouveia sempre que, para esse efeito, se desloquem ao local da prestação do serviço.
- 4** - Os serviços técnicos do Município de Gouveia contactarão com o representante do adjudicatário, sempre que se verifiquem situações consideradas desadequadas face ao estabelecido no presente Caderno de Encargos, para diligenciar no sentido de restabelecer as condições desejáveis de fornecimento do serviço.
- 5** - Caso se verifique que as diligências referidas no ponto anterior não permitem o restabelecimento das adequadas condições de fornecimento do serviço, o Município de Gouveia providenciará no sentido do eventual exercício das penalidades previstas no capítulo III do presente Caderno de Encargos.

Capítulo II

Penalidades Contratuais e Resolução

Cláusula 18.^a Incumprimento do contrato

- 1 - O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte, o direito de resolver o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.
- 2 - O exercício do direito de resolução terá lugar, mediante comunicação, por carta registada com aviso de receção, dirigida à contraparte da qual conste a identificação do incumprimento contratual em causa.

Cláusula 19.ª Penalidades

- 1 - Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento, por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente ao valor das refeições em falta e indemnizará o Município de Gouveia das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa, em valor nunca inferior a 350€.
- 2 - Sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis à entidade adjudicante, não comunicada com a antecedência mínima de 24 horas, o adjudicatário terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas, caso se verifique desperdício de matérias-primas alimentares.
- 3 - Qualidade e quantidade da refeição servida:
 - 3.1 - Sempre que forem obtidos, pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, boletins de análises de laboratórios acreditados ou organismos do Estado com competências em Saúde Pública, que apresentem resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições e às condições de higiene e segurança alimentar, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros de avaliação utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições servidas no refeitório, na semana a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de resolução do contrato conforme adiante definido;
 - 3.2 - Em caso de incumprimento das regras relativas ao controlo analítico laboratorial a entidade adjudicante tem o direito de aplicar uma penalidade no montante de 60,00 € por parâmetro de análise em falta (refeições, equipamentos, superfícies, manipuladores e teor de sal) a deduzir no mês seguinte ao da verificação do incumprimento;

- 3.3** - Sempre que forem realizadas auditorias pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, que verifiquem situações violadoras do cumprimento de contrato, a entidade adjudicante poderá exigir o não pagamento da totalidade das refeições encomendadas nesse dia, sem prejuízo da possibilidade de rescisão do contrato, nos termos do presente caderno de encargos;
- 3.4** - Caso se verifique a omissão ou substituição de um componente da refeição será aplicada uma penalidade de 100,00 €;
- 3.5** - A substituição de um componente da refeição não será sujeita à aplicação de penalidade, desde que se verifique a comunicação escrita da alteração à Câmara Municipal de Gouveia, com a antecedência mínima de 24 horas, acompanhada da respetiva justificação;
- 3.6** - O incumprimento das captações previstas neste Caderno de Encargos, resulta na aplicação de uma multa correspondente a 250,00 € por cada refeitório onde tenha sido cometida a infração, sem prejuízo da possibilidade da resolução do contrato;
- 3.7** - Sempre que se verifique má confeção ou alteração da qualidade dos alimentos como por exemplo, ingredientes mal confeccionados, fruta pisada, entre outros, será aplicada uma penalidade no valor de 250,00 €.
- 4** - Por violação das regras respeitantes à higiene pessoal e profissional do manipulador das refeições e das obrigações relativas à permanência de pessoal, na quantidade, qualificação e no horário constante da proposta serão aplicadas as seguintes sanções:
- 4.1** - Sempre que se verifique o desrespeito das regras de higiene pessoal/profissional pelo manipulador, como por exemplo, o não uso ou o uso incorreto da farda, uso de adornos, farda em mau estado de limpeza e higiene, será aplicada uma penalidade no valor de 150,00 € por dia, por cada inconformidade identificada;
- 4.2** - Caso se registre a não substituição da ausência do pessoal afeto à cozinha/refeitório, exceto casos fortuitos faltas por doença, será aplicada uma penalidade no valor de 150,00 € por dia, por cada funcionário em falta.
- 5** - Sempre que se verifique incumprimento das regras de higiene das instalações e equipamentos, haverá lugar à aplicação de uma penalidade no valor de 250,00 € por dia em falta e por produto ou material em falta.

6 - Sempre que se verifique, a utilização de produtos de limpeza não autorizados em restauração ou a inexistência de produtos/material de higiene e limpeza, haverá lugar à aplicação de uma penalidade no valor de 150,00 € por dia em falta e por produto ou material em falta.

7 - O cumprimento das sanções previstas no ponto anterior, não exclui o direito de rescisão do contrato por parte da entidade adjudicante, sempre que esta entenda que os incumprimentos são reiterados e/ou graves.

8 - Em caso de incumprimento de qualquer outra das disposições do presente Caderno de Encargos, poderá ser aplicada uma sanção pecuniária no valor de 5% da faturação do mês em que ocorreu o incumprimento.

9 - O valor acumulado das sanções pecuniárias estabelecidas nos números anteriores da presente cláusula não pode exceder **20%** do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato, podendo esse valor ser elevado para **30%** caso o contraente decida não proceder à resolução do contrato por dela resultar grave dano para o interesse público, conforme estipulado nos n.ºs 2 e 3 do Artigo 329.º do CPP.

Cláusula 20.ª Diferendos

1 - Os diferendos surgidos na fase de verificação entre o representante da escola ou do Município e o adjudicatário 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 da entidade adjudicante, eventualmente presente na escola;

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

c) 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 Regulamento (CE) n.º852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril e do Regulamento (CE) n.º178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro, o adjudicatário poderá recorrer para a entidade adjudicante num

prazo não superior a 24 horas, para o que deverá apresentar as provas dos factos invocados;

d) A entidade adjudicante dará conhecimento da sua decisão no prazo de 5 dias úteis;

e) Decorrido aquele prazo sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites as justificações apresentadas pelo adjudicatário.

Cláusula 21.ª Resolução do Contrato

1 - O direito à resolução do contrato poderá ser exercido pela entidade adjudicante ou pelo adjudicatário, nos termos do disposto nos artigos 332.º a 335.º do CCP e nos casos previstos no presente Caderno de Encargos.

2 - Resolução do contrato por parte do adjudicatário:

a) O adjudicatário tem o direito de resolver o contrato nos casos previstos na lei ou no presente Caderno de Encargos;

b) A decisão de revogação do contrato terá que ser fundamentada e não poderá afetar o fornecimento dos serviços.

3 - Resolução do contrato por iniciativa da entidade adjudicante:

3.1 - A entidade adjudicante poderá resolver o contrato sempre que, por razões imputáveis ao adjudicatário, o normal fornecimento de refeições se encontre gravemente prejudicado;

3.2 - Sem prejuízo de outras situações de grave violação das obrigações contratuais assumidas pelo adjudicatário, a entidade adjudicante pode resolver o contrato a título sancionatório, designadamente, nos casos de:

a) Reiterada deficiência ou má qualidade dos serviços prestados;

b) Interrupção reiterada da prestação de serviços, por facto imputável ao adjudicatário;

c) Prática de atos dolosos ou negligentes que alterem o bom estado de conservação das instalações, que afetem a quantidade e qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento do refeitório;

d) Obstrução ou oposição ao exercício dos poderes de verificação da entidade adjudicante ou de outras entidades, quando esta é realizada nos termos do presente Caderno de Encargos;

- e) Utilização abusiva ou deterioração anormal das instalações, equipamento e material;
 - f) Incumprimento das determinações ou instruções transmitidas pela entidade adjudicante sobre a matéria relativa à execução das prestações contratuais ou sistemática inobservância das leis e regulamentos aplicáveis à prestação de serviços;
 - g) Falta de cumprimento, por parte do adjudicatário, das obrigações relativas à proteção social, prestação e condições de trabalho do pessoal afeto à execução do serviço, nos termos da legislação aplicável;
 - h) Insolvência do adjudicatário;
 - i) Quebra do sigilo a que o adjudicatário está sujeito nos termos definidos em Caderno de Encargos.
- 4** - A resolução produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.
- 5** - A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício da responsabilidade civil ou criminal por atos ocorridos durante a execução do contrato.
- 6** - Em caso de rescisão, o adjudicatário não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados, em bom estado de conservação e limpeza.

Cláusula 22.^a Suspensão do contrato

- 1** - Sem prejuízo do direito de resolução do contrato, o Município de Gouveia pode, em qualquer altura, por comprovados motivos de interesse público, suspender total ou parcialmente a execução do contrato.
- 2** - A suspensão produz os seus efeitos a contar do dia seguinte ao da notificação, salvo se da referida notificação constar data posterior e é efetuada através de carta registada com aviso de receção.
- 3** - O Município pode, a qualquer momento, levantar a suspensão da execução do contrato.
- 4** - A entidade adjudicatária não pode reclamar ou exigir qualquer compensação ou indemnização com base na suspensão total ou parcial do contrato.

Cláusula 23.ª Casos Fortuitos ou de Força Maior

- 1** - Nenhuma das partes incorre em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado e aceite, for impedida de cumprir as obrigações assumidas no contrato.
- 2** - Entende-se por caso fortuito, ou de força maior, qualquer situação ou acontecimento imprevisível e excecional, alheio à vontade das partes e que não derive de falta ou negligência de qualquer delas.
- 3** - A parte que invocar caso fortuito ou de força maior deve comunicar e justificar tal situação à outra parte, bem como informar qual o prazo previsível para restabelecer a situação normal.

Capítulo IV

Caução

Cláusula 24.ª Caução para Garantir o Cumprimento de Obrigações

- 1** - Para garantir o exato e pontual cumprimento de todas as obrigações legais e contratuais, caso aplicável, será exigida ao adjudicatário a prestação de uma caução no valor de 5% do montante total do preço contratual.
- 2** - Quando o preço total resultante da proposta adjudicada seja considerado anormalmente baixo, o valor da caução a prestar pelo adjudicatário será de 10% do preço contratual.
- 3** - A caução será prestada no prazo de 10 dias a contar da data da notificação de adjudicação, e comprovando essa prestação junto da entidade adjudicante no dia imediatamente subsequente.
- 4** - A caução é prestada por depósito em dinheiro ou em títulos emitidos ou garantidos pelo Estado, ou mediante garantia bancária ou seguro-caução, de acordo com o estipulado na legislação em vigor.
- 5** - A adjudicação caduca se, por facto que lhe seja imputável, o adjudicatário não prestar, em tempo e nos termos estabelecidos nos artigos anteriores, a caução que lhe seja exigida.

Capítulo V

Disposições Finais

Cláusula 25.ª Cessão da Posição Contratual e Subcontratação na Fase da Execução

- 1** - O adjudicatário não poderá durante a execução ceder a sua posição contratual ou subcontratar quaisquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato, sem autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante.
- 2** - Para efeitos da autorização referente no número anterior, o co-contratante deve apresentar uma proposta fundamentada e instruída com todos os documentos comprovativos da verificação dos requisitos que seriam exigíveis para a autorização da cessão e da subcontratação no próprio contrato, nos termos do disposto no nº 2, na alínea a) e na primeira parte da alínea b), do nº 3 e no nº 4 do artigo 318º do CPP, respetivamente.
- 3** - A cessão da posição contratual e a subcontratação regem-se pelo disposto nos artigos 316.º a 324.º do CCP.

Cláusula 26.ª Boa fé

As partes obrigam-se a atuar de boa fé na execução do contrato e a não exercer os direitos nele previstos, ou na lei, de forma abusiva.

Cláusula 27.ª Tratamento de dados pessoais

- 1** - Sempre que na execução do contrato e até ao seu termo, o adjudicatário venha a tratar dados pessoais em nome da entidade adjudicante, quando este seja responsável pelo respetivo tratamento, aquele será havido para todos os efeitos como subcontratante, obrigando-se apenas a tratar as categorias de dados e com os meios e objetivos previstos no caderno de encargos e no contrato, de acordo com o estabelecido no Regulamento da (UE) 679/2016 (RGPD), designadamente nos seus artigos 24.º e seguintes, e em especial no artigo 28.º, no que respeita à segurança, à privacidade e a todos os aspetos aí regulados, assegurando garantias suficientes de execução de medidas técnicas e organizativas adequadas, de forma a que o tratamento satisfaça os requisitos do regulamento e assegure a defesa dos direitos do titular dos dados.

2 - O adjudicatário só agirá, no que a esse tratamento de dados pessoais diz respeito, de acordo com as instruções escritas dadas pela Entidade Adjudicante, incluindo no que se refere ao envio de terceiros e a prazos de conservação dos dados pessoais.

3 - O adjudicatário fica obrigado a:

Fornecer à Entidade Adjudicante, sempre que solicitado, os detalhes relacionados com as medidas adotadas no sentido de cumprir com as suas obrigações no Tratamento de Dados e do referido Regulamento Europeu;

Assegurar que as pessoas por si autorizadas a tratar dados pessoais assumiram um compromisso de confidencialidade e/ ou se encontram sujeitas às obrigações legais da confidencialidade adequadas;

Prestar assistência à Entidade Adjudicante, por todos os meios adequados a assegurar o cumprimento das disposições relativas aos direitos do titular de dados, nomeadamente as constantes nos artigos 32.º a 36.º, incluindo a notificação da violação de dados sem demora injustificada;

A apagar todos os dados pessoais ou devolvê-los à Entidade Adjudicante, consonante a escolha deste, depois de concluir os serviços de tratamento de dados, e apagar as cópias existentes, a menos que a sua conservação seja exigida por lei;

Disponibilizar à Entidade Adjudicante todas as informações necessárias à demonstração de cumprimento do referido regulamento;

Na contratação de outros subcontratantes, assegurar o cumprimento dos termos deste contrato, quanto ao tratamento de dados, também por esses subcontratantes;

Sujeitar-se e colaborar nas auditorias que a Entidade Adjudicante entenda levar a cabo na organização de dados do adjudicatário, por si, ou por interposta entidade, tendo por objeto apurar o cumprimento do estabelecido neste contrato, no dito regulamento e em toda a legislação aplicável.

4 - Sempre que um titular de dados pessoais submeta ao adjudicatário um pedido para exercer o direito de acesso, retificação, apagamento, limitação ou portabilidade respetivamente previsto nos artigos 15.º, 16.º, 17.º, 18.º e 20.º do RGPD, o adjudicatário reencaminhá-los-á de imediato para a Entidade Adjudicante, que dará seguimento à satisfação do direito exercidos. O adjudicatário notificará o titular dos dados pessoais, deste reencaminhamento.

5 - Em tudo o mais aqui não expressamente previsto quanto ao tratamento de dados pessoais e tratamento deles por conta de outrem, aplicar-se-ão as regras supletivas do referido regulamento europeu e da legislação nacional atinente.

Cláusula 28.^a Comunicações e Notificações

1 - Quaisquer comunicações ou notificações entre o Município e a entidade adjudicatária, relativos ao contrato, devem ser efetuadas através de correio eletrónico com aviso de entrega ou carta registada com aviso de receção.

2 - Qualquer comunicação ou notificação feita por correio eletrónico é considerada recebida na data constante na respetiva comunicação de receção transmitida pelo recetor para o emissor.

3 - Qualquer comunicação ou notificação feita por carta registada é considerada recebida na data em que for assinado o aviso de receção ou, na falta dessa assinatura, na data indicada pelos serviços postais.

Cláusula 29.^a Foro Competente e Lei Aplicável

1 - A tudo o que não esteja especialmente previsto no presente Caderno de Encargos, aplica-se o regime previsto no CCP e, subsidiariamente, a demais legislação aplicável.

2 - Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal de Viseu, com expressa renúncia a qualquer outro.

PARTE II

Cláusulas Técnicas

Cláusula 30.^a Especificações Técnicas

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

2 - A prestação de serviços, inerente ao presente concurso, decorrerá durante o ano escolar 2021/2022, com data de início em 1 de Setembro de 2021 e termo a 31 de

Agosto do ano subsequente, de acordo com o calendário escolar e determinações do Ministério da Educação e adotado pelos Agrupamentos de Escolas, quanto ao funcionamento das escolas, incluindo nas interrupções letivas do Natal, Carnaval, Páscoa e Verão (exceto feriados nacionais), nos estabelecimentos em que seja necessário proceder ao fornecimento, mesmo que nos períodos de interrupção letiva o número de refeições possa diminuir significativamente.

Cláusula 31ª Ementas

- 1 - As refeições objeto do concurso deverão ser confeccionadas respeitando as boas técnicas e as capitações constantes do **Anexo B** do presente Caderno de Encargos, com alimentos em perfeito estado de salubridade e de qualidade, segundo o previsto no Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de Abril, no Regulamento (CE) nº 178/2002 do parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro e no Codex Alimentarius, com as alterações que lhes sejam introduzidas.
- 2 - As ementas têm, obrigatoriamente, que ser aprovadas pela entidade adjudicante.
- 3 - Devem ser observadas as indicações e capitações constantes do **Anexo A – Lista dos Alimentos Autorizados, do Anexo B – Capitações dos Alimentos.**
- 4 - A confeção dos alimentos deverá respeitar o escalão etário ao qual se destinam as refeições, suprimindo a utilização de molhos industriais, assim como de produtos não aconselháveis, que possam influenciar negativamente os hábitos alimentares das crianças.
- 5 - Na elaboração das ementas, para além dos critérios definidos para cada componente da refeição, devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:
 - a) A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela ficha técnica do prato (sopa, prato principal e sobremesa) que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada (fazer referência à categoria de carne utilizada, bem como, ao calibre do pescado), a respetiva capitação e composição nutricional, bem como a descrição do(s) método(s) de confeção;
 - b) A ficha técnica deve, também, estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, no refeitório escolar e disponível para consulta.

6 - A composição da ementa diária é a seguinte:

Constituinte	Ementa	
	Normal	Vegetariana
Sopa	Sopa de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas captações previstas.	
Conduto	Prato de carne ou de pescado, em dias alternados. Pratos contendo ovo, com uma periodicidade quinzenal.	Prato com leguminosas como principal constituinte, alternando o tipo de leguminosa entre os diferentes dias.
Guarnição	Arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção. Em simultâneo, poderão servir-se leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, feijão-frade, etc.).	Arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção.
	Caso não seja adicionado qualquer produto de origem animal (por exemplo, natas, chouriça) à guarnição (arroz, massa ou batata), esta dever ser comum aos dois tipos de ementa.	
Hortícolas e/ou saladas	Os produtos hortícolas crus (saladas) e/ou confeccionados passíveis de serem temperados à parte, devem ser servidos diariamente, preferencialmente em prato separado, no mínimo com três variedade e nas captações previstas. Para além dos crus, os produtos hortícolas confeccionados deverão sempre que possível fazer parte do acompanhamento dos pratos. Para tempero, poderão estar disponíveis: azeite virgem extra, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada, limão, coentros, salsa e orégãos em embalagem adequada ao tempero.	

Constituinte	Ementa	
	Normal	Vegetariana
Pão	1 pão de “mistura” (confeccionado no próprio dia), de acordo com o Anexo A por criança. O pão que não for consumido pelas crianças deverá ser entregue ao estabelecimento de ensino, que fará a sua gestão em conformidade.	
Sobremesa	Constituída diariamente por fruta variada, preferencialmente da época, no mínimo de 3 espécies diferentes, de acordo com as quantidades referidas no Anexo B. Simultaneamente, com a fruta crua, poderá 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: iogurte, gelado de leite, sobremesa láctea (arroz-doce, aletria, pudim ou leite-creme), gelatina vegetal.	Constituída diariamente por fruta variada, preferencialmente da época, no mínimo de 3 espécies diferentes, de acordo com as quantidades referidas no Anexo B. Simultaneamente, com a fruta crua, poderá 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, gelatina vegetal.
Bebida	A água é a única bebida servida. Não é permitido o consumo de qualquer outra bebida nos refeitórios escolares.	

Adaptado: Circular nº3097/DGE/2018; Orientações sobre ementas e refeitórios escolares – 2018

7 - Deverão ser servidas ementas alternativas (mantendo-se sempre que possível, a matéria prima da ementa do dia) nas seguintes situações:

- a)** Quando solicitadas pelo estabelecimento de ensino para alunos que apresentem sintomas de indisposição. Neste caso, deverá ser servida uma dieta ligeira, podendo manter-se até 5 dias;
- b)** Quando devidamente justificadas por prescrição médica;
- c)** Quando, de acordo com a Lei nº11/2017, de 17 de Abril seja solicitada a opção vegetariana para alunos previamente inscritos, a ementa deverá ser fornecida respeitando este normativo;
- d)** Por motivos religiosos/ideológicos.

8 - O previsto nos números anteriores não implica qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante.

9 - Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, a escola e o pessoal ao serviço no refeitório deverão, numa perspetiva pedagógica, fomentar o consumo de todos os componentes da refeição, em quantidades equilibradas, não sendo legítimo que qualquer funcionário do refeitório presuma, por si, aquilo que a criança na sua frente deve ou não deve comer “adaptando” as quantidades em função disso.

10 - O adjudicatário terá particular atenção na adequação das competências dos funcionários, por via formativa, ou outra, a um perfil capaz de contactar com a população escolar, tendo a entidade adjudicante a faculdade de exigir a sua substituição quando fundamentadamente demonstre a desadequação do funcionário à boa prestação do serviço ou a falta de colaboração deste na deteção de comportamentos alimentares considerados desadequados.

11 - Em caso algum será aceite, pela entidade adjudicante, o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores.

12 - Com o objetivo de assegurar a variedade das ementas e uma alimentação de qualidade, as mesmas devem obedecer às indicações que se seguem relativamente à confeção/apresentação e respetiva frequência da oferta de produtos alimentares:

Componente da ementa	Indicado	Máximo	Mínimo	Frequência
Sopa tipo creme/aveludado		2		Semanal
Sopa com leguminosas na base			1	Semanal
Pratos que inclua leguminosas			1	Semanal
Pratos de aves ou criação	1			Semanal
Prato de pescado não fracionado ¹			1	Semanal
Prato de carne não fracionado ²			1	Semanal
Pratos com carne ou peixe fracionados (picado, lascado ou cortado(a) em pequenas porções) ³		2		Semanal
Pratos que incluam ovo			1	Quinzenal
Pratos que incluam produtos de salsicharia		1		Mensal
Ementas com inclusão de fritos		1		Quinzenal
Fruta da época em natureza	1			Diário
Sobremesa doce ou fruta cozida/assada		1		Semanal
Água				Diário

Adaptado: Circular nº 3097/DGE/2018; Orientações sobre ementas e refeitórios escolares – 2018

¹ Entende-se por pescado não fracionado, aquele passível de ser quantificado em gramagem, no prato, tipo posta de peixe, porções de polvo ou lulas, por exemplo.

² Entende-se por carne não fracionada, aquele passível de ser quantificado em gramagem, no prato, tipo bife/costeleta/escalope/carne assada ou estufada fatiada.

³ Entende-se por carne ou peixe fracionados (picado, lascado ou cortado(a) em pequenas porções), aquele que não é passível de ser quantificado em gramagem na sua totalidade ou em parte, tipo barras de pescada, hambúrgueres, almôndegas, nuggets, por exemplo.

13 - O prato principal deve fornecer pescado em número igual ou superior ao da carne.

14 - A ementa semanal com a informação nutricional deve ser afixada em lugar, ou lugares, bem visíveis para os alunos e encarregados de educação.

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

a) É obrigatória a utilização de ervas aromáticas variadas para a preparação e confeção das refeições devendo estar presentes pelo menos duas vezes por semana (reduzindo o teor de sal na confeção);

- b) É interdita a utilização de produtos com organismos geneticamente modificados (OGM) na sua composição;
 - c) A designação das ementas deve ser clara e completa de forma a “ler-se” a sua composição na totalidade;
 - d) Os alimentos que não constam da lista do **Anexo A (Alimentos Autorizados)** deste Caderno de Encargos não podem ser utilizados na composição das ementas.
- 16** - Sempre que solicitado, decorrente da organização de cada estabelecimento escolar conforme orientações da DGS e DGE no que respeita ao cumprimento de normas para prevenção do contágio por COVID-19, o fornecedor deverá fornecer as refeições em embalagens take away, disponibilizando também talheres descartáveis, mantendo a ementa do dia e as respetivas capitações e sem alteração do preço;
- 17** - Havendo necessidade de ajustar o fornecimento de refeições nalguns estabelecimentos para refeições take away, poderá ser revisto o número de funcionários a afetar a cada estabelecimento.

Cláusula 32ª Matéria-Prima Alimentar

- 1** - O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas.
- 2** - O aprovisionamento de matéria-prima não perecível deve ser efetuado semanalmente nos refeitórios com médias iguais ou inferiores a 200 refeições por dia, ou duas vezes por semana nos refeitórios em que a média for superior àquele número, de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.
- 3** - O aprovisionamento de matéria-prima (carne, peixe, verdura, frutas, produtos láteos, ovo líquido, etc.) deve ser feito de forma a garantir os adequados procedimentos de armazenagem e de descongelação dos produtos;
- 4** - Em caso de espaço reduzido dos equipamentos de refrigeração e congelação, quer este resulte da dimensão dos equipamentos existentes, quer de situações de avaria ou outras, o adjudicatário compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos equipamentos.
- 5** - A matéria-prima alimentar fresca, refrigerada ou descongelada 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.

6 - Só deverão ser permitidos fornecedores devidamente licenciados e que cumpram o Regulamento (CE) nº852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril.

7 - Na matéria-prima alimentar fornecida, sempre que possível devem privilegiar-se os produtos certificados provenientes de meio de produção com métodos de produção integrada.

Cláusula 33ª Preparação e Arrumação das Instalações

1 - No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará, com o número de pessoas afetas, a limpeza e arrumação das instalações da cozinha e do refeitório de modo a que se garantam, assim, as melhores condições ao correto funcionamento.

2 - Além dos procedimentos de limpeza e arrumação realizados ao longo dos períodos letivos, estes serviços deverão ainda decorrer da seguinte forma:

- a)** Dois dias antes do início do fornecimento das refeições – início do ano letivo;
- b)** Dois dias após ao encerramento do refeitório – final do ano letivo;
- c)** Um dia após o encerramento e no dia anterior à reabertura – períodos de interrupção letiva (Natal e Páscoa).

Cláusula 34ª 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 garantir as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.

2 - A confeção das refeições terá, obrigatoriamente, que ser efetuada nas instalações da Escola Básica de Gouveia, Escola Básica de Vila Nova de Tazem e na Escola Secundária de Gouveia

3 - O número de refeições será confirmado diariamente pelas escolas, até às 16h00 do dia anterior ao fornecimento das refeições, podendo admitir-se a possibilidade de, em casos pontuais ou de força maior, algumas confirmações serem feitas até às 10h00 do dia do respetivo fornecimento.

4 - O adjudicatário deve proceder à confeção das respetivas refeições no próprio dia em que estas irão ser consumidas, em horário adequado para o seu fornecimento, que é realizado a partir das 12h00 do dia vigente.

- 5** - Sempre que se verifiquem situações excecionais, tais como a interrupção do fornecimento de água ou a sua má qualidade, entre outros, deve o adjudicatário assegurar o seu fornecimento, bem como, tomar todas as providências necessárias a assegurar o serviço de refeições, nomeadamente disponibilizando louça descartável.
- 6** - O acompanhamento e apoio aos alunos durante as refeições são da responsabilidade da entidade adjudicante e das escolas.
- 7** - No final das refeições, o adjudicatário deve assegurar a lavagem/higienização da louça fina e da louça grossa usadas na preparação das refeições bem como do restante equipamento da cozinha e do refeitório escolar.
- 8** - A limpeza e a desinfeção devem ser realizadas utilizando produtos de limpeza apropriados e recomendados.
- 9** - O adjudicatário deve assegurar a recolha, transporte, separação e reencaminhamento dos resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confeccionadas, em contentores específicos com tampas acionadas por pedal, para ser recolhidos separadamente e ter a sua melhor valorização designadamente os óleos de fritar usados, resíduos orgânicos, papel/cartão, plásticos/metall e vidro.
- 10** - Até ao 15º dia de cada mês, o adjudicatário deverá proceder ao envio da proposta de ementa e as fichas técnicas para o mês seguinte, para que a Câmara Municipal de Gouveia – Serviço de Educação possa avaliar, aprovar e/ou propor eventuais alterações que considere pertinente.
- 11** - As ementas entregues para aprovação deverão ser acompanhadas das respetivas fichas técnicas.
- 12** - O adjudicatário deve assegurar a confeção de um prato destinado à refeição de prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante.
- 13** - Nas ementas e respetivas fichas técnicas deverá ser indicando com clareza:
- a)** A composição da refeição;
 - b)** A matéria-prima utilizada (incluindo os temperos) e respetivas capitações;
 - c)** A denominação e descrição pormenorizada das técnicas de preparação e métodos de confeção utilizados, para os diferentes componentes da refeição;
 - d)** Deverá ser referido o valor nutricional da refeição, discriminado em termos de macronutrientes e valor energético, garantindo que cada ementa satisfaça as

necessidades nutricionais previstas da refeição para a população alvo a que se destina.

14 - O empacotamento dos talheres e do pão é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário bem como o fornecimento de toalhetes individuais de papel, para colocar sobre as mesas e tabuleiros, e os guardanapos, que devem ser de folha dupla e deverão ter a dimensão de 33cm x 33cm.

15 - O adjudicatário deve assegurar a entrega de embalagens descartáveis para sobremesas, sopas, saladas, pratos, talheres, pratos e copos, sendo que apenas poderão ser utilizados quando não for possível optar pela louça e por motivos devidamente justificáveis (falha de água, piquenique, impossibilidade temporária de utilização do refeitório, procedimentos adotados no âmbito da COVID-19, etc.).

16 - As sobremesas deverão ser servidas à parte, numa taça ou num prato individual.

17 - Deverá ser considerada a confeção/fornecimento de algumas refeições “a frio” em situações pontuais, como é o caso de atividades desenvolvidas pela escola e/ou Município.

17 - O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições de higiene e segurança alimentar do fornecimento de refeições, cumprindo todas as normas legais em vigor, nomeadamente, o sistema HACCP, sendo da sua responsabilidade a reparação de todos os danos e prejuízos que afetem o estado de saúde dos utentes do serviço, que comprovadamente sejam consequência de falhas nessas condições, designadamente intoxicações alimentares, entre outros perigos associados.

19 - O adjudicatário deverá garantir a disponibilização de livro de reclamações na sede do Agrupamento de Escolas.

Cláusula 35ª Refeição de Recurso

1 - Em caso de impossibilidade de fornecimento da ementa prevista, pode recorrer-se, excepcionalmente, 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 adjudicatário.

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

Cláusula 36ª Instalações, Equipamento e Material

1 - O Município de Gouveia coloca à disposição do adjudicatário, as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material necessário à realização do objeto do contrato.

2 - Consideram-se instalações do refeitório, a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção.

3 - O adjudicatário fica responsável pela utilização de todo o equipamento e instalações cedidas, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, bem como as reparações e substituições de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros, verificados na pendência e por causa da execução do objeto contratual.

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

5 - No início da prestação do serviço o Município de Gouveia deverá entregar ao adjudicatário o inventário do equipamento (**ANEXO D**), com indicação do seu estado de conservação e funcionamento.

6 - No final do serviço, deverá a Escola, em articulação com o adjudicatário, proceder à atualização do inventário referido no número anterior, avaliando o estado de conservação dos equipamentos em comparação com o seu estado no início da prestação do serviço, e em caso de danos verificados por dolo ou negligência, solicitar a reparação ou mesmo a sua substituição.

7 - O adjudicatário poderá, antes de apresentar a sua Proposta, tomar conhecimento direto das instalações, do equipamento e do material do refeitório/cozinha.

8 - O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos adequados para a execução de todas as operações decorrentes do serviço prestado, nomeadamente, pela aquisição/manutenção dos demais artigos de higiene utilizados nas instalações

sanitárias do pessoal (toalhetes de papel, sabonete líquido, escova para unhas, entre outros).

9 - Devem somente ser utilizados produtos apropriados aos diferentes tipos de materiais e superfícies existentes e o adjudicatário deve zelar pela correta utilização dos produtos de limpeza conforme ficha técnica de cada produto, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.

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

11 - Todo o equipamento e móveis em aço inoxidável deverão manter o seu aspeto inalterado, com manutenção e limpeza apropriadas. Neste tipo de equipamento é interdita a utilização de ácidos, materiais abrasivos ou corrosivos que alteram o seu aspeto inicial.

12 - O adjudicatário fica responsável pela colocação e monitorização do sistema de doseamento do detergente e do secante da máquina de lavar louça.

13 - Os encargos com água, gás e eletricidade são da responsabilidade do Município de Gouveia/Escolas.

14 - Os encargos com a limpeza profunda da chaminé e exaustor (motor, conduta e filtros) e outros sistemas de extração e exaustão, que devem ser realizadas por empresas da especialidade, são da responsabilidade do adjudicatário.

15 - As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração, manutenção de congelados) e dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banho-maria) deverão ser diariamente verificadas através de termómetro específico e realizados os respetivos registos, que deverão ser arquivadas no dossier relativo ao processo HACCP.

16 - Nos períodos de interrupção das atividades letivas e não letivas, nas quais não existe fornecimento de refeições, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento, sendo da responsabilidade do adjudicatário a manutenção dos eventuais produtos que, por motivos justificados, permaneçam armazenados, não podendo a entidade adjudicante ser responsabilizada por eventuais prejuízos surgidos.

- 17** - Os encargos com o fornecimento de toucas, batas, luvas, sacos para a recolha de amostras diárias, desinfetante dos produtos frescos e tempero para saladas, e outros, são da responsabilidade do adjudicatário.
- 18** - Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição do adjudicatário, serão por ele suportados.
- 19** - Os óleos de fritura terão que ser testados após cada utilização. 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. O adjudicatário terá que possuir, 1 kit de testes rápidos para controlo da qualidade com um mínimo de 12 elementos.
- 20** - Deverá ser efetuada a reciclagem do óleo de fritura utilizado, através de recipiente próprio e empresa certificada para o mesmo efeito.
- 21** - O tratamento e gestão dos resíduos produzidos é da responsabilidade do adjudicatário que deverá realizar a separação do lixo nas cozinhas.
- 22** - No âmbito da pandemia da COVID19 e decorrente dos procedimentos necessários para desinfeção de espaços para prevenção da doença, é da responsabilidade do adjudicatário a limpeza e desinfeção das superfícies (mesas, cadeiras, utensílios, entre outros) após utilização e entre turnos, sempre que estes ocorram.

Cláusula 37ª **Verificação da Execução**

- 1** - A verificação da execução do serviço tem por finalidade aferir se o mesmo está a ser feito em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente e na legislação aplicável, nomeadamente no que se refere ao cumprimento da qualidade, das captações e demais exigências previstas na Parte II do presente Caderno de Encargos.
- 2** - Quanto à verificação quantitativa, as operações têm por objetivo comprovar a conformidade, designadamente:
- a)** Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer por dia;
 - b)** Dos componentes do prato com as quantidades fixadas no **Anexo B**.
- 3** - Depois de cozinhados, os produtos de origem animal não podem ter perdas superiores a 30% no pescado, 50% na carne estufada e 30% na carne assada/grelhada do peso contratado.

4 - Quanto à verificação qualitativa, as operações têm por objetivo comprovar a conformidade, designadamente:

- a) Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicações do **Anexo A**;
- b) Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legais e contratualmente fixadas.

5 - O adjudicatário obriga-se a facultar a visita às 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 confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana), aos representantes da escola, aos técnicos da Divisão Sociocultural – Serviço de Educação, e aos serviços e organismos com competência específica.

6 - A entidade adjudicante pode efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados à confeção.

7 - O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados em local próprio, nas instalações do refeitório.

8 - O adjudicante, ou uma empresa externa contratada para o efeito, poderão efetuar, no período de receção, preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação quantitativa e qualitativa que lhes pareçam adequadas.

9 - O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente 4 amostras do prato confeccionado (sopa e prato principal). Essas amostras devem ser recolhidas em sacos esterilizados, duas no princípio e duas no fim do serviço de fornecimento da refeição. A recolha deve ser feita dos container's, e não diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as amostras serão catalogadas e refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração. Uma amostra do início e uma do final do serviço devem ser congeladas, permanecendo na unidade obrigatoriamente uma semana.

10 - A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, recolher amostras das refeições e enviá-las para a realização de análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.

11 - O adjudicatário obriga-se a facultar o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, nos termos da Proposta apresentada no âmbito do procedimento, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.

Cláusula 38ª **Decisão Após Verificação**

Em casos devidamente justificados, que careçam de posterior verificação, o adjudicante poderá proceder a ensaios laboratoriais em organismos oficiais.

Cláusula 39ª **Controlo Analítico Laboratorial**

1 - A entidade adjudicatária deverá realizar, em laboratórios acreditados, pelo menos uma vez por trimestre, por unidade de confeção/lote: 1 (uma) análise obrigatória aos alimentos prontos a comer (sopa, salada, prato principal, sobremesa), 1 (uma) análise obrigatória ao teor de sal na sopa, 1 (uma) análise obrigatória às mãos de 2 manipuladores e 3 (três) análises obrigatórias às superfícies/utensílios.

2 - No caso do não cumprimento do ponto anterior, o adjudicatário incorrerá numa multa, prevista na Cláusula 19ª do presente Caderno de Encargos.

3 - Os meios de estudo e investigação para defesa e garantia da qualidade devem incidir, essencialmente, sobre os seguintes elementos:

- a)** Controlo microbiológico das refeições servidas (sopa, prato principal e sobremesa);
- b)** Controlo do teor de sal presente na sopa;
- c)** Controlo microbiológico dos manipuladores;
- d)** Controlo microbiológico das superfícies e dos utensílios.

4 - No que diz respeito à alínea d), do ponto 3, o boletim de controlo analítico laboratorial deve contemplar obrigatoriamente 3 análises a diferentes superfícies e/ou utensílios, garantindo ao longo da execução do contrato a diversificação na escolha dos mesmos.

5 - Os valores de referência para o controlo analítico laboratorial são os constantes no **Anexo C**, e de acordo com os parâmetros abaixo descritos:

Refeição: (Sopa)

Doseamento do teor de sal (sódio) (g/100g)

Refeição: (sopa, prato principal, sobremesa)

Contagem de microrganismos a 30°C;

Contagem de *Escherichia coli*;

Contagem de Enterobactereaceas/coliformes;

Contagem de *Staphylococcus coagulase* +;

Contagem de bolores;

Contagem de leveduras;

Pesquisa de *Salmonella*;

Contagem de *Listeria monocytogenes*.

Zaragatoa a dois manipuladores

Contagem de Enterobactereaceas coliformes;

Pesquisa de *staphylococcus caagulase* +;

Pesquisa de *Escherichia coli*;

Zaragatoa a três superfícies e utensílios

Contagem de Enterobactereaceas coliformes;

Pesquisa de *Escherichia coli*;

Número de microrganismos a 30°.

6 - Os valores resultantes de cada análise devem ser remetidos ao Município de Gouveia, em formato digital para o endereço de correio eletrónico palmeida@cm-gouveia.pt, no prazo de 3 dias após a colheita e em formato de papel (Av^a 25 de abril, 6290-554 Gouveia), no prazo de 5 dias após a colheita.

Cláusula 40ª Irregularidades

1 - Todas as irregularidades verificadas pelas Escolas e não resolvidas em tempo útil pelo prestador de modo a que a prestação do serviço diário não seja prejudicada, serão comunicadas ao serviço de educação do Município, que se reserva o direito de proceder à não validação das refeições para efeito de pagamento das refeições ou da(s) parte(s) em falta, de acordo com os procedimentos a definir pelo Município de Gouveia. Tais irregularidades poderão, ainda, ser verificadas pelos técnicos do Município, que atuarão em conformidade.

2 - São consideradas irregularidades:

- a)** O não cumprimento das capitações;
- b)** A má confeção da refeição;
- c)** A ausência dos componentes obrigatórios na refeição;
- d)** A má qualidade dos géneros a incorporar na refeição;
- e)** A fruta de má qualidade;
- f)** A introdução de géneros interditos;
- g)** O não cumprimento da ementa prevista, sem justificação plausível.

Cláusula 41ª Confeção de Alimentação para Outros Fins

1 - É vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimento para ser fornecido fora do âmbito do presente procedimento.

2 - É igualmente vedado ao adjudicatário introduzir refeições confeccionadas externamente.

3 - Executa-se o fornecimento de refeições escolares destinadas a alunos de outras escolas do concelho, que sejam indicados formalmente pela entidade adjudicante, desde que se cumpram os requisitos necessários ao transporte e conservação.

4 - Executa-se também, o fornecimento de refeições escolares destinadas a atividades específicas, que sejam indicadas formalmente pela entidade adjudicante.

5 - Nos casos referidos nos números anteriores, o adjudicatário fica responsável pelo transporte das refeições.

6 - As sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizadas na confeção das refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídas, sempre que a escola não as solicite no âmbito de medidas pedagógicas de combate ao desperdício alimentar,

com exceção do pão e fruta que deverão ser entregues ao bufete da escola, para apoio a alunos carenciados.

Cláusula 42ª Utentes do Refeitório

Só poderão ser servidas refeições aos alunos/crianças matriculados na Escola Básica de Gouveia, Escola Básica de Vila Nova de Tazem e na Escola Secundária de Gouveia, bem como, a professores e funcionários do estabelecimento de ensino, salvo indicação do Município de Gouveia, desde que num prazo não inferior a 5 dias úteis, notifique o adjudicatário das necessidades concretas.

Cláusula 43ª Pessoal

- 1** - O número, categorias e regime horário dos trabalhadores em serviço em cada refeitório serão os constantes na Proposta do adjudicatário.
- 2** - O número de trabalhadores propostos não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade exigida, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço do pessoal.
- 3** - O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por eles causados nas instalações, equipamento, material ou a terceiros.
- 4** - O pessoal deverá estar devidamente identificado, observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo os respetivos encargos ao adjudicatário.
- 5** - A entidade adjudicante solicitará ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:
 - a)** Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
 - b)** Categoria e vencimentos atestados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - c)** Horário de Trabalho;
 - d)** Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.

- 6** - 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.
- 7** - O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica (atualizada no contexto da lei) que ateste o seu bom estado de saúde e robustez física.
- 8** - O adjudicatário deverá tomar as devidas providências, no sentido dos seus trabalhadores tratarem com urbanidade toda a comunidade escolar, o Município de Gouveia e os seus trabalhadores.
- 9** - O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.
- 10** - O adjudicatário fica, ainda, obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal e a prestar a assistência médica de que careça, por motivos de acidente de trabalho

Cláusula 44ª Formação

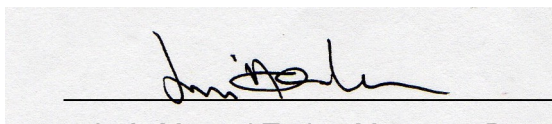
- 1** - O adjudicatário deverá garantir a realização das ações de formação que terão de abranger todos os funcionários (cozinheiros, preparadores e empregados de refeitório) a trabalhar nos refeitórios.
- 2** - Após cada módulo de formação, deverá ser entregue um certificado a cada formando e colocada cópia do mesmo, no dossier da escola.
- 3** - O plano da formação destinado aos trabalhadores em serviço em cada um dos refeitórios escolares integrantes do presente procedimento deve incidir, essencialmente sobre os seguintes temas:
- a)** Sistema HACCP;
 - b)** Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar, pessoal, das estruturas, dos equipamentos;
 - c)** Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
 - d)** Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
 - e)** Relacionamento interpessoal;
 - f)** Incentivo a uma alimentação saudável;
 - g)** Empratamento;
 - h)** Apresentação/Exposição das frutas, saladas e sobremesas.

4 - As ações de formação contínua tem duração de 21 horas por ano letivo. A calendarização será preferencialmente a seguinte: dois dias antes do fornecimento de refeições ou, no caso de ser possível, aos sábados, até à quarta semana após o início do fornecimento; um dia na interrupção letiva do Natal. Os conteúdos a serem ministrados nas ações de formação deverão ser apresentados à entidade adjudicante, para validação.

5 - Deve ser remetida à entidade adjudicante, informação relativa a locais, datas, horas e número de trabalhadores a incluir, nas ações de formação, com a antecedência de 5 dias antes do início das mesmas. As datas das ações de formação não poderão coincidir com os dias destinados à higienização no início e final de cada período letivo, devendo ser agendadas no segundo mês após início do fornecimento do serviço, em cada ano letivo.

Gouveia, 27 de junho de 2022.

O Presidente da Câmara Municipal



Luís Manuel Tadeu Marques, Dr.

Anexo A

Alimentos Autorizados

(Adaptado: Circular nº3097/DGE/2018; Orientações sobre ementas e refeitórios escolares – 2018)

1 - Carne de Vaca

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor – Decreto-Lei nº323-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 Bifes – carne de 1ª categoria, sem osso:

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

1.2 - Peças de Talho para Assar/Estufar – carne de 1ª categoria, sem osso:

- Acém comprido;
- Alcatra;
- Chã de fora;
- Pá.

1.3 - Peças de Talho para Guisar – carne de 2ª categoria, sem osso:

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

1.4 - Peças de Talho para Cozer – carne de 2ª categoria, sem osso:

- Acém comprido;

- Cachaço;
- Chã de fora;
- Chambão da pá;
- Chambão da perna;
- Peito;
- Pá.

1.5 - Carne Picada

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

1.5.1 - Hambúrgueres:

Percentagem de carne $\geq$ a 80%:

- A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ a 70%;
- No caso de hambúrgueres de aves, a percentagem de carne deverá ser $\geq$ a 80%.

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

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

1.5.2 - Almôndegas:

Percentagem de carne $\geq$ a 80%:

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

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

- Cebolas tostadas;

- . Condimentos;
- . Flocos de aveia hidratados;
- . Fibra vegetal;
- . Proteínas de soja hidratada;
- . Sal;
- . Salsa hidratada.

1.5.3 - Empadão, Bolonhesa, Lasanha, Canelones e Rolo de Carne

A carne a utilizar poderá ser picada na cozinha da escola, desde que verifiquem as seguintes condições:

- a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação;
- b) A existência de zona de preparação exclusivamente destinada a esse fim, distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe;
- c) A peça de carne utilizada para picar, deverá obedecer aos parâmetros apresentados em 1.2 e 1.3 “Peças de talho para estufar / guisar” e possuir as seguintes características:
 - Isenção de gorduras;
 - Isenção de aponevroses;
 - Isenção de sinais de oxidação.
- d) No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b), a carne picada a utilizar deverá ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de produto pré embalado (congelado ou refrigerado em vácuo), respeitando sempre os parâmetros indicados em 1.2 e 1.3 e conter a seguinte menção: 100% de carne de vaca.

2 - Carne de Porco

Proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor.

2.1 - Pernas, Pás ou Lombos

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

2.2 - Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

Selecionadas do cachaço, lombo e pé, em percentagem equitativa;

Corte por processo standardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

3 - Carne de Carneiro, Cabrito e/ou Borrego

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

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

4 - Carne de Coelho

As carcaças deverão ser fornecidas isentas de traumatismos e incisões, devidamente sangradas e esfoladas, com cabeça e sem orelhas e os membros desprovidos das extremidades manuais ou pedais. Deverão ainda ser provenientes de matadouros oficialmente aprovados, 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-metatarsica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não deverão fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas deve oscilar entre 5 e 8 kg, no caso de peru, 3 kg no caso de pato e 1 kg, no caso de frango. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

Coxas: correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, selecionadas superiormente ao nível da articulação coxofemural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbiotársica. 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”.

Hambúrgueres: a fração de carne contem apenas ave, sendo a percentagem de carne deverá ser $\geq$ a 80%.

5.1 - Peru

Coxas;
Inteiro;
Peito/Bifes.

5.2 - Pato

Coxas;
Inteiro;
Bifes.

5.3 - Frango

Coxas;
Inteiro;
Peito/Bifes.

6 - Produtos de Salsicharia

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

Deverá possuir rótulos com as seguintes indicações:

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

6.1 - Chouriço de Carne

Constituído exclusivamente por carne e gordura de porca 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

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. 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 corado pelo fumo, e Trás-os-Montes DOP, obtido a partir de carne de porco ou criação fresca, pão regional de trigo, azeite, 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 200 g

6.4 - Presunto

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

7 - Salgados Pré-Preparados Congelados

Provenientes de contratantes com o sistema HACCP instalado.

7.1 - 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.

7.2 - Pastéis de Bacalhau

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

8 - Ovos

a) Ovo Pasteurizado (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.

b) Ovo em Natureza

Servidos apenas sob a forma de cozido.

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

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.

9 - Pescado

9.1 - Tipos de apresentação:

- a) Inteiro:** eviscerado, sem cabeça ou com cabeça, no caso de peixes servidos à unidade. **Ex:** dourada, robalo, cavala, sardinha, carapau, etc.;
- b) Postas:** quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral; as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica proveniente;
- c) Filetes:** quando o pescado é submetido à filetagem;
- d) Lombos.**

9.2 - Conservação:

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

9.3 - Espécie de Pescado e Fins Culinários:

- a) Cozer:** Pescada (de n.º 3 a n.º 5), pargo legítimo, mero; corvina, cherne, maruca, abrótea, bacalhau seco, badejo;
- 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, paloco, pampo, cardeal, tintureira, sarda, perca, robalo, dourada, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%, barrinhas de pescada panadas ultracongeladas, com um teor de peixe (lascado) superior a 50%;

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

d) Fritar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, pescada (de n.º 3 a n.º 5), pescadinha, bacalhau seco, paloco, 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, potas, paloco ou bacalhau;

f) Arroz: bacalhau, polvo, lulas, paloco, tamboril ou de peixe (exemplo: 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.

9.4 - Bacalhau Seco e Salgado

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

9.5 - Atum

Atum em pedaços, em conserva, de utilização imediata.

9.6 - Moluscos

Cefalópodes (chocos, lulas, polvo) e bivalves (amêijoas, mexilhão e berbigão) congelados ou ultracongelados.

10 - Cereais seus Derivados e Tubérculos

10.1 - Arroz

Do tipo extra longo agulha e carolino sendo este último tipo, exclusivamente utilizado para a confeção de arroz “malandrinho” ou arroz doce).

10.2 - Massas Alimentícias (simples e/ou tricolor)

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

- Espirais / Fusilli;
- Aletria;
- Lasanha;
- Canelones;
- Massas alimentícias sem glúten (para preparação de refeições sem glúten).

10.3 - Batata

Com casca ou sem casca. Inclui batata palito pré-frita congelada.

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

Para a confeção de puré de batata poderá ser utilizado puré instantâneo desde que se comprove não existirem condições físicas que garantam a segurança alimentar para confeção no local. Deve ser confeccionado com leite quando as orientações do fabricante assim o refiram.

10.4 - Batata-doce

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

10.5 - Inhame

- Com casca;
- Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm;
- Os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35 mm;

10.6 - Mandioca

- Com casca;
- Os tubérculos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm.

10.7 - Castanha

- Frutos de boa qualidade;
- Com casca ou sem casca;
- Incluir congelada.

10.8 - Flocos de Aveia, Centeio e Cevada

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

10.9 - Outros Cereais: Cevadinha, Millet, Milho Doce, Quinoa

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

10.10 - Farinha de Trigo

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

10.11 - Derivados de Trigo

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

11 - Leguminosas Secas

11.1 - Leguminosas

De boa qualidade (que cozam dentro de uma hora).

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

11.2 - Derivados da Soja

Soja Texturizada: grânulos finos e nacos. De primeira qualidade, em embalagens de 400 g ou adequadas à quantidade necessária do género alimentício;

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

Tempeh de Soja (proteína fermentada de soja): refrigerado ou congelado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens

de 200g ou 250g, em função da quantidade necessária do género alimentício. Não deverá ser armazenado após a abertura da embalagem;

Enchido de Soja ou Enchido de Seitan: enchido 100% vegetal (tipo chouriço) envolto em película vegetal, em embalagem de 200g;

Alheira de Tofu, Alheira Vegetariana ou Alheira de Cogumelos: enchido 100% vegetal (tipo alheira) envolto em película vegetal, em embalagem de 200g;

Molhos de Soja: de boa qualidade e sem açúcar. Em embalagens de 200ml, 250ml ou 750ml, em função da quantidade necessária do género alimentício;

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

12 - Bebidas Vegetais

Bebida de Soja: bebida vegetal à base de soja sem açúcar. Em embalagens de 200ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício;

Bebida de Aveia: bebida vegetal à base de aveia sem açúcar. Em embalagens de 200ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício;

Bebida de Arroz: bebida vegetal à base de arroz sem açúcar. Em embalagens de 200ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.

13 - Hortícolas

Frescos, de preferência sazonais e/ou congelados ou ultracongelados.

14 - Algas Marinhas

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

15 - 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.

16 - Temperos, Especiarias e Ervas Aromáticas

Temperos: Limão, cebola, alho;

Especiarias: açafrão, baunilha, Canela, caril, cravinho, cominhos, gengibre, noz-moscada, pimentão-doce;

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

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

17 - Cogumelos

Frescos, ultracongelados, congelados ou enlatados, inteiros ou laminados. No caso de enlatados, deverão ser de utilização imediata.

18 - Azeitonas

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

19 - Azeite Fino

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

20 - Banha

Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

21 - Óleo Refinado

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

22 - Sal Iodado

Sal com um teor de iodização de 30 – 60 mg/Kg de sal;

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

23 - Salicórnia

A salicórnia é uma planta halófita, isto é, uma planta que cresce naturalmente em territórios ricos em sal (NaCl). A sua composição em natureza (planta fresca) é cerca de 92% de água e apresenta um elevado teor de sódio (aproximadamente 1024mg ~ 2,5g de sal /100g) sendo os restantes minerais presentes em quantidades vestigiais.

A planta em seco devido à redução do teor de água apresenta um elevado teor de sódio semelhante ao sal. Portanto, a sua utilização na confeção das refeições deverá ser sem qualquer adição de sal extra.

Em natureza (inteira, rebentos ou pontas) ou em pó em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental. A sua conservação deve respeitar as indicações do comerciante.

24 - Tomate Pelado e Polpa de Tomate

Em latas, frascos ou em embalagens *tetra-pack* nas quantidades necessárias, de utilização imediata.

25 - Leite de Vaca

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

26 - Queijo

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

27 - Queijos Vegetais

Queijos vegetal/vegan: queijo 100% vegetal refrigerado à base de soja, de amêndoa ou de óleo de coco. Em embalagens de 100g ou 200g, em creme, bloco ou fatias, em função da finalidade do género alimentício.

28 - Gelado de Leite

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

29 - Gelatina de Origem Vegetal

Deverá ser de origem vegetal, com a indicação da origem no rótulo.

30 - Pudim

O pudim poderá ser “caseiro” ou de preparação instantânea.

31 - Mousse de Chocolate ou de Frutos

A mousse poderá ser “caseira” ou de preparação instantânea

32 - Iogurte

Iogurte sólido, meio gordo, de aromas ou pedaços, peso líquido 125g. Valor energético máximo: 100 Kcal por 100g.

33 - Natas

Ultrapasteurizadas.

34 - Pão de Mistura

O pão deve possuir a seguinte composição:

- ☐ 15% de centeio farinha tipo 130;
- ☐ 35% de farinha tipo 65;

- 35% de farinha tipo 200;
- Água;
- Teor máximo de sal de 1%;
- Levedura.

Pão regional.

35 - Pão ralado

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

36 - Broa

Broa de milho.

37 - Açúcar

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

Anexo B
Capitações dos Alimentos

(Adaptado: Circular nº3097/DGE/2018; Orientações sobre ementas e refeitórios escolares – 2018)

Tabela 1 – Frutos

Produtos	Capitações (em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Alperce / damasco	50 g 1 unidade	100 g 2 unidades	150 g 3 unidades	150 g 3 unidades
Ameixa	60 g 1 unidade	120 g 2 unidades	180 g 3 unidades	180 g 3 unidades
Ananás/ abacaxi	85 g 1 rodela	85 g 1 rodela	170 g 1 rodela	170 g 1 rodela
Banana	75 g 1 unidade	75 g 1 unidade	150 g 1 unidade	150 g 1 unidade
Cereja	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça	150 g 1 taça
Clementinas	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Dióspiro	130 g 1 unidade	130 g 1 unidade	260 g 1 unidade	260 g 1 unidade
Figo	60 g 1 unidade	60 g 1 unidade	120 g 2 unidades	120 g 2 unidades
Framboesa	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça	150 g 1 taça
Kiwi	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Laranja	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 1 unidade	160 g 1 unidade
Maçã	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Manga	110 g ¼ unidade	110 g ¼ unidade	170 g ½ unidade	170 g ½ unidade
Melancia	125 g 1 fatia	125 g 1 fatia	250 g 2 fatias	250 g 2 fatias
Melão	90 g 1 fatia	90 g 1 fatia	180 g 2 fatias	180 g 2 fatias
Melo	150 g ¼ meloa	150 g ¼ meloa	300 g ½ unidade	300 g ½ unidade

Tabela 1 – Frutos (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Morango	120 g	120 g	150 g	150 g
	1 copo	1 copo	1 taça	1 taça
Nêspera	60 g	120 g	180 g	180 g
	1 unidade	2 unidades	3 unidades	3 unidades
Papaia	150 g	150 g	300 g	300 g
	¼ unidade	¼ unidade	½ unidade	½ unidade
Pêra	80 g	80 g	160 g	160 g
	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Pêssego / Nectarina	80 g	80 g	160 g	160 g
	1 unidade	1 unidade	2 unidades	2 unidades
Romã	105 g	105 g	210 g	210 g
	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Tangerina	80 g	80 g	160 g	160 g
	1 unidade	1 unidade	2 unidades	2 unidades
Uva de mesa	120 g	120 g	150 g	150 g
	1 copo	1 copo	1 taça	1 taça

Tabela 2 – Produtos Hortícolas

Produtos	Captações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Abóbora				
Guarnição mista	60 g	70 g	110 g	130 g
Sopa (base)	60 g	60 g	60 g	60 g
Sopa (não base)	40 g	40 g	40 g	40 g
Agrião				
Salada mista	50 g	50 g	100 g	100 g
Sopa (não base)	40 g	40 g	50 g	50 g
Alface				
Salada mista	50 g	50 g	100 g	100 g
Sopa (base)	60 g	60 g	100 g	100 g
Sopa (não base)	30 g	30 g	50 g	50 g
Aipo				
Salada mista	25 g	25 g	45 g	45 g
Sopa (não base)	40 g	40 g	60 g	60 g
Alcachofra				
Guarnição mista	80 g	100 g	120 g	120 g
Alho				
	1,2 g	1,5 g	2 g	2 g
Alho francês				
Guarnição mista	60 g	80 g	120 g	150 g
Sopa (base)	80 g	80 g	120 g	120 g
Sopa (não base)	60 g	60 g	100 g	100 g
Beringela				
Guarnição mista	80 g	80 g	120 g	120 g
Sopa (base)	100 g	100 g	100 g	100 g
Beterraba				
Salada mista	100 g	120 g	150 g	150 g
Sopa (base)	100 g	100 g	100 g	100 g

Tabela 2 – Produtos Hortícolas (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Brócolos				
Guarnição mista	45 g	60 g	80 g	80 g
Salada mista	35 g	45 g	50 g	70 g
Sopa (não base)	60 g	60 g	100 g	100 g
Caldo Verde				
Migas	80 g	80 g	150 g	180 g
Sopa (não base)	100 g	100 g	120 g	120 g
Cebola				
Refogado/Estrugido	20 g	20 g	20 g	20 g
Estufados/Assados	25 g	25 g	25 g	25 g
Tempero	10 g	10 g	10 g	10 g
Ceboladas	50 g	50 g	100 g	100 g
Sopa (não base)	40 g	40 g	50 g	50 g
Cenoura				
Arroz	40 g	40 g	60 g	60 g
Guarnição mista	50 g	50 g	80 g	80 g
Jardineira/Estufados	50 g	50 g	80 g	80 g
Salada mista	40 g	40 g	60 g	60 g
Salada russa	60 g	60 g	80 g	80 g
Sopa (base)	100 g	100 g	150 g	100 g
Sopa (não base)	60 g	60 g	80 g	80 g
Chalota				
Estufados / Assados	25 g	25 g	25 g	25 g
Cogumelos				
Guarnição mista	50 g	60 g	75 g	90 g
Sopa (não base)	60 g	60 g	90 g	90 g
Couve-de-Bruxelas				
Guarnição mista	60 g	75 g	100 g	125 g

Tabela 2 – Produtos Hortícolas (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Couve-flor				
Guarnição mista	45 g	60 g	80 g	100 g
Salada mista	35 g	45 g	50 g	70 g
Sopa (não base)	60 g	60 g	100 g	100 g
Couve Branca/Repolho				
Guarnição mista	60 g	80 g	100 g	120 g
Sopa (não base)	80 g	80 g	100 g	100 g
Couve Coração				
Guarnição mista	50 g	60 g	80 g	100 g
Sopa (não base)	70 g	70 g	80 g	80 g
Couve Galega				
Guarnição mista	80 g	100 g	120 g	150 g
Sopa (não base)	100 g	100 g	100 g	100 g
Couve Lombarda				
Arroz	50 g	70 g	90 g	110 g
Guarnição mista	50 g	70 g	100 g	100 g
Sopa (não base)	60 g	60 g	90 g	90 g
Couve de Saboia				
Guarnição mista	60 g	80 g	100 g	120 g
Sopa (não base)	80 g	80 g	110 g	110 g
Couve Portuguesa				
Guarnição mista	70 g	80 g	100 g	120 g
Sopa (não base)	80 g	80 g	110 g	110 g
Couve Roxa				
Guarnição mista	60 g	70 g	90 g	100 g
Sopa (não base)	70 g	70 g	80 g	80 g

Tabela 2 – Produtos Hortícolas (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Curgete				
Guarnição base	60 g	70 g	110 g	130 g
Sopa (base)	60 g	60 g	80 g	80 g
Sopa (não base)	40 g	40 g	60 g	60 g
Endívia				
Salada mista	80 g	100 g	120 g	150 g
Sopa (não base)	60 g	60 g	100 g	100 g
Ervilhas de Quebrar				
Guarnição base	50 g	70 g	100 g	130 g
Sopa (não base)	60 g	60 g	90 g	90 g
Espargos				
Guarnição base	60 g	70 g	100 g	120 g
Sopa (não base)	50 g	50 g	100 g	100 g
Espinafres				
Guarnição mista	100 g	100 g	120 g	120 g
Esparregado	120 g	140 g	150 g	180 g
Sopa (não base)	60 g	60 g	80 g	80 g
Feijão Verde				
Guarnição mista	40 g	50 g	80 g	100 g
Jardineira	40 g	60 g	100 g	120 g
Sopa (não base)	40 g	40 g	60 g	60 g
Grelo de Couve				
Arroz	60 g	60 g	80 g	80 g
Guarnição mista	80 g	100 g	130 g	150 g
Sopa (não base)	80 g	80 g	100 g	100 g

Tabela 2 – Produtos Hortícolas (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Grelo de Nabo				
Arroz	80 g	80 g	100 g	100 g
Guarnição mista	100 g	120 g	150 g	180 g
Sopa (não base)	100 g	100 g	120 g	120 g
Nabo (cabeça)				
Guarnição mista	40 g	40 g	80 g	80 g
Salada mista	40 g	40 g	60 g	60 g
Sopa (não base)	80 g	80 g	120 g	120 g
Pastinaca/Cherovia				
Guarnição mista	50 g	50 g	80 g	80 g
Sopa (não base)	60 g	80 g	80 g	80 g
Pepino				
Salada mista	30 g	30 g	50 g	50 g
Sopa (não base)	80 g	80 g	100 g	100 g
Pimento				
Arroz	20 g	20 g	40 g	40 g
Caldeirada	20 g	20 g	80 g	80 g
Salada mista	30 g	30 g	50 g	50 g
Sopa (não base)	60 g	60 g	80 g	80 g
Quiabo				
Salada mista	60 g	70 g	110 g	130 g
Sopa (não base)	40 g	40 g	60 g	60 g
Rábano				
Guarnição mista	40 g	40 g	80 g	80 g
Salada mista	40 g	40 g	60 g	60 g
Sopa (não base)	80 g	80 g	120 g	120 g

Tabela 2 – Produtos Hortícolas (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Rabanetes				
Salada mista	30 g	50 g	80 g	100 g
Sopa (não base)	150 g	150 g	150 g	150 g
Rebentos de Bambu				
Guarnição mista	50 g	70 g	100 g	100 g
Sopa (não base)	80 g	80 g	120 g	120 g
Rebentos de Soja				
Guarnição mista	20 g	30 g	50 g	50 g
Salada mista	20 g	30 g	50 g	50 g
Sopa (não base)	30 g	30 g	40 g	40 g
Rúcula				
Salada mista	50 g	50 g	80 g	80 g
Sopa (não base)	60 g	60 g	80 g	80 g
Tomate				
Arroz	35 g	35 g	45 g	45 g
Estufados	25 g	25 g	25 g	25 g
Caldeirada	50 g	50 g	80 g	80 g
Salada mista	30 g	30 g	60 g	60 g
Sopa (base)	50 g	50 g	50 g	50 g
Sopa (não base)	30 g	30 g	30 g	30 g

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

3 – Cereais e Derivados e Tubérculos

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Arroz				
Doce	20 g	20 g	25 g	25 g
Guarnição base	30 g	40 g	50 g	60 g
Guarnição+Legumin/Hortícolas	20 g	30 g	40 g	50 g
Sopa	5 g	5 g	5 g	5 g
Aveia (flocos de)				
Guarnição base	15 g	20 g	30 g	40 g
Sopa	8 g	8 g	10 g	10 g
Batata				
Assar/cozer/fritar	80 g	100 g	120 g	140 g
Jardineira/Caldeirada	60 g	80 g	100 g	120 g
Puré	80 g	100 g	120 g	140 g
Salada Russa	60 g	80 g	100 g	120 g
Sopa	40 g	40 g	50 g	50 g
Sopa (flocos, desidratada)	8 g	8 g	10 g	10 g
No caso da batata nova, retira-se à capitação indicada 10%.				
Batata Doce				
Cozer	80 g	100 g	120 g	140 g
Sopa (não base)	40 g	40 g	40 g	40 g
Castanha (sem casca)	30 g	40 g	50 g	80 g
Centeio (flocos de)				
Guarnição base	15 g	15 g	15 g	15 g
Sopa	8 g	8 g	8 g	8 g
Cevada (flocos de)				
Guarnição base	15 g	20 g	30 g	40 g
Sopa	8 g	8 g	10 g	10 g

Tabela 3 – Cereais e Derivados e Tubérculos (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Cevadinha				
Guarnição base	15 g	20 g	15 g	20 g
Sopa	8 g	8 g	8 g	8 g
Inhame				
Guarnição base	75 g	100 g	140 g	180 g
Sopa	35 g	35 g	35 g	35 g
Mandioca				
Guarnição base	50 g	80 g	100 g	140 g
Sopa	25 g	25 g	25 g	25 g
Massas				
Guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g
Guarnição mista	10 g	15 g	20 g	30 g
Canelones	2 “tubos”	2 “tubos”	3 “tubos”	4 “tubos”
Lasanha	2 placas (em média)	2 placas (em média)	2 placas (em média)	2 placas (em média)
Sopa com hortaliça	10 g	10 g	10 g	10 g
Millet				
Guarnição base	15 g	15 g	15 g	15 g
Sopa	8 g	8 g	8 g	8 g
Milho Doce				
Guarnição mista	25 g	25 g	35 g	50 g
Salada mista	35 g	35 g	50 g	80 g
Quinoa				
Guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g
Sopa	8 g	8 g	8 g	8 g
Pão de mistura ou broa				
Ensopado, açorda, migas, etc	25 g	40 g	55 g	70 g

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

Tabela 4 – Leguminosas

Produtos	Capitações (em peso bruto) ^{1, 2}			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Chicharo				
Arroz	25 g	25 g	25 g	25 g
Guarnição mista	50 g	70 g	90 g	110 g
Sopa (base)	30 g	30 g	30 g	30 g
Sopa (não base)	20 g	20 g	20 g	20 g
Ervilhas				
Arroz	30 g	30 g	40 g	40 g
Guarnição base	60 g	75 g	100 g	120 g
Guarnição(legumin./horticol as)	40 g	40 g	60 g	60 g
Jardineira	30 g	40 g	60 g	70 g
Salada Russa	40 g	40 g	60 g	60 g
Sopa (base)	30 g	30 g	30 g	30 g
Sopa (não base)	20 g	20 g	20 g	20 g
Ervilhas em Grão (prato vegetariano)				
Cruas ou ultracongeladas	130 g	160 g	200 g	230 g
Favas				
Guarnição base	60 g	75 g	100 g	120 g
Sopa (base)	30 g	30 g	30 g	30 g
Sopa (não base)	20 g	20 g	20 g	20 g
Favas em Grão (prato vegetariano)				
Cruas ou ultracongeladas	130 g	160 g	200 g	230 g
Seca	40 g	50 g	60 g	70 g
Feijão em Grão (ex., branco, vermelho, preto, frade) - (prato vegetariano)				
Cru	130 g	160 g	200 g	230 g
Seco	70 g	70 g	80 g	80 g
Feijão Seco				
Arroz	5 g	5 g	5 g	5 g

Tabela 4 – Leguminosas (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ^{1, 2}			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g
Sopa (base)	10 g	10 g	10 g	10 g
Sopa (não base)	5 g	5 g	5 g	5 g
Grão-de-bico Seco				
Guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g
Sopa (base)	10 g	10 g	10 g	10 g
Sopa (não base)	5 g	5 g	5 g	5 g
Prato Vegetariano	40 g	50 g	60 g	80 g
Lentilhas Seca				
Guarnição base	20 g	20 g	20 g	20 g
Sopa (base)	10 g	10 g	10 g	10 g
Sopa (não base)	5 g	5 g	5 g	5 g
Prato Vegetariano	40 g	50 g	60 g	80 g
Seitan ³				
Guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g
Prato Vegetariano	40 g	50 g	60 g	80 g
Soja Granulada Seca				
Guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g
Prato Vegetariano	40 g	50 g	60 g	80 g
Tofu				
Guarnição base	110 g	130 g	170 g	200 g
Prato Vegetariano	120 g	140 g	180 g	210 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vitragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vitrado e da qualidade de gelo.

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

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

Tabela 5 – Pescado

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Pescado preparado	50 g	60 g	80 g	90 g
Pescado Inteiro Eviscerado sem Cabeça	100 g	105 g	135 g	145 g
Pescado Inteiro Eviscerado com Cabeça	120 g	130 g	165 g	175 g
Peixe a Posta	95 g	120 g	140 g	150 g
Peixe em Filete/Lombo	85 g	100 g	130 g	140 g
Moluscos e Cefalópodes preparados	50 g	60 g	75 g	90 g
Chocos	130 g	140 g	180 g	190 g
Lulas				
Estufados/Caldeiradas	125 g	125 g	170 g	180 g
Arroz à Valenciana	35 g	45 g	60 g	75 g
Polvo				
Arroz	120 g	130 g	150 g	160 g
Assar/Filetes	140 g	150 g	170 g	180 g
Potas	70 g	80 g	110 g	120 g
Bivalves preparados	50 g	60 g	75 g	90 g
Ameijoa				
Com casca	130 g	150 g	180 g	210 g
Sem casca	50 g	60 g	80 g	90 g
Berbigão				
Com casca	230 g	280 g	360 g	420 g
Sem casca	35 g	40 g	50 g	55 g
Mexilhão (miolo)	40 g	50 g	70 g	80 g
Camarão (miolo)	50 g	60 g	80 g	90 g
Atum (conserva)	85 g	90 g	100 g	110 g
Barras de Pescada	90 g	120 g	150 g	180 g
	(3 unidade)	(4 unidade)	(5 unidades)	(6 unidades)

Tabela 5 – Pescado (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Bacalhau				
Salgado Seco	50 g	60 g	75 g	90 g
Demolhado	95 g	100 g	130 g	140 g
Migas (salgado seco)	40 g	50 g	60 g	70 g
Migas (ultracongelado)	50 g	60 g	80 g	90 g
Pastéis / Pataniscas	100 g	100 g	120 g	120 g
	3 unidades	3 unidades	4 unidades	4 unidades
Mistura para Caldeirada				
(Mínimo , 3 espécies)	95 g	120 g	140 g	150 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vitragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vitrado e da qualidade de gelo.

Tabela 6 – Carne

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Borrego				
Costela	140 g	150 g	200 g	210 g
Perna	140 g	150 g	200 g	210 g
Cabrito				
Peito	130 g	140 g	190 g	200 g
Perna	130 g	140 g	190 g	200 g
Carneiro				
Costela	75 g	90 g	115 g	140 g
Pá	60 g	70 g	90 g	110 g
Peito Gordo	65 g	75 g	100 g	120 g
Perna Gorda	60 g	70 g	100 g	110 g
Perna Gorda	70 g	85 g	110 g	130 g
Coelho (sem cabeça)	120 g	130 g	160 g	180 g
Frango				
Inteiro com pele	120 g	140 g	170 g	180 g
Inteiro sem pele	115 g	130 g	160 g	170 g
Bife	85 g	90 g	120 g	130 g
Perna / Coxa	115 g	125 g	160 g	170 g
Peito	85 g	90 g	120 g	130 g
Pato				
Com pele	140 g	150 g	200 g	210 g
Sem pele	130 g	140 g	190 g	200 g
Peru				
Inteiro com pele	115 g	120 g	160 g	170 g
Bife	85 g	90 g	120 g	130 g
Perna / Coxa	115 g	120 g	160 g	170 g
Peito	65 g	80 g	100 g	120 g

Tabela 6 – Carne (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Porco				
Costeletas	110 g	120 g	150 g	170 g
Entrecosto	120 g	130 g	170 g	190 g
Entremeada	100 g	110 g	140 g	160 g
Lombo	85 g	90 g	120 g	130 g
Perna	90 g	100 g	130 g	140 g
Vaca / Vitela				
Lombo, Rabadilha, Pojadouro, Pá, Nispo, Fralda	85 g	90 g	120 g	130 g
Ganso	90 g	95 g	125 g	135 g
Cachaço	90 g	95 g	125 g	135 g
Alcatra	90 g	95 g	130 g	140 g
Acém	105 g	115 g	150 g	160 g
Aba / Rosbife	90 g	95 g	125 g	130 g
Costeleta	95 g	110 g	130 g	150 g
Lombo	85 g	95 g	125 g	140 g
Peito	95 g	110 g	130 g	150 g
Bife	85 g	95 g	125 g	140 g
Cozido à Portuguesa				
Porco	40 g	50 g	60 g	75 g
Vaca	40 g	50 g	60 g	75 g
Feijoada / Rancho				
Porco	30 g	40 g	50 g	65 g
Vaca	30 g	40 g	50 g	65 g
Almôndegas	120 g (4 uni.)	120 g (4 uni.)	150 g (5 uni.)	180 g (6 uni.)
Hambúrguer	80 g (1 uni.)	120 g (2 uni.)	120 g (2 uni.)	160 g (2 uni.)
Croquetes	90 g (3 uni.)	90 g (3 uni.)	120 g (4 uni.)	120 g (4 uni.)
Rissóis	90 g (3 uni.)	90 g (3 uni.)	120 g (4 uni.)	120 g (4 uni.)

Tabela 6 – Carne (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Carne Desfiada	120 g	125 g	160 g	170 g
Carne Picada	85 g	90 g	120 g	130 g
Alheira	---	100g (½ unidade)	200g (1 unidade)	200g (1 unidade)
Bacon	8 g	10 g	10 g	10 g
Chouriço de Carne	8 g	10 g	10 g	10 g
Farinheira	8 g	10 g	10 g	10 g
Presunto	8 g	10 g	10 g	10 g

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

Tabela 7 – Ovos

Produtos	Capitações (em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Ovo em Natureza Inteiro	53 g	63 g	73 g	115 g
	(1 ovo Classe S)	(1 ovo Classe M)	(1 ovo Classe L)	(2 ovo Classe M)
Ovo Pasteurizado Cozido	56 g	65 g	85 g	100 g
Ovo Pasteurizado (líquido, gema + clara)	56 ml	65 ml	85 ml	100 ml

Tabela 8 – Gorduras e Óleos

Produtos	Capitações (em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Azeite				
Sopa	1 ml	1 ml	1 ml	1 ml
Prato	3 ml	5 ml	7 ml	9 ml
Óleo Vegetal	3 ml	5 ml	7 ml	9 ml
Natas	10 ml	15 ml	20 ml	25 ml

Tabela 9 – Ervas Aromáticas, Especiarias e Outros

Produtos	Capitações (em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Algas Marinhas	0,6 g	1,0 g	1,0 g	1,0 g
Alecrim	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Cebolinho	0,6 g	1,0 g	1,0 g	1,0 g
Coentros	0,7 g	1,1 g	1,1 g	1,1 g
Estragão	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Funcho	0,7 g	1,1 g	1,1 g	1,1 g
Hortelã	0,8 g	1,3 g	1,3 g	1,3 g
Louro	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Manjerição	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Orégãos	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Salsa	0,8 g	1,3 g	1,3 g	1,3 g
Salva	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Segurelha	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Tomilho	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Açafrão	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Baunilha	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Canela	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Caril	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Colorau	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Cominhos	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Cravinho	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Gengibre	0,4 g	0,8 g	0,8 g	0,8 g
Limão	10 g	10 g	10 g	10 g
Noz-Moscada	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Pimenta	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Pimentão-Doce	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Vinagre	0,5 ml	1 ml	2 ml	2 ml

Tabela 10 – Sal

Produtos	Capitações (em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Sopa	≤ 0.1 g	≤ 0.1 g	≤ 0.2 g	≤ 0.2 g
Prato	≤ 0.2 g	≤ 0.2 g	≤ 0.2 g	≤ 0.2 g
Hortícolas	---	---	---	---

Tabela 11 – Salicórnia

Produtos	Capitações (em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Sopa				
Natureza (fresca)	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 8 g	≤ 8 g
Desidratada	≤ 0.1 g	≤ 0.1 g	≤ 0,2 g	≤ 0,2 g
Prato				
<u>Conduto</u>				
Natureza	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 12 g	≤ 12 g
Desidratada	≤ 0.1 g	≤ 0.1 g	≤ 0,3 g	≤ 0,3 g
<u>Guarnição</u>				
Natureza	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 12 g	≤ 12 g
Desidratada	≤ 0.1 g	≤ 0.1 g	≤ 0,3 g	≤ 0,3 g
Hortícolas	---	---	---	---

Tabela 12 – Pão

Produtos	Capitações (em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Broa (ex: milho, centeio)	35 g	35 g	60 g	60 g
Pão de Mistura	25 g	25 g	45 g	45 g

Tabela 13 – Outros Produtos

Produtos	Capitações (em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Iogurte Sólido Natural ou aromas	125 ml	125 ml	125 ml	125 ml
Doce de Colher (ex.: leite-creme, pudim, aletria, gelatina, gelado de leite, arroz doce, rabanadas)	75 g	75 g	150 ml	150 ml
Leite (sobremesa doce)	50 ml	50 ml	125 ml	125 ml
Açúcar (sobremesa doce)	4 g	4 g	6 g	6 g
Queijo (ex.: omeletes)	15 g	20 g	25 g	30 g
Queijo Vegano	15 g	20 g	25 g	30 g
Bebida de Soja	50 ml	50 ml	125 ml	125 ml
Leite de Coco	25 ml	25 ml	50 ml	50 ml
Azeitonas	---	6 g	6 g	6 g

Anexo C

Parâmetros do Controlo Analítico Laboratorial

Grupo de Alimentos

Grupo 1: Refeições/Sandes/Bolos/Sobremesas doces com ingredientes totalmente cozinhados, ou adicionados de especiarias, ervas aromáticas secas, desidratadas ou tratadas por radiação ionizante, de produtos UHT e de maionese industrializada.

Grupo 2: Refeições/Sandes/Bolos/Sobremesas doces cozinhadas adicionadas de ingredientes crus e/ou com flora específica própria

Grupo 3: Saladas/ Vegetais/Frutos crus

Refeição (saco esterilizado)

Microrganismo	Grupo de alimentos	Qualidade Microbiológica (ufc/g quando não indicado)		
		Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
Microrganismos a 30°C	1	$\leq 10^2$	$>10^2$ e $<10^4$	$>10^4$
	2	$\leq 10^3$	$>10^3$ e $<10^5$	$>10^5$
	3	$\leq 10^4$	$>10^4$ e $<10^6$	$>10^6$
<i>Escherichia coli</i>	1 e 2	<10	NA	≥ 10
	3	≤ 10	>10 e $<10^2$	$\geq 10^2$
Coliformes totais	1	≤ 10	>10 e $\leq 10^2$	$>10^2$
	2	≤ 10	>10 e $\leq 10^3$	$>10^3$
	3	$\leq 10^2$	$>10^2$ e $\leq 10^4$	$>10^4$
Staphylococcus coagulase +	1, 2 e 3	$<10^2$	NA	$\geq 10^2$ e $\leq 10^4$
Bolores	1* e 2	≤ 10	>10 e $\leq 10^2$	$>10^2$
	3	$\leq 10^2$	$>10^2$ e $\leq 10^3$	$>10^3$
Leveduras	1* e 2	$\leq 10^2$	$>10^2$ e $<10^4$	$>10^4$
	3	$\leq 10^2$	$>10^2$ e $<10^5$	$>10^5$
<i>Salmonella</i>	1, 2 e 3	Ausente em 25g	----	---
<i>Listeria monocytogenes</i>		Ausente em 25g	Presente em 25g e $<10^2$ #	---

*Nota: Com base no Guia para alimentos prontos a comer, Instituto Nacional de Saúde Ricardo Jorge.

Legenda

* Aplicável em produtos conservados no frigorífico

#: Equacionado caso a caso

NA Não aplicável

FEFEO – Sopa (saco esterilizado)

Análise Físico-química	Classificação	Unidades	Limite Máximo*
Charpentier-Volhard	Conforme ou não Conforme	/g	≤ 0.2/100g

*Valor do programa de Saúde Pública Sopa.come, ULS Guarda.

Zaragatoas (Tubo Esterilizado)

Análise Microbiológica	Classificação	Limite Máximo*
Contagem de microrganismos a 30°C	Não patogénico	≤ 100
Contagem de Enterobactereaceas / coliformes	Não patogénico	<1
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	Patogénico	<1
Contagem de <i>Staphylococcus coagulase +</i>	Patogénico	<1

