

CADERNO DE ENCARGOS - II

CONCURSO PÚBLICO

Fornecimento de refeições escolares nos estabelecimentos de educação e ensino da rede pública do concelho de Palmela – janeiro a julho de 2022

PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS

ÍNDICE DO CADERNO DE ENCARGOS – II

PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS.....	4
1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCEDIMENTO.....	4
3. MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR.....	9
4. PREPARAÇÃO E ARRUMAÇÃO DAS INSTALAÇÕES.....	11
5. EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO.....	11
6. VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO.....	12
7. VERIFICAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO.....	13
8. DECISÃO APÓS VERIFICAÇÃO.....	14
9. CONTROLO.....	15
10. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL.....	16
11. REFEITÓRIOS.....	20
12. PESSOAL.....	20
13. RESÍDUOS SÓLIDOS URBANOS.....	25
14. EQUIPAMENTOS A COLOCAR PELO CONCESSIONÁRIO.....	25
ANEXO A – CAPITAÇÕES.....	27
ANEXO B – ALIMENTOS AUTORIZADOS.....	28
ANEXO C.....	36
ANEXO D – REGISTO DIÁRIO DO FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO.....	37
ANEXO E – MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DAS REFEIÇÕES PRÉ-ESCOLAR.....	38
ANEXO E1 – MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DAS REFEIÇÕES 1º CICLO.....	39
ANEXO G – LISTA DE EQUIPAMENTOS.....	41
ANEXO G1 – FICHA TÉCNICA BANHO-MARIA BANCADA.....	42
ANEXO G2 – FICHA TÉCNICA CARRO BANHO-MARIA 2 CONTAINERS.....	43
ANEXO G3 – FICHA TÉCNICA CARRO BANHO-MARIA 3 CONTAINERS.....	44
ANEXO G4 – FICHA TÉCNICA TERMÓMETRO DE SONDA.....	45

ANEXO H – EMENTA PARA PIQUENIQUE 46

PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCEDIMENTO

1.1 Processo n.º 0204.4.8.014/2021

1.2 Designação: "Fornecimento de refeições escolares nos estabelecimentos de educação e ensino da rede pública do concelho de Palmela janeiro a julho de 2022.

2. REFEIÇÕES E EMENTAS

2.1 As refeições objeto do concurso deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas e respetivas fichas técnicas elaboradas pelo adjudicatário, respeitando como mínimo o número de pontos atingidos pela ementa proposta, em resposta a o presente Caderno de Encargos pelo adjudicatário (Anexo F ao Programa de concurso - "Modelo de Avaliação de Qualidade"). As ementas aprovadas pelo Município, só poderão ser alteradas com a sua autorização expressa ou por mútuo acordo entre as partes, baseado em proposta de qualquer uma delas, o que a não suceder configurará uma não conformidade muito grave, sujeita às penalidades previstas no presente caderno de encargos. Eventuais alterações, em caso de força maior, além de obedecer à pontuação prevista de acordo com o Anexo F do Programa o concurso, terão igualmente de obter a autorização da entidade adjudicante, mesmo que esta só possa ser obtida "*a posteriori*". Na elaboração das ementas deve ser cumprido integralmente e estritamente observado o seguinte:

a) **As "Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares"**, emitida pela Direção Geral da do Ministério da Educação – Direção Geral de Educação, julho 2018 (ISBN 978-972-742-415-3) com exceção do referido em **b)**, abaixo. Em caso de diferenças e/ou maior detalhe do presente Caderno de Encargos e seus anexos, em relação ao constante na referida circular, o adjudicatário deverá considerar a prevalência deste Caderno de Encargos.

b) **A Circular n.º 3/DSEEAS/DGE/2013, de 2013/08/02, emitida pela Direção Geral da Educação.** Em caso de diferenças e/ou maior detalhe, do presente caderno de encargos e seus anexos, em relação ao constante na referida circular, o adjudicatário deverá considerar a prevalência deste Caderno de Encargos.

Dadas as faixas etárias abrangidas pelos fornecimentos previstos no presente Caderno de Encargos, necessidades específicas de aprovisionamento das unidades alimentares e legislação

posterior à circular acima indicada, as capitações a considerar serão as da circular aqui citada com as seguintes particularidades:

- Cumprimento de 80% da capitação prevista para a faixa etária, referente **apenas** a carne e a peixe, para os alunos do “JI” (pré-escolar) e 1º Ciclo;
- Capitação, para adultos e outras faixas etárias, correspondente à capitação prevista para o 2º e 3º Ciclos.

c) **A “Lista de Alimentos Autorizados” que consta no Anexo B.**

d) Além dos documentos acima indicados, cujo cumprimento estrito deve ser permanentemente observado, deve ainda ser tido em conta, onde e quando aplicável, **o manual produzido pela Direção Geral da Saúde, em novembro de 2016, intitulado “Planeamento de Refeições Vegetarianas para Crianças em Restauração Coletiva” – Anexo C.**

2.2 Ementa de piquenique

a) Durante o ano letivo são realizadas visitas de estudo e outras atividades no exterior do estabelecimento de ensino, pelo que deverá ser organizado um serviço de piqueniques, sujeito a encomenda por parte dos estabelecimentos de ensino.

b) As opções de ementa de piqueniques, que constam em anexo, serão objeto de análise e escolha do representante do estabelecimento de educação e ensino, em conformidade com as limitações e objetivos constantes do **Anexo H** e as necessidades alimentares das crianças. Esta decisão terá que ser comunicada/encomendada à empresa adjudicatária com a antecedência mínima de 8 dias úteis. A desmarcação desta ementa deverá ser efetuada com pelo menos 24 horas de antecedência.

c) O transporte e acondicionamento devem ser adequados ao tipo de alimentos, de forma a garantir a sua segurança, conservação e higiene.

2.3 Por razões de oportunidade, em caso de atraso na definição das ementas para início dos serviços e/ou enquanto e quando a autarquia o pretender ou determinar, vigorarão as ementas e fichas técnicas propostas pelo adjudicatário em resposta ao presente caderno de encargos ou outras determinadas pela autarquia, e que cumpram as definições, regras e documentação estabelecidas neste caderno de encargos e documentação anexa. Poderá ainda a autarquia optar por adotar as ementas constantes do “Modelo de Avaliação de Qualidade” ajustadas, pela própria, de acordo com o número de pontos obtidos pela proposta de ementas do adjudicatário.

2.4 Mesmo em caso de alteração da ementa, cada refeição completa terá obrigatoriamente de cumprir a seguinte composição:

- a) Uma sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. Com exceção logicamente da opção vegetariana, são permitidas canja e sopa de peixe nas capitações previstas.
- b) Um prato de carne ou de peixe, em dias alternados, e uma opção vegetariana diária (conforme definição constante do n.º 2, do art.º 3.º, da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril), com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos ou crus adequados à ementa; quando indicado pela autarquia, os legumes crus devem ser servidos em prato separado, devendo ser sempre preparados com as quantidades corretas de acordo com a ementa escolhida. No que diz respeito às refeições confeccionadas no local existirão, nos dias de peixe, além da opção vegetariana, dois pratos de peixe para escolha dos alunos, o prato do dia e o prato de opção. Este prato de “opção” terá de ser confeccionado obrigatoriamente com matéria-prima que, à luz do Anexo F - “Modelo de Avaliação de Qualidade” tenha, no mínimo, a mesma pontuação do “prato do dia”, devendo ter uma confeção diversa, permitindo-se a opção dos alunos entre esses dois pratos (ambos de peixe).

Uma vez em cada 4 semanas existirá, apenas, um prato vegetariano, sem qualquer outra opção.

- c) Um pão fresco do dia (não congelado) embalado, de “mistura”
- d) Uma sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época. Uma vez por semana deverá estar disponível, simultaneamente com a fruta, doce ou gelatina, obrigatoriamente em dias em que a ementa preveja “peixe” como prato principal. Semanalmente terão de ser disponibilizadas, no mínimo, quatro variedades diferentes de fruta, nos dias em que não exista opção de doce.
- e) Água (única bebida permitida).

2.5 Em caso algum, será aceite pela entidade adjudicante o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores. Exige-se assim que qualquer refeição servida respeite as capitações estabelecidas.

- 2.6 Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, não poderá esquecer-se, também, a função pedagógica da alimentação, pelo que o estabelecimento de educação e ensino e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo dos produtos que por vezes as crianças/alunos “dispensam”, nomeadamente a sopa e os legumes e saladas, persuadindo-os a colocar no tabuleiro esses produtos e procedendo sempre ao “empratamento” de todos os componentes da refeição, nas quantidades previstas, para todos e cada um dos alunos/crianças.
- 2.7 Devem ainda ser tomados em conta os seguintes aspetos:
- a) Cópias das fichas técnicas referentes a todas as ementas (todos os pratos das oito semanas), apresentadas da forma exigida no Programa do concurso e obedecendo a todos os requisitos do presente Caderno de Encargos, devem ser obrigatoriamente entregues em todas as escolas antes do início dos serviços e arquivadas em pasta própria, nos refeitórios, para consulta.
 - b) O adjudicatário deverá manter permanentemente atualizadas as fichas técnicas, de acordo com as alterações às ementas ou outras que forem determinadas.
 - c) O adjudicatário obriga-se a fornecer uma refeição com um Valor Calórico que atinja um mínimo de 600 calorias para os alunos do 1º ciclo e para as crianças da educação pré-escolar, e de 800 calorias para as faixas etárias superiores, inclusive para os adultos. Os valores mínimos indicados poderão implicar uma alteração, se tal se mostrar necessário para o estrito cumprimento dos mínimos aqui previstos, para quantidades (capitações) superiores às previstas em anexo, situação previsível principalmente no caso das refeições vegetarianas.
 - d) A opção dos alunos, em relação aos dois pratos de peixe disponíveis nas escolas com confeção local e à opção vegetariana prevista para todas as escolas, será levada a efeito através de prévia marcação. Os utentes (alunos e adultos) deverão marcar, de véspera (dia útil imediatamente anterior), até às 14:00h, o prato de opção (só nas escolas com confeção local) e a opção vegetariana. O prato do dia será servido a todos os utentes salvo àqueles que requisitaram opção (de peixe ou vegetariana), válida para o dia em questão, sendo estes os únicos utentes a quem a opção deverá ser servida.
 - d) Quando devidamente justificadas por prescrição médica ou indicação da autarquia devida a motivos religiosos ou outros, devem ser previstas e cumpridas dietas personalizadas, obedecendo ao seguinte:

- Deverá ser elaborado um **PROCESSO INDIVIDUAL PARA CADA ALUNO** do qual constem todas as restrições/limitações.
 - Do processo individual deve constar todo o plano de ementas em vigor (8 semanas) adaptado ao caso específico do aluno (plano individual).
 - O plano individual de ementas deverá ser baseado na ementa geral aprovada constando, em cada dia, as alterações inerentes ao caso (alimentos substituídos e substitutos).
 - O plano individual deverá discriminar eventuais condições específicas, sejam relativas à confeção (uso de apenas determinado tipo de gordura ou restrição apenas a “cozidos” e “grelhados”, por exemplo) ou quaisquer outras.
 - O plano individual de ementas deverá ser permanentemente atualizado, seja por necessidades do aluno, seja por qualquer outra razão (alterações da ementa geral, por exemplo).
 - Os processos individuais deverão ser mantidos sempre disponíveis nas unidades alimentares, de forma a possibilitar permanentemente a sua consulta e/ou verificação, seja pelos operadores, seja pela autarquia ou por quem esta delegue.
 - A inexistência, a indisponibilidade na unidade alimentar ou a não obediência estrita a qualquer plano individual de ementas, ou a qualquer processo individual constitui-se numa **não conformidade muito grave**, sujeita às penalidades previstas no presente caderno de encargos.
 - Em caso de aumento do custo das matérias-primas causado por qualquer dieta personalizada, o adjudicatário deverá proceder a um pedido fundamentado à autarquia para que possa ocorrer o referido ressarcimento.
- e) O adjudicatário deverá ainda considerar a eventual necessidade de fornecer, a pedido da coordenação do estabelecimento (confeção local), “dietas ligeiras”, sempre que possível baseadas na ementa do dia, para fazer face a problemas esporádicos de indisposição dos alunos/crianças.
- f) O adjudicatário deve considerar a necessidade de fornecer refeições com consistência pastosa e/ou com outras características especialmente solicitadas pelos responsáveis dos estabelecimentos de educação e ensino, num máximo de seis (6) refeições diárias.
- g) Sempre que solicitado pela autarquia ou pelos responsáveis dos estabelecimentos com confeção local, o adjudicatário deverá proceder ao corte em porção das frutas destinadas ao consumo das crianças da educação pré-escolar.

- h) Todos os pratos de peixe e carne devem ser preparados de forma a garantir a ausência de espinhas, ossos ou cartilagens, com o objetivo de evitar acidentes, principalmente com crianças mais novas. O aparecimento desses elementos em quantidades e com dimensões, tais que impliquem em riscos excessivos ou que provoquem acidentes, será considerado como uma **não conformidade muito grave** relativa ao HACCP e, como tal, penalizada de acordo com as Condições Gerais do presente caderno de encargos. Deve, ainda, o adjudicatário observar a “Lista de Produtos Autorizados” (Anexo B) e as condicionantes ali referidas no que diz respeito aos tipos de proteicos (peixes e carnes) e às apresentações destes em relação às confeções previstas, obrigação esta cujo incumprimento será considerado numa **não conformidade muito grave** relativa ao HACCP.
- i) É expressamente proibido proceder a qualquer tipo de confeção local nas unidades com refeições transportadas. É também interdita qualquer preparação de alimentos que vá além da ação de temperar, sendo obrigatório que todos os alimentos sejam entregues prontos para consumo.
- j) Os alimentos que não constam da **Lista de Alimentos Autorizados**, não podem ser utilizados na composição da ementa.
Como exceção a esta regra, admite-se a inclusão de alimentos não constantes da lista desde que sejam considerados equivalentes e previamente autorizados pela entidade adjudicante, por sua própria iniciativa ou em seguimento de proposta do adjudicatário. Terão, ainda, de ser observadas eventuais condicionantes ao uso desses alimentos, que constarem da autorização emitida pelo adjudicante.
- 2.8 O fornecimento das refeições deve obedecer às normas constantes do Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro e demais legislação aplicável.

3. MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

- 3.1 O aprovisionamento de matéria-prima deve ser efetuado semanalmente nos refeitórios sendo, em relação a todos os produtos frigorificados (carne, peixe, enchidos, verdura, frutas, produtos lácteos, ovo líquido, etc., etc.), obrigatório um mínimo de 2 (duas) entregas semanais, de forma a garantir adequados procedimentos de armazenagem e de descongelação.
Em caso de espaço frigorificado reduzido, ao nível da refrigeração ou da manutenção de congelados, 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 condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos

equipamentos, ou o número que, dadas as eventuais dificuldades existentes em qualquer unidade, seja determinado pelo município.

A adoção, pela entidade contratada, de uma frequência e/ou de entregas de quantidades que impliquem no deficiente armazenamento das matérias-primas, que provoquem a sua deterioração potencial ou efetiva, **será sempre considerado como uma não conformidade relativa ao HACCP.**

- 3.2 O Adjudicatário compromete-se ao efetivo controlo e registo de receção da mercadoria, usando um impresso em que se deverá obrigatoriamente e no mínimo indicar a categoria dos alimentos, as observações levadas a efeito, os limites de aceitabilidade do produto e as ações a desencadeadas em caso de não conformidade. O registo de controlo de receção da mercadoria deverá ser elaborado com o rigor, clareza e detalhadamente. A falta de um adequado controlo e respetivo registo da receção de matérias-primas consistirá logicamente numa **não conformidade relativa ao HACCP.**
- 3.3 O adjudicatário deve considerar, obrigatoriamente, o fornecimento de batata já lavada e descascada (4ª "gama") para as unidades em que não exista máquina de descascar batatas ou para aquelas em que o equipamento em questão não estiver a funcionar convenientemente. Por decisão exclusiva da autarquia, podem ser retiradas as máquinas de descascar batatas existentes nos estabelecimentos (algumas ou todas), devendo o adjudicatário, nestes casos, iniciar de imediato o fornecimento de batata lavada e descascada.
- 3.4 A matéria-prima alimentar fresca 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.
 - 3.4.1 Caso exista ou venha a existir equipamento adequado para proceder à congelação de alimentos, a autarquia poderá autorizar a sua congelação, o que será feito através de comunicação escrita definindo as condições da autorização.
- 3.5 Prevê-se a manutenção, pelo adjudicatário, em armazenamento rotativo, de uma refeição baseada em conservas (prato principal com guarnição e sobremesa), para uso em caráter de emergência, que não necessite de ser confeccionada. Em caso de consumo da refeição em caráter de emergência, as matérias-primas respetivas deverão ser repostas de imediato, obrigatoriamente antes da refeição seguinte. As matérias-primas destinadas à refeição referida (refeição de emergência) deverão obedecer às quantidades previstas no caderno de capitações, em anexo,

considerando o número de refeições médio registado na unidade, acrescido de 10% (dez por cento).

- 3.6 O Município de Palmela pretende direcionar a gestão dos refeitórios escolares no sentido da alimentação sustentável: produtos da época, produtos de circuito curto, iniciado com o Projeto Piloto da EB António Santos Jorge. Assim, o adjudicatário tem que assegurar, obrigatoriamente, o abastecimento dos estabelecimentos de educação e ensino com confeção local - EB Aires, EB António Matos Fortuna, EB António Santos Jorge, EB Joaquim José Carvalho, EB Alberto Valente, EB Salgueiro Maia e EB Zeca Afonso, de **produtos hortícolas e frutas**, utilizando apenas um intermediário e cujo circuito de distribuição tenha uma duração máxima de 30 minutos, salvo manifesta impossibilidade específica e antecipadamente comunicada à autarquia e por esta reconhecida. A autarquia ou outra entidade em quem esta o delegue procederá a verificação e comprovação desta obrigatoriedade, através da análise da documentação respetiva e demais meios julgados aplicáveis.

O não cumprimento desta obrigação poderá ser, a exclusivo critério da entidade adjudicante, considerado **não conformidade muito grave**.

4. PREPARAÇÃO E ARRUMAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

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

5. EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

- 5.1 A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.
- 5.2 A ficha com a indicação das ementas semanais deve ser afixada em cada estabelecimento de educação e ensino, em lugar ou lugares bem visíveis para os alunos.
- 5.3 O adjudicatário obriga-se ao correto acondicionamento, contentorização e transporte das refeições do local onde são confeccionadas até ao local onde são servidas (refeitório escolar).

5.4 O transporte das refeições deverá ser efetuado em veículos destinados exclusivamente para esse fim, de modo a que seja garantida a salubridade dos produtos a transportar e que possuam meios de controlo das temperaturas.

5.5 O transporte de refeições deve ser efetuado em recipientes de fácil higienização, apropriados para o efeito (contentores tipo “gastronorm”, em aço inox com tampa).

Os contentores deverão ser transportados em caixas térmicas de forma a assegurarem a manutenção das temperaturas adequadas ao tipo e ao tempo necessário para a entrega do serviço.

As caixas térmicas deverão ser em quantidade e tamanhos/modelos necessários ao transporte de refeições com todos os seus componentes (frios e quentes em caixas separadas).

O adjudicatário deverá ter em consideração que cada estabelecimento de educação e ensino deverá ter o número de caixas térmicas necessário para acomodar todos os componentes das refeições que requeiram temperatura controlada, **não podendo qualquer contentor ser utilizado em mais do que um turno de serviço.**

As caixas térmicas a utilizar deverão garantir, quando devidamente fechadas e contendo os componentes quentes das refeições, a perda máxima de 2°C por hora.

A autarquia poderá, a qualquer tempo, constatando falta de adequabilidade ou ineficiência de caixas térmicas, exigir a substituição das mesmas por outras idênticas novas ou por outras de modelo diferente, que aporte acréscimo de garantias. Após solicitação da autarquia, o adjudicatário obriga-se a proceder à substituição das caixas térmicas de imediato (por outras idênticas novas) ou num prazo a definir pela autarquia após ouvir o adjudicatário e verificar condições de mercado.

5.6 Sempre que solicitado pela autarquia, é obrigação do adjudicatário o fornecimento de refeições na modalidade take-away, assegurando também o fornecimento dos respetivos descartáveis.

6. VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

6.1 A verificação quantitativa, a registar, diariamente, na ficha constante do **Anexo D – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório** – tem por objetivo comprovar a conformidade:

6.1.1 Das quantidades globais de refeições completas adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;

- 6.1.2 Dos componentes do prato com as quantidades fixadas conforme acima referido, em 2., aplicável em conjunto com o indicado nas fichas técnicas referentes a cada ementa servida.
- 6.2 A verificação qualitativa, a registar diariamente na ficha constante do **Anexo D – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório** - tem por objetivo comprovar a conformidade:
- 6.2.1 Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicações da Lista dos Alimentos Autorizados – Anexo B.
- 6.2.2 Da qualidade das refeições fornecidas, com as especificações legais e contratualmente fixadas.
- 7. VERIFICAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO**
- 7.1 O representante do estabelecimento de educação e ensino deverá assistir diariamente à distribuição das refeições.
- 7.2 O representante da firma deverá assistir diariamente à distribuição das refeições.
- 7.3 Em caso de fornecimento de refeições a que falte um ou vários dos componentes previsto no ponto 2.3, o representante do estabelecimento de educação e ensino poderá optar por aceitar a entrega incompleta. Em caso de entrega de refeições incompletas, não haverá lugar a qualquer tipo de ressarcimento pelo seu fornecimento, pelo que:
- Nas unidades de confeção local, este não deve ser considerado no “Mapa de Controlo Diário de Refeições” a não ser no local próprio para anotações deste tipo (“Refeições Incompletas”).
 - Nas unidades de refeições transportadas, deve ser sinalizado o número de refeições incompletas aceites, no campo de observações, do **Registo Diário do Funcionamento do Refeitório - Anexo D**.
- 7.4 A ausência do representante do adjudicatário não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas técnicas deste Caderno de Encargos.
- 7.5 O estabelecimento de educação e ensino, através do seu representante, deverá efetuar diariamente, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação referidas nos números 1 e 2 do artigo anterior e preencher obrigatoriamente o **Anexo D –**

Registo Diário do Funcionamento do Refeitório. Nas unidades de confeção local é ainda obrigatório o preenchimento do **Anexo E – Mapa de Controlo Diário das Refeições.**

7.6 Sempre que se verificarem situações violadoras do Caderno de Encargos, o estabelecimento de educação e ensino enviará à autarquia o **Anexo D – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório**, com a máxima urgência.

8. DECISÃO APÓS VERIFICAÇÃO

8.1 Após a verificação qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante do estabelecimento de educação e ensino e/ou do município, eventualmente, presente pode a qualquer tempo rejeitar as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de quaisquer refeições, devendo o adjudicatário substituir e remover, de imediato, e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderá a autarquia efetuar-las a expensas do adjudicatário.

8.2 Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata, por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com a **Lista dos Alimentos Autorizados**, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.

8.3 Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, a autarquia poderá levá-la a efeito, correndo todos os custos inerentes por conta do adjudicatário, sendo deduzidos na faturação referente ao mês em curso ou seguintes. O adjudicatário incorrerá ainda nas penalidades estabelecidas nas Cláusulas Gerais deste Caderno de Encargos.

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

8.5 Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, o representante do estabelecimento de educação e ensino deve:

8.5.1 Informar o encarregado do refeitório de que não deve remover as amostras referidas no ponto 9.3.;

8.5.2 Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas no ponto seguinte (8.5.3);

- 8.5.3 Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área e a ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica;
- 8.5.4 Informar, pela via mais rápida, os serviços do município – Divisão de Educação;
- 8.5.5 Estar presente quando da intervenção das autoridades competentes.

9. CONTROLO

- 9.1 O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, a análise 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 até 72 horas após o consumo dos últimos produtos cobertos por essa documentação), quer aos representantes do estabelecimento de educação e ensino, quer aos técnicos da autarquia ou àqueles em quem esta delegue as funções, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.
- 9.2. O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório. A falta desta documentação será considerada uma **não conformidade relativa ao HACCP** e tratada como tal (vide ponto 12 das Clausulas Gerais).
- 9.3. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras dos pratos confeccionados, cumprindo para o efeito as boas práticas inerentes. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados, devendo ser representativas de todos os componentes servidos na refeição. A recolha deve ser feita dos pratos colocados na linha de self e não ser retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Como quantidade mínima a recolher, as amostras devem cumprir as 100g, exceto no que se refere às saladas, em que a quantidade mínima será de 50g. As amostras deverão ser identificadas com nome do prato, data, hora da colheita e nome/rubrica do responsável por esta, após o que deverão ser colocadas em refrigeração, durante um período mínimo de 72 horas.
 - 9.3.1 Para viabilizar a recolha adequada das amostras, o adjudicatário deverá obrigatoriamente considerar e fornecer mais uma refeição completa, além das previstas, de cada opção (prato do dia e opção vegetariana) cujo custo deverá assumir totalmente, não havendo qualquer pagamento por parte da autarquia relativo a essa refeição. O incumprimento desta obrigação será considerada como uma não conformidade relativa ao HACCP e, como

tal, sujeita às penalidades constantes no nº 12 das Condições Gerais do presente Caderno de Encargos.

- 9.3.2 O adjudicatário obriga-se a efetuar análises microbiológicas, em laboratório devidamente acreditado para o efeito, observando no mínimo os parâmetros indicados no Anexo F.
- 9.3.3 O adjudicatário deverá apresentar os resultados das análises atrás referidas, à entidade contratante, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis após a colheita do material.
- 9.3.4 O adjudicatário obriga-se a proceder, NO MÍNIMO, a 20 (vinte) análises por período letivo, sendo 10 (dez) destas a alimentos e 10 (dez) zaragatoas (Anexo F).
- 9.3.5 O incumprimento (falta) referente ao número de análises por ano letivo será considerado uma “não conformidade” por cada análise em falta.
- 9.4. A entidade adjudicante ou em quem esta delegar poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, recolher as amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados, incluindo material eventualmente recolhido durante visitas de inspeção às instalações próprias do adjudicatário.
- 9.5. O adjudicatário obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.
- 9.6. O não cumprimento de qualquer das obrigações constantes dos pontos 9.1 a 9.5 da presente cláusula configura não conformidades em relação ao sistema HACCP, pelo que serão tratadas como tal (vide 12 das Clausulas Gerais).

10. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL

- 10.1 O município coloca, à disposição do adjudicatário, as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material, essencial ao presente fornecimento, à exceção do equipamento necessário para a implementação do sistema de refeições transportadas (veículos, contentores em aço inox e caixas térmicas, entre outros), que deverá ser disponibilizado pelo adjudicatário.
- 10.2 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.

- 10.3 O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
- 10.4 São ainda da sua responsabilidade, independentemente das causas do desaparecimento, a reposição de todo o material normalmente conhecido por "palamenta", constituído por tachos, painéis, tabuleiros, assim como talheres, pratos, jarros e outro material de serviço (conchas escumadeiras, pinças, etc.), e as que se **verificarem em inventários mensais obrigatórios e da responsabilidade do adjudicatário**, ações de verificação e auditoria da autarquia ou de em quem esta delegue.
- 10.5 Logo que assuma a gestão das unidades alimentares, o adjudicatário deverá confirmar o inventário apresentado pela autarquia e informar, no prazo de 3 dias úteis, preferencialmente antes do início dos serviços, qualquer eventual diferença que detete. A inexistência desta informação ou o mero decurso do prazo de 3 dias úteis implicam na tácita aceitação do(s) inventário(s) apresentados pela autarquia.
- 10.6 A reposição do material e da palamenta deverá ter lugar em até 10 dias após a respetiva constatação de falta o que, a não ocorrer, configurará uma não conformidade muito grave além do que permitirá ao município adquirir todos os itens em falta, debitando em dobro o valor correspondente ao adjudicatário, em qualquer das faturas subsequentes ao evento.
- 10.7 No início da prestação do serviço deverá o município entregar ao adjudicatário o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à ata a subscrever pelas partes. No final de cada período letivo, deverá o estabelecimento de educação e ensino, em articulação com o adjudicatário, proceder à realização de inventários.
- 10.8 O adjudicatário deve considerar o estado dos equipamentos indicado no inventário e por si verificado aquando da visita prévia prevista no Programa do Concurso, não sendo aceites pela autarquia, à luz do presente Caderno de Encargos, quaisquer justificações de incumprimentos ou serviço não conforme referentes ao estado dos equipamentos.
- 10.9 Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos ao município, em bom estado de conservação e funcionamento.
- 10.10 As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene, conservação, manutenção e funcionamento.

- 10.11 O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfecção das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados. Deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido. Deve ainda ter-se em consideração, no que ao plano de higienização diz respeito, que as obrigações referidas se estendem aos estabelecimentos com fornecimento de refeições transportadas, devendo aliás o adjudicatário prever o fornecimento de detergentes, desinfetantes e demais produtos e materiais, necessários ao cumprimento do plano já referido, também nestes estabelecimentos. É também obrigação do adjudicatário o fornecimento, em todas as unidades (escolas com e sem confeção local) dos produtos para as máquinas de lavar louça (detergentes, abrillantador/secante, etc.), independentemente das marcas e modelos destas. É, ainda, totalmente da responsabilidade do adjudicatário, quando aplicável, a manutenção dos “misturadores/doseadores” das máquinas de lavar sempre a funcionar adequadamente, garantindo assim a permanente eficácia destas.
- 10.12 O adjudicatário é responsável pela lavagem e desinfecção diária do equipamento que se destina ao transporte de alimentação.
- 10.13 O abastecimento dos lavatórios dos refeitórios (lavatórios dos utentes) com sabonete líquido e toalhetes são responsabilidade do adjudicatário, assim como o abastecimento dos lava-mãos existentes nas cozinhas e seus anexos e nas áreas de “self” de todas as unidades com sabonete líquido, desinfetante (ou produto “2 em 1”) e toalhetes.
- 10.14 A desinfestação das instalações será por conta da autarquia, sendo as mesmas realizadas por empresas da especialidade.
- 10.15 A limpeza profunda das “hottes” e dos respetivos filtros caberá ao adjudicatário. Em relação aos filtros, o adjudicatário deverá proceder à **operação fora das instalações**. Durante a ação de limpeza, os filtros retirados para o efeito deverão ser **substituídos por outros idênticos**, devendo obrigatoriamente o adjudicatário recorrer a empresas da especialidade para realização da operação. Deve, ainda, o adjudicatário garantir que as “hottes” e os respetivos filtros estejam permanentemente em estado de adequada higienização.
A limpeza dos motores e respetivas condutas ficará a cargo do município.
- 10.16 Os encargos com água, gás e eletricidade são por conta do município.
- 10.17 É responsabilidade do adjudicatário o fornecimento de guardanapos de papel e o embalamento do pão, obrigatórios, e também, quando solicitado pelo município, de toalhetes (para os tabuleiros) e embalamento individual dos talheres. O adjudicatário é ainda responsável por manter em cada

uma das unidades, pelo menos, três conjuntos para visitantes, constituídos por bata, touca, máscara e proteção de sapatos descartáveis.

- 10.18 As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos. Devem, ainda, ser diariamente verificadas, através de termómetros específicos, e registadas, a cada entrega de refeições e em cada um dos estabelecimentos com fornecimento de refeições transportadas, as temperaturas a que se encontram as refeições (prato principal) no momento das entregas.
- 10.19 Na interrupção das atividades letivas na quadra da Páscoa, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento. Em caso de problemas com os produtos armazenados a autarquia não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente se verificarem.
- 10.20 A temperatura dos óleos de fritura terá que ser controlada, no início de cada fritura, e a sua qualidade testada, após cada utilização, devendo estes dados ficar registados em impresso próprio. O adjudicatário terá que possuir, em cada refeitório, testes rápidos ou outro sistema de avaliação de compostos polares, que permita o controlo eficaz da qualidade dos óleos de fritura.
- 10.21 São responsabilidade do adjudicatário os encargos resultantes da manutenção preventiva e das reparações de todo o equipamento de sua propriedade e do equipamento cedido pelo município, tanto em unidades com confeção local como, no que diz respeito às máquinas de lavar industriais (de "capot" ou de abertura frontal), em unidades que recebam refeições transportadas. A manutenção preventiva, a executar de acordo com o plano de manutenção aprovado e em vigor, e as reparações incluem, nomeadamente, a substituição de peças, materiais ou equipamentos, todos os trabalhos de reparação que sejam indispensáveis para assegurar a perfeição e o uso normal dos bens, nas condições previstas e para as quais foram concebidas.
- 10.22 Caso o plano de manutenção apresentado pelo adjudicatário não se revele, de acordo com exclusivo critério do município, adequado e/ou satisfatório, ficará o adjudicatário obrigado ao cumprimento do plano que a autarquia lhe apresentar.
- 10.23 As ações de manutenção corretiva (reparações) que surgirem ao longo do contrato, são igualmente da inteira responsabilidade do adjudicatário, devendo ser efetuadas por entidades devidamente credenciadas e/ou certificadas, que deverão ser comunicadas à autarquia, mensalmente.

Tratando-se de equipamentos a gás, o adjudicatário deverá entregar um termo de responsabilidade passado pela entidade reparadora.

10.24 Todas as ações de manutenção (preventiva ou corretiva) do equipamento são sujeitas a registo e guarda de comprovativos nas respetivas unidades.

10.25 Seja qual for o Plano de Manutenção adotado (proposto ou determinado pela autarquia), todas as obrigações do adjudicatário referidas neste ponto 10 mantêm-se inalteradas, com total validade e aplicabilidade.

10.26 As anomalias verificadas nas instalações no que se refere ao imóvel, designadamente no sistema de abastecimento de água, no sistema de saneamento, na rede elétrica, cobertura ou pavimentos serão da responsabilidade da autarquia.

10.27 Em situação de furto às instalações, nas quais sejam desviados géneros alimentícios, a autarquia não se responsabiliza pelo pagamento dos mesmos.

11. REFEITÓRIOS

Nos refeitórios com confeção local, e salvo expressa autorização da autarquia, é vedado ao adjudicatário:

11.1 Confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora dos mesmos.

11.2 Introduzir refeições feitas externamente.

12. PESSOAL

12.1 O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento e material e a terceiros.

12.2 O número, as categorias profissionais e as cargas horárias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório serão os indicados na proposta do adjudicatário, não podendo alterados por eventuais situações de acréscimo ou de redução pontuais do número médio de refeições.

12.3 O adjudicatário assegura a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante, por um período superior a dois dias, período após o que fica sujeito a penalidades previstas neste Caderno de Encargos, no ponto 12.2. das CG.

- 12.4 O pessoal deverá estar devidamente **identificado** e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.
- 12.5 A entidade adjudicante solicitará ao adjudicatário, sempre que julgue conveniente, os seguintes elementos:
- 12.5.1 Nome **das pessoas em serviço nos refeitórios**;
 - 12.5.2 Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - 12.5.3 Horários de trabalho;
 - 12.5.4 Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.
- 12.6 É obrigatória 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.
- 12.7 O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.
- 12.8 O adjudicatário nomeará um responsável pelo presente contrato. Este elemento, que deverá ter formação superior, terá competência para tomar todas as decisões necessárias ao bom funcionamento dos serviços e prestará funções, em caráter de exclusividade, relativamente ao presente contrato.**
- 12.9 Será, ainda, obrigação do adjudicatário garantir a presença diária de um técnico especializado de nível superior (nutricionista ou similar), cabendo a este elemento funções de garantia de condições técnicas e de segurança alimentar adequadas, relativas ao processo produtivo referente a todas as Unidades (com e sem confeção local). Este elemento deverá prestar funções de acordo com dinâmica a ser definida pela autarquia, que estabelecerá um programa de supervisão e visitas diárias às unidades operacionais. Será ainda este elemento que terá a responsabilidade de acompanhar as ações de supervisão e auditoria da autarquia, ou de quem esta delegue, assim como de garantir a implementação das correções e ações corretivas que daí advenham como necessárias.**

12.10 Não poderão ser considerados estagiários.

12.11 A entidade adjudicante poderá, sem necessidade de qualquer justificação, a seu exclusivo critério, solicitar a substituição de qualquer dos elementos das equipas do concessionário, sejam das equipas locais, seja inclusivamente dos elementos referidos nos pontos 12.8 e 12.9 da presente cláusula. O adjudicatário fica obrigado a proceder em conformidade no prazo máximo de cinco (5) dias úteis, após o que incorrerá, diariamente e até à colocação do(s) elemento(s) em falta, nas penalidades previstas para a falta injustificada de pessoal.

12.12 O adjudicatário deverá ainda garantir a presença diária de pessoal responsável pela vigilância dos alunos do 1.º ciclo do ensino básico, nos refeitórios com confeção no local, no período em que decorrer o almoço, conforme se discrimina:

- Escola Básica Joaquim José Carvalho, Palmela – 2 elementos
- Escola Básica de Aires, Palmela – 5 elementos
- Escola Básica António Matos Fortuna, Quinta do Anjo, Palmela – 5 elementos
- Escola Básica Zeca Afonso, Pinhal Novo, Palmela – 5 elementos
- Escola Básica Salgueiro Maia, Pinhal Novo, Palmela – 4 elementos
- Escola Básica Alberto Valente, Pinhal Novo, Palmela – 7 elementos
- Escola Básica António Santos Jorge, Pinhal Novo, Palmela – 2 elementos.

12.12.1 Os elementos responsáveis pela vigilância deverão cumprir um horário efetivo mínimo diário de 3h e 30m, apresentando-se ao serviço 30m antes do início da refeição e saindo após a total e adequada higienização do refeitório, na qual deverão participar ativamente.

12.12.2 Fica totalmente vedado ao adjudicatário atribuir ao pessoal responsável pela vigilância qualquer outra função que vá além do descrito em 12.14, adiante.

12.12.3 Caso o adjudicatário opte por autorizar aos elementos responsáveis pela vigilância que almocem na unidade, o horário para esse efeito deverá ser devidamente definido e previsto no horário a fixar na unidade, não sendo nunca considerado para o cumprimento do tempo mínimo de trabalho acima previsto (3h e 30m).

12.13. O adjudicatário deverá também garantir a presença diária de responsáveis pela receção e distribuição das refeições, acompanhamento e vigilância dos alunos e higienização da cozinha e refeitório, nos seguintes estabelecimentos de educação e ensino:

ESTABELECIMENTO DE EDUCAÇÃO E ENSINO	N.º DE TRABALHADORAS/ES	N.º DE HORAS DIÁRIAS
Escola Básica nº 1 de Águas de Moura, Palmela	1	3
Escola Básica de Algeruz-Lau, Palmela	1	3
Escola Básica do Bairro Alentejano, Palmela	1	4
Escola Básica de Batudes Pinhal Novo, Palmela	1	3,5
Escola Básica nº1 de Brejos do Assa, Palmela	1	3
Escola Básica de Cabanas, Palmela	1	3,5
Escola Básica de Cabanas, Palmela (Colégio Guimarães)	1	3,5
Escola Básica de Cajados, Palmela	1	3,5
Escola Básica da Lagoa da Palha, Pinhal Novo, Palmela	1	3,5
Escola Básica nº2 de Olhos de Água, Lagoinha, Palmela	1	3,5
Escola Básica de Palhota, Pinhal Novo, Palmela	1	3
Escola Básica nº2 de Palmela	2	3
Jardim de Infância da Lagoa do Calvo, Palmela	1	3

12.14.O adjudicatário deverá prestar formação ao pessoal de apoio aos refeitórios/alunos que deverá contemplar, obrigatoriamente, o que a seguir se estabelece como as suas funções:

12.14.1 Preparar o refeitório para o início da refeição;

12.14.2 Ajudar e acompanhar os alunos à hora do almoço, assegurando que os mesmos se alimentem convenientemente e estimulando-os a experimentar alimentos não familiares, mas que em termos nutricionais são fundamentais para o seu desenvolvimento e bem-estar;

12.14.3 Garantir a ordem e disciplina dos alunos de modo a que, o momento da refeição possa contribuir para um ambiente mais educativo, minimizando os comportamentos inadequados que eventualmente se venham a manifestar;

12.14.4 Assegurar que no período da refeição os alunos cumpram regras de higiene e de comportamento (lavar das mãos antes e depois da refeição, levantar os tabuleiros ou pratos e colocá-los no devido sítio, etc);

12.14.5 Assegurar que a sala de refeições fique em boas condições de higiene.

- 12.15.O adjudicatário deverá cumprir o plano de formação do pessoal (um plano inicial e de continuidade de formação do pessoal) por si proposto, após aprovação pela entidade adjudicante, especificando os aspetos que considere essenciais para a qualidade do serviço prestado, o qual deverá incluir obrigatoriamente formação na área de higiene e segurança alimentar (princípios do HACCP) e na área comportamental e psicopedagógica, para os vigilantes/auxiliares de refeitório.
- 12.16.O adjudicatário deverá comunicar à autarquia, com um mínimo de 10 dias úteis de antecedência, a data, o local e horário em que decorrerão as ações de formação, podendo a entidade adjudicante sempre que considerar necessário, assistir e avaliar as mesmas.
- 12.17.O adjudicatário deverá apresentar à autarquia, obrigatoriamente no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias após a conclusão das ações de formação (inicial e continuidade), os comprovativos de frequência referentes aos colaboradores, bem como das competências adquiridas nessas ações.
- 12.18.Todo o pessoal do adjudicatário que faça parte das equipas afetas ao serviço, conforme o presente caderno de encargos, terá de possuir ou ser-lhe ministrada "formação inicial", legalmente obrigatória, devendo os registos respetivos ser mantidos arquivados no local de trabalho (unidade), de forma a possibilitar a respetiva consulta pela autarquia ou por quem esta o delegue. Os registos da formação inicial deverão estar disponíveis, para consulta e verificação, no máximo no prazo de 15 (quinze) dias após o início de funções de cada elemento. A falta de evidências da formação inicial dos funcionários nas unidades será sempre considerada uma **não conformidade relativa ao sistema HACCP.**
- 12.19.Todo o pessoal da entidade contratante a desempenhar funções nas equipas das unidades ou na equipa de controlo e supervisão deverá ter a respetiva "ficha de aptidão médica" atualizada e conforme a legislação pertinente. As fichas referidas ou cópias destas deverão estar disponíveis, para consulta, nas unidades onde cada elemento preste serviço, devendo ainda o prestador de serviços indicar em que unidade estarão disponíveis as fichas referentes aos elementos da equipa de controlo e supervisão. A falta de qualquer das fichas referidas ou das respetivas cópias será sempre considerada uma **não conformidade relativa ao sistema HACCP, susceptível de aplicação da respetiva penalidade por cada ficha em falta. De acordo com a legislação em vigor, as consultas médicas obrigatórias deverão ocorrer, o mais tardar, no prazo de 15 (quinze) dias após o início de funções. A comprovação da consulta (ficha de aptidão médica) terá de estar disponível na unidade no prazo máximo de 3 (três) semanas.**

13. RESÍDUOS SÓLIDOS URBANOS

- 13.1 O adjudicatário obriga-se a seguir a política do município na área dos resíduos sólidos urbanos, designadamente em matéria de recolha seletiva.
- 13.2 O adjudicatário deverá efetuar, previamente, a separação do lixo nas cozinhas, devendo as caixas e restantes embalagens serem recicladas e colocadas nos ecopontos mais próximos dos estabelecimentos de ensino.

14. EQUIPAMENTOS A COLOCAR PELO CONCESSIONÁRIO

O adjudicatário será responsável pela colocação de equipamentos de “banho-maria” e termómetros nos estabelecimentos de educação e ensino, em conformidade com o **Anexo G** e de acordo com as respetivas fichas técnicas. A manutenção destes equipamentos deve obedecer ao previsto no ponto 10.21 das Cláusulas Técnicas, referente ao equipamento cedido pela autarquia. Será ainda responsável pela imediata substituição dos termómetros em caso de avaria ou extravio.

ANEXOS DO CADERNO DE ENCARGOS

ANEXO A – CAPITAÇÕES

**A Circular n.º 3/DSEEAS/DGE/2013, de 2013/08/02, emitida pela Direção Geral da
Educação**

(vide documento em separado)

ANEXO B – ALIMENTOS AUTORIZADOS

1- CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor – Decreto-Lei 323-F/2000, de 20 de dezembro (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha) – apresentada em meia carcaça, quarta ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

1.1- Peça de talho para bifés – carne de 1ª categoria, sem osso

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

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

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

1.3- Peça de talho para guisar – carne de 2ª categoria, sem osso

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

1.4- Peça de talho para cozer – carne de 2ª categoria, sem osso

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

2- PRODUTOS TRANSFORMADOS ULTRACONGELADOS

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

- Hambúrgueres
- Almôndegas
- Almofadinhas

- Croquetes
- Canelones
- Ravioli
- Rissóis de carne
- Panados (bifes, escalopes, etc., de carne de vaca, porco, frango ou peru)
- Nuggets (mínimo 50% frango)
- Roti de peru

2.1. A carne picada a utilizar no refeitório deverá ser obrigatoriamente de fabrico industrial, proveniente de um fornecedor licenciado, adquirida ultracongelada e com as características de um produto pré-embalado (embalagens hermeticamente fechadas).

A carne picada deverá ainda obedecer aos seguintes requisitos:

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

3- CARNE DE PORCO

3.1- Pernas ou pás

Limpas, refrigeradas, congeladas ou ultracongeladas 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.

3.2- Bife de porco

Refrigerado congelado ou ultracongelado, proveniente de perna limpa.

3.3- Assar

Perna limpa, Pá limpa, refrigeradas, congeladas ou ultracongeladas

3.4- Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

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

4- CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

Só pernas e pás limpas provenientes de ovinos adultos (nunca caprinos), refrigeradas, congeladas ou ultracongeladas

5- CARNE DE COELHO

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

6- CARNE DE PERÚ

6.1- Peru inteiro (refrigerado, congelado ou ultracongelado)

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

6.2- Coxas de peru

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

6.3- Bifes de peru

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

6.4- Espetadas de peru

Pedaço regular de cerca de 3 a 4cm, perfurados por eixo metálico com características antioxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida. Refrigeradas congeladas ou ultracongeladas, devidamente rotuladas. Constituídas por 68% de carne de peru, isenta de gorduras e aponevroses, 20% de toucinho; 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidades de 100 g no mínimo.

7- PATO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado, congelado ou ultracongelado devidamente rotulado. O peso médio unitário das carcaças limpas é de 3 Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

8- FRANGO

Carcaças/peito com ou sem osso/bifes/coxa/perna provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado, congelado ou ultracongelado devidamente rotulado; peso

unitário médio é de 1 Kg. 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.

9- PRODUTOS DE SALSICHARIA

9.1- Chouriço de carne

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

9.2- Farinheira

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

9.3- Paio

"Paio do lombo", constituído exclusivamente por carnes provenientes de lombo de porco, limpo de aponevroses e da maior parte de gordura que lhe é aderente, adicionado de certos condimentos e aditivos legais.

9.4- Presunto

"Presunto limpo", desossado e sem courato.

9.5- Mortadela

Percentagem de gordura máxima visível macroscopicamente de 30%. Constituída por carne de vaca (não deve exceder 50% da massa total) e de porco na proporção de 75% da massa.

9.6- Fiambre

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

9.7- Salsichas

Devem ser de tipo "Frankfurt" e obedecer às características oficialmente normalizadas.

9.8- Todos estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- a) Designação do produto;
- b) Ingredientes;
- c) Tipo;

- d) Nome do fabricante;
- e) Localidade e origem do fabricante;
- f) Data de fabrico / lote;
- g) Modo de conservação;
- h) Durabilidade mínima.

10- OVOS

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

As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que não seja inutilizado no ato de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis.

Os ovos devem ser armazenados, dentro das suas caixas de transporte, em local bem ventilado, nunca perto de produtos que lhes possam transmitir cheiros, como, por exemplo, o bacalhau seco, fruta, etc.

11- PEIXE

11.1- Tipos de apresentação:

- a) Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça.
- b) Em postas – quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral: as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm.
- c) Em filetes, medalhões, lombos ou rolo - sem peles e sem espinhas, pronto a cozinhar.

11.2- Conservação:

- a) Refrigerado;
- b) Congelado
- c) Ultracongelado

(A percentagem de vidro para os filetes/lombos/rolo não pode ultrapassar os 30% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%).

11.3- Espécie de pescado e fins culinários:

- a) Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5); pargo legítimo; mero; corvina; cherne; polvo, maruca; abrótea, bacalhau e lulas.
- b) Assar: Pargo legítimo e mulato; carapau; corvina; cherne; mero, peixe vermelho, salmão.

- c) Grelhar: Solha; pregado; peixe-espada branco; carapau; besugo; dourada; lulas; chocos e bacalhau.
- d) Fritar: Solha; pregado; peixe-espada branco; carapau; pescada n.º 3; pescadinhas; filetes de pescada, de corvina, de pampo e de rabetta.
- e) Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de 5 variedades.
- f) Pratos com peixe desfiado: Obrigatoriamente obtidos a partir de lombos de peixe ultracongelados, desfiados localmente após correta descongelação, garantindo total ausência de espinhas.

12- PEIXE SECO

Bacalhau - Do tipo crescido, inteiro ou em posta.

Migas de bacalhau/bacalhau (desfiado) – Bacalhau desfiado a partir de filetes de bacalhau cortado (e não do aproveitamento de restos de bacalhau), sem peles e sem espinhas, pronto a demolhar e a cozinhar.

Migas de paloco ou escamudo (desfiado) – Paloco ou escamudo desfiado a partir de filetes dos mesmos cortados (e não do aproveitamento de restos de peixe), sem peles e sem espinhas, pronto a demolhar e a cozinhar.

13- PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS E TRANSFORMADOS

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

- Rissóis de peixe / camarão
- Pastéis de bacalhau
- Panadinhos de peixe (mínimo de 60 % de peixe incluído)
- Filetes de peixe
- Lombos de peixe
- Rolo de peixe

14- ATUM CONSERVA

Atum em pedaços, em azeite ou óleo vegetal, em latas ou em sacos, de utilização imediata, sendo proibido armazenar qualquer lata ou saco depois de abertos.

15- ARROZ

- a) Do tipo agulha.
- b) De tipo carolino - **apenas** para a confeção de arroz doce.

16- MASSAS ALIMENTÍCIAS

Massas de 1ª qualidade.

17- LEGUMINOSAS SECAS, ENLATADAS E DERIVADOS

De boa qualidade.

17.1- Feijão (seco ou enlatado)

- a) Feijão branco
- b) Feijão catarino
- c) Feijão-frade
- d) Feijão encarnado

17.2- Grão (seco ou enlatado)

17.3- Favas (frescas ou congeladas)

17.4- Soja granulada seca

17.5- Seitan

17.6- Tofu

17.7- Lentilhas

17.8- Ervilhas (descascadas, frescas ou congeladas ou em lata)

18- FARINHA DE TRIGO

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

19- BATATA

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

20- BATATA DESIDRATADA

Em embalagens individuais não superiores a dois quilos.

21- FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS

Frutas frescas ou em conserva. Legumes e hortaliças frescos, congelados ou desidratados.

22- SALADAS

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

23- PRODUTOS DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS

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

24- AZEITE FINO/MARGARINA/BANHA

Azeite Virgem Extra de acidez expressa em ácido oleico não superior a 1º grau.
Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

25- ÓLEO VEGETAL REFINADO

Óleo refinado, de amendoim, cártamo, milho, girassol, **não geneticamente modificados**.

O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo.

Devem ser efetuados registos dos resultados obtidos e proceder, sempre que necessário, à substituição do óleo.

26- SAL

Higienizado, em sacos de plástico de 1 Kg.

27- TOMATE PELADO

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

28- LEITE

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

29- GELADO DE LEITE

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

30- IOGURTE

Iogurte de aromas, peso líquido 125gr.

31- PÃO DE MISTURA

O pão deve possuir uma mistura de dois ou mais cereais, entre farinha de trigo, centeio e milho.

ANEXO C

**PLANEAMENTO DE REFEIÇÕES VEGETARIANAS PARA CRIANÇAS
EM RESTAURAÇÃO COLETIVA: PRINCÍPIOS BASE
(NOVEMBRO DE 2016)**

Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável da Direção-Geral de Saúde

(vide documento em separado)

ANEXO D – REGISTO DIÁRIO DO FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO

ESTABELECIMENTO DE EDUCAÇÃO E ENSINO

DATA: / /

COMPONENTES	SEGUNDA-FEIRA			TERÇA-FEIRA			QUARTA-FEIRA			QUINTA-FEIRA			SEXTA-FEIRA				
	Bom	Aceitável	Mau	Bom	Aceitável	Mau	Bom	Aceitável	Mau	Bom	Aceitável	Mau	Bom	Aceitável	Mau		
Cumprimento da Ementa																	
Qualidade da Confeção																	
Qualidade dos Produtos Utilizados																	
Quantidade servida																	
Apresentação do Serviço																	
Eficiência do Serviço																	
Apresentação do Pessoal																	
Higiene das Instalações																	
Apoio aos alunos																	
HORA DE ENTREGA (TRANSPORTADAS)																	
NÚMERO DE REFEIÇÕES RECEBIDAS/CONFECIONADAS																	
NÚMERO DE REFEIÇÕES INCOMPLETAS																	
OBSERVAÇÕES (ex. componentes em falta...)																	
AVALIAÇÃO DO PESSOAL	SEGUNDA-FEIRA		TERÇA-FEIRA		QUARTA-FEIRA		QUINTA-FEIRA		SEXTA-FEIRA		Representante da Escola						
	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não							
	Atraso do pessoal na cozinha																
	Atraso do pessoal de apoio																
Faltas de pessoal																	
OBSERVAÇÕES													Representante da Empresa				

Nota: Este documento é diário e tem que ser preenchido pela coordenação da escola ou seu representante, no próprio dia da refeição servida. Sempre que se registem insuficiências no serviço é obrigatório o seu envio, à Câmara Municipal de Palmela - Divisão de Educação

ANEXO E – MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DAS REFEIÇÕES PRÉ-ESCOLAR

ESTABELECIMENTO DE EDUCAÇÃO E ENSINO _____

MÊS DE _____ DE _____

PRÉ-ESCOLAR

DIA	Refeições Encomendadas	Refeições Servidas					N.º de Funcionários ao Serviço		Assinatura	
		1 Beneficiários Apoio Alimentar	2 Restantes Crianças /Alunos	3 Adultos	4 Refeições Incompletas a)	5 Total (1+2+3)	Cozinha (horário completo)	Refeitório (horário parcial)	Responsável do Estabelecimento	Responsável da Firma
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										
TOTAL										

a) Anotar as refeições incompletas, ou seja, entregues com a falta de algum(ns) componente(s) – sopa, prato com guarnição, sobremesa (fruta ou doce) e pão. Estas refeições não deverão ser incluídas na coluna “Total”

ANEXO E1 – MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DAS REFEIÇÕES 1º CICLO

ESTABELECIMENTO DE EDUCAÇÃO E ENSINO _____

MÊS DE _____ DE _____

1.º CICLO ENSINO BÁSICO

DIA	Refeições Encomendadas	Refeições Servidas					N.º de Funcionários ao Serviço		Assinatura	
		1 Beneficiários Apoio Alimentar	2 Restantes Crianças /Alunos	3 Adultos	4 Refeições Incompletas a)	5 Total (1+2+3)	Cozinha (horário completo)	Refeitório (horário parcial)	Responsável do Estabelecimento	Responsável da Firma
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										
TOTAL										

a) Anotar as refeições incompletas, ou seja, entregues com a falta de algum(ns) componente(s) – sopa, prato com guarnição, sobremesa (fruta ou doce) e pão. Estas refeições não deverão ser incluídas na coluna “Total”

ANEXO F - ANÁLISES LABORATORIAIS

GRUPOS DE ALIMENTOS PRONTOS-A-CONSUMIR (SACO ESTERILIZADO)

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA
Contagem de microrganismos a 30°C
Contagem de <i>Escherichia coli</i>
Enterobacteriaceae
Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva
Nº de colónias de bolores
Nº de colónias de leveduras
Pesquisa de <i>Salmonella</i>
Contagem de <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i>

SUPERFÍCIES E MÃOS DE MANIPULADORES – ZARAGATOAS (ESFREGAÇOS DE SEGUIMENTO)

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA
Contagem de microrganismos a 30°C
Enterobacteriaceae
Contagem de <i>Escherichia coli</i>
Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i>

NOTA: Os limites a aplicar basear-se-ão nos "Valores Guia INSA" conforme constam do documento "INTERPRETAÇÃO DE RESULTADOS DE ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS" em alimentos prontos para consumo e em superfícies do ambiente de preparação e distribuição alimentar, emitido pelo INSTITUTO NACIONAL DE SAÚDE DOUTOR RICARDO JORGE, em setembro de 2019.

ANEXO G – LISTA DE EQUIPAMENTOS

	Estabelecimento	BANHO-MARIA				Termómetros
		Equipamento	Quant.	Contentores com tampa		
				GN 1/1	GN 1/2	
Agrupamento José Maria dos Santos	Escola Básica de Batudes Pinhal Novo, Palmela	bmb1	02	01	02	01
	Escola Básica da Lagoa da Palha, Pinhal Novo, Palmela	bmb1	02	01	02	01
	Escola Básica de Palhota, Pinhal Novo, Palmela	bmb1	02	01	02	01
	Jardim de Infância de Vale da Vila, Palmela	bmb1	02	01	02	01
Agrupamento de Escolas de Palmela	Escola Básica nº2 de Olhos de Água, Lagoinha, Palmela	bmb1	02	01	02	01
	Escola Básica de Algeruz-Lau, Palmela	bmb1	02	01	02	01
	Escola Básica nº1 de Brejos do Assa, Palmela	bmb1	02	01	02	01
	Escola Básica nº2 de Palmela	bm2	01	01	02	01
	Escola Básica de Cabanas, Palmela	---	--	02	04	01
	Escola Básica de Cabanas, Palmela (Colégio Guimarães)	bmb1	02	01	02	01
	Jardim de Infância nº1 de Olhos de Água, Palmela	bmb1	02	01	02	01
	Escola Básica do Bairro Alentejano, Palmela	bmb1	03	02	02	01
Agrupamento José Saramago	Escola Básica nº 1 de Águas de Moura, Palmela	---	--	02	04	01
	Escola Básica de Cajados, Palmela	bmb1	03	02	02	01
	Jardim de Infância da Lagoa do Calvo, Palmela	bmb1	02	01	02	01
	Jardim de Infância de Lagameças, Palmela	bmb1	02	01	02	01
ESCOLAS COM CONFEÇÃO LOCAL DE REFEIÇÕES	Escola Básica de Aires, Palmela	ts	---	----	----	02
	Escola Básica Alberto Valente, Pinhal Novo, Palmela	ts	---	----	----	02
	Escola Básica António Matos Fortuna, Quinta do Anjo, Palmela	ts	---	----	----	02
	Escola Básica António Santos Jorge, Pinhal Novo, Palmela	ts	---	----	----	02
	Escola Básica Joaquim José Carvalho, Palmela	ts	---	----	----	02
	Escola Básica Salgueiro Maia, Pinhal Novo, Palmela	ts	---	----	----	02
	Escola Básica Zeca Afonso, Pinhal Novo, Palmela	ts	---	----	----	02

LEGENDA:

- bm2 - Carro banho-maria com capacidade para 2 contentores GN1/1
- bm3 - Carro banho-maria com capacidade para 3 contentores GN1/1
- bmb1 - Banho-maria de bancada com capacidade para 1 contentor GN 1/1
- ts - Termómetro de sonda

ANEXO G1 – FICHA TÉCNICA BANHO-MARIA BANCADA

FICHA DE EQUIPAMENTO

Nome: Elemento Banho-maria

Posição:

Descrição

Para assentar em bancada

Dados Técnicos

Construção integral em aço inox AiSi 304 (18/8)
Com capacidade para 1 "container" GN 1/1 - 150 ou submúltiplos
Equipado com 2 "containes" GN 1/2 - 150 com tampas
Potência: 1,2 kw - 230 V

Dimensões aproximadas (mm)

Compri.

550

Largura

350

Altura

250

Garantias

Assistência Pretendida

Observações

ANEXO G2 – FICHA TÉCNICA CARRO BANHO-MARIA 2 CONTAINERS

FICHA DE EQUIPAMENTO

Nome: Carro Banho-maria 2 containers

Posição:

Descrição

Com rodas com rasto
Para containers com profundidade de 150 mm
Proteção antichoque em borracha
Estrado inferior liso

Dados Técnicos

Construção integral em aço inox AiSi 304 (18/8)
Com capacidade para 2 "containers" GN 1/1 - 150
Potência 2 Kw - 230 V
Incluindo 2 containers GN 1X1 com 150 mm de profundidade com tampa.

Dimensões (mm)

Compri.

650

Largura

820

Altura

855

Garantias

Assistência Pretendida

Observações

ANEXO G3 – FICHA TÉCNICA CARRO BANHO-MARIA 3 CONTAINERS

FICHA DE EQUIPAMENTO

Nome: Carro Banho-maria

Posição:

Descrição

Rodas com rasto
Proteção antichoque em borracha
Estrado inferior liso
Para containers com profundidade de 150 mm

Dados Técnicos

Construção integral em aço inox AiSi 304 (18/8)
Cuba com capacidade para 3 "containers" GN 1/1
Potência: 3 KW - 230 V
Incluindo 3 containers GN 1X1 com 150 mm de profundidade com tampa.

Dimensões (mm)

Compri.

1200

Largura

650

Altura

855

Garantias

Assistência Pretendida

Observações

ANEXO G4 – FICHA TÉCNICA TERMÓMETRO DE SONDA

FICHA DE EQUIPAMENTO

Nome: Termómetro de sonda

Posição: N/A

Descrição

Com sonda de perfuração de alimentos

Dados Técnicos

Visor digital
À prova de água
Com capacidade para medir temperaturas entre - 50°C e 250°C
Alta fiabilidade

Dimensões aproximadas (mm)

Compri.

550

Largura

350

Altura

250

Garantias

Assistência Pretendida

Observações

Substituição imediata em caso de avaria

ANEXO H – EMENTA PARA PIQUENIQUE

Ementa para Piquenique - COM proteção térmica

Opção 1	Sandes	Pão de mistura com atum/alface/tomate + Pão mistura com queijo 1 Pacote batatas fritas (embalagem individual de 30g)
	Fruta	Fruta da época / fruta fatiada
	Água	Garrafa 300ml

Opção 2	Sandes	Pão de mistura com panado/alface/tomate + Pão mistura com manteiga 1 Pacote batatas fritas (embalagem individual de 30g)
	Fruta	Fruta da época / fruta fatiada
	Água	Garrafa 300ml

Opção 3	Sandes	Pão de mistura com bifana/alface/tomate + Pão mistura com doce 1 Pacote batatas fritas (embalagem individual de 30g)
	Fruta	Fruta da época / fruta fatiada
	Água	Garrafa 300ml

Opção 4	Sandes	Pão de cachorro com salsicha/alface/cenoura ralada + Pão mistura com queijo 1 Pacote batatas fritas (embalagem individual de 30g)
	Fruta	Fruta da época / fruta fatiada
	Água	Garrafa 300ml

Opção 5	Salada	Massinha fria de atum (atum, fusilli, milho e cenoura ralada) + Pão mistura com manteiga
	Fruta	Fruta da época / fruta fatiada
	Água	Garrafa 300ml

Ementa para Piquenique - SEM proteção térmica

Opção 1	Sandes	Pão de mistura com Chourição/alface/tomate + Pão mistura com queijo
		1 Pacote batatas fritas (embalagem individual de 30g)
	Fruta	Fruta da época
	Água	Garrafa 300ml

Opção 2	Sandes	Pão de mistura com queijo/alface/tomate + Pão mistura com manteiga
		1 Pacote batatas fritas (embalagem individual de 30g)
	Fruta	Fruta da época
	Água	Garrafa 300ml

Opção 3	Sandes	Pão de mistura com paio/alface/tomate + Pão mistura com doce
		1 Pacote batatas fritas (embalagem individual de 30g)
	Fruta	Fruta da época
	Água	Garrafa 300ml