

CADERNO DE ENCARGOS - II

CONCURSO PÚBLICO

Fornecimento de refeições escolares nos estabelecimentos de educação e ensino do 1.º Ciclo do Ensino Básico e Educação Pré-Escolar da rede pública do Concelho de Palmela – ano letivo 2017/2018

PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS

ÍNDICE DO CADERNO DE ENCARGOS - II

PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS	3
1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCEDIMENTO	3
2. EMENTAS	3
3. MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR	7
4. PREPARAÇÃO E ARRUMAÇÃO DAS INSTALAÇÕES.....	9
5. EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO	9
6. VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO.....	10
7. VERIFICAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO.....	11
8. DECISÃO APÓS VERIFICAÇÃO.....	11
9. CONTROLO	13
10. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL.....	14
11. REFEITÓRIOS	17
12. PESSOAL	18
13. EQUIPAMENTOS A COLOCAR PELO CONCESSIONÁRIO.....	21
ANEXO A – CAPITAÇÕES.....	23
ANEXO B – ALIMENTOS AUTORIZADOS	24
ANEXO C.....	33
ANEXO D – REGISTO DIÁRIO DO FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO	34
ANEXO E – MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DAS REFEIÇÕES PRÉ-ESCOLAR.....	35
ANEXO E1 – MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DAS REFEIÇÕES 1º CICLO	36
ANEXO F – PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE LABORATORIAL	37
ANEXO G – LISTA DE EQUIPAMENTOS	38
ANEXO G1 – FICHA TÉCNICA BANHO-MARIA BANCADA	40
ANEXO G2 – FICHA TÉCNICA CARRO BANHO-MARIA 2 CONTAINERS	41
ANEXO G3 – FICHA TÉCNICA CARRO BANHO-MARIA 3 CONTAINERS	42
ANEXO G4 – FICHA TÉCNICA TERMÓMETRO DE SONDA	43

PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCEDIMENTO

1.1. Processo n.º 0204.4.8.014/2017

1.2. Designação: "Fornecimento de refeições escolares nos estabelecimentos de educação e ensino de 1º Ciclo do Ensino Básico e Educação Pré-Escolar da rede pública do Concelho de Palmela – ano letivo 2017/2018".

2. 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 elaboradas pelo adjudicatário, de acordo com o presente Caderno de Encargos. 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. Eventuais alterações, em caso de força maior, terão igualmente de obter a autorização da entidade adjudicante, mesmo que esta só possa ser obtida à posteriori, sem o que configurarão uma falta grave, sujeita às penalidades previstas no presente contrato. Na elaboração das ementas deve ser cumprido integralmente e estritamente observado o seguinte:

a) **As Capitações de Géneros Alimentícios para Refeições em Meio Escolar da Associação Portuguesa dos Nutricionistas, da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto e do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável da Direção Geral de Saúde – 2015 (Parte III) – Anexo A.**

b) **A "Lista de Alimentos Autorizados" que consta do Anexo B.**

c) 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 Colectiva” – Anexo C.

- d) **A Circular n.º 3/DSEEAS/DGE/2013, de 2013/08/02, emitida pela Direção Geral da Educação, com exceção do referido acima, nas linhas a), b) e c) desta cláusula,** 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. 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.

2.2. 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 no neste Caderno de Encargos e documentação anexa.

2.3. 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, obrigatoriamente da mesma espécie (peixe) e com confeções diferentes, permitindo-se a opção dos alunos entre esses dois pratos (ambos de peixe).

Uma vez em cada 4 semanas existirá, apenas, uma 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, três variedades diferentes de fruta, nos dias em que não exista opção de doce.
- e) Água (única bebida permitida).

2.4 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.

2.5 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.

2.6 Devem ainda ser tomados em conta os seguintes aspetos:

- a) Cópias das fichas técnicas, apresentadas de acordo com o ponto 8.3. do Programa do Concurso, 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.
- e) O adjudicatário obriga-se a fornecer uma refeição com um Valor Calórico que atinja um mínimo de 500 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 das capitações previstas, para

quantidades superiores, situação previsível principalmente no caso das refeições vegetarianas.

- f) 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.
- f) Quando devidamente justificadas por prescrição médica podem ser servidas dietas, obedecendo à ementa específica elaborada pelo adjudicatário, para o efeito.
- g) 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.
- h) Sob solicitação da autarquia devem ser postas à disposição dietas especiais, autorizadas com carácter excecional para atender a situações específicas, sejam de saúde, religiosas ou outras. O adjudicatário fica obrigado a estes fornecimentos, garantindo-lhe a autarquia o ressarcimento de eventuais aumentos do custo das matérias-primas. Em caso de aumento do custo das matérias-primas, o adjudicatário deverá proceder a um pedido fundamentado à autarquia para que possa ocorrer o referido ressarcimento.
- i) Nas Unidades de Apoio Especializado para a Educação de Alunos com Multideficiência e Autismo (EB de Aires, EB Salgueiro Maia e EB Alberto Valente), o adjudicatário deve considerar a necessidade de fornecer refeições com consistência pastosa e/ou com outras características especialmente solicitadas pelos responsáveis da escola, num máximo de seis (6) refeições diárias. Deve ainda o adjudicatário considerar a eventualidade de, a pedido da autarquia, poder ter de estender esta necessidade a outros estabelecimentos.

- j) 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.
- k) Os pratos de peixe devem ser preparados de forma a garantir a ausência de espinhas, com o objetivo de evitar acidentes, principalmente com crianças mais novas. O aparecimento de espinhas 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 o ponto 12.4 das Condições Gerais. Deve, ainda, o adjudicatário observar a “Lista de Produtos Autorizados” (Anexo B) e as condicionantes ali referidas no que diz respeito aos tipos de peixe e às apresentações destes em relação às confeções previstas, obrigação esta cujo incumprimento será considerado numa não conformidade muito grave relativa ao HACCP.
- k) 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.
- l) 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.

2.7 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.

- 3.2 O adjudicatário deve considerar, obrigatoriamente, o fornecimento de batata já lavada e descascada (4^a "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.
- 3.3 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.
 - 3.3.1 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.
- 3.4 Prevê-se a manutenção, pelo adjudicatário, em armazenamento rotativo, de uma refeição baseada em conservas (prato principal com guarnição e sobremesa), para uso em carácter de emergência, que não necessite de ser confecionada. Em caso de consumo da refeição em carácter 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).
- 3.5 No âmbito do "**PACTO DE MILÃO**", a autarquia definiu a EB António Santos Jorge, como "**PROJETO PILOTO**". Assim, o adjudicatário tem que assegurar, obrigatoriamente, o abastecimento desta escola, de **produtos hortícolas**, através de **produtores locais (Concelho de Palmela e limítrofes)**, 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 com uma falta de um componente de refeição se tratasse e, conseqüentemente, as refeições fornecidas serem consideradas refeições incompletas (vide 7.3 adiante).

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).

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.

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:

- a) Das quantidades globais de refeições completas adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
- b) Dos componentes do prato com as quantidades fixadas no **Caderno de Capitações dos Alimentos – Anexo A**, 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:

- a) Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicações da **Lista dos Alimentos Autorizados – Anexo B**.

- b) 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 da firma pelo fornecimento, não devendo este ser considerado no “Mapa de Controlo Diário de Refeições” a não ser no local próprio para anotações deste tipo (“Refeições Incompletas”).
- 7.4 A ausência do representante da firma 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 e o 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 efetuá-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 na alínea b) do ponto 12.3 da Parte I – 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:
- a) Informar o encarregado do refeitório de que não deve remover as amostras referidas no ponto 9.3.
 - b) Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas na alínea c).
 - c) Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área e a ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.
 - d) Informar, pela via mais rápida, os serviços do município – Divisão de Educação e Intervenção Social.
 - e) 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 12.4 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.

&ÚNICO - 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 12.4 das Condições Gerais do presente Caderno de encargos.

- 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 12.4 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. São ainda da sua responsabilidade, independentemente das causas do desaparecimento, a reposição de todo o material normalmente conhecido por "palamenta", constituído por tachos, panelas, tabuleiros, assim como talheres, pratos, jarros e outro material de serviço (conchas escumadeiras, pinças, etc.), considerando-se o diferencial entre as existências do inventário inicial e as que se verificarem em inventários conjuntos a decorrer no final dos períodos letivos. A reposição deste material deverá ter lugar até ao reinício do período escolar o que, a não ocorrer, configurará um incumprimento contratual e permitirá à autarquia adquirir todos os itens em falta, debitando o valor correspondente em dobro ao adjudicatário, em qualquer das faturas subsequentes.
- 10.4 Especificamente em relação aos talheres (colheres, garfos e facas), aos pratos, tigelas de sopa e sobremesa, tabuleiros e copos/canecas, o adjudicatário deverá garantir que as existências sejam, a todo o momento, no mínimo, as que recebeu do município, no início

do serviço e constam do inventário inicial. Para o efeito, o adjudicatário deverá manter em armazém alguma quantidade destes utensílios (no mínimo 10% das quantidades constantes do inventário inicial), de forma a possibilitar a reposição imediata de qualquer falta. Em caso de não cumprimento desta obrigação, a autarquia poderá proceder à reposição dos artigos em falta, debitando posteriormente em dobro as despesas em que incorrer para o efeito.

- 10.5 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 que permitam, entre outras coisas, fundamentar os pedidos de indemnização referidos na alínea a) do ponto 12.2 da Parte I – Cláusulas Gerais do Caderno de Encargos.
- 10.6 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.
- 10.7 Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos ao município, em bom estado de conservação e funcionamento.
- 10.8 As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene, conservação, manutenção e funcionamento.
- 10.9 O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados. Deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido. 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.

10.10 O adjudicatário é responsável pela lavagem e desinfeção diária do equipamento que se destina ao transporte de alimentação.

10.11 O abastecimento dos lavatórios dos refeitórios (lavatórios dos utentes) com sabonete líquido e toalhetes são responsabilidade do adjudicatário.

10.12 A desinfestação das instalações será por conta da autarquia, sendo as mesmas realizadas por empresas da especialidade.

10.13 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 respectivas condutas ficará a cargo do município.

10.14 Os encargos com água, gás, eletricidade são por conta do município.

10.15 O fornecimento de toalhetes (para os tabuleiros), de guardanapos de papel e o embalamento do pão são obrigatórios e da responsabilidade do adjudicatário.

10.16 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.

10.17 Nos períodos de interrupção das atividades letivas do Natal e 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 verifiquem.

10.18 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.

10.19 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 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. Antes do início dos serviços, o adjudicatário deverá apresentar um “Plano de Manutenção Preventiva” abrangendo todos os equipamentos que ficam a seu cargo, para aprovação da autarquia. Caso o adjudicatário não apresente, em tempo útil, o plano referido, ficará obrigado ao cumprimento do plano que a autarquia lhe apresentar. De notar, no entanto, que em qualquer das situações atrás previstas, seja qual for o Plano de Manutenção adotado, a obrigação do adjudicatário referida no ponto 10.8 das presentes Cláusulas Técnicas se mantém inalterada, com total validade e aplicabilidade.

10.20 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.

10.21 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:

- a) Confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora dos mesmos.
- b) Introduzir refeições feitas externamente.

12. PESSOAL

- 12.1 Os concorrentes deverão indicar o número, as categorias profissionais e carga horária semanal dos trabalhadores a afetar à prestação de serviços em cada uma das Unidades.
- 12.2 As equipas de pessoal a afetar às Unidades, indicadas pelo concorrente vencedor, terão que se manter inalteradas durante, pelo menos, os três (3) primeiros meses de vigência do contrato, podendo ser posteriormente alteradas, apenas, após a prévia autorização escrita da entidade adjudicante.
- 12.3 Desde que a equipa de qualquer das unidades se revele, por exclusivo critério da entidade adjudicante, insuficiente para garantir um serviço adequado, o adjudicatário fica obrigado a aumentar a equipa em questão no número de elementos julgado necessário ou a substituir um ou vários dos elementos das equipas por outros de categoria profissional superior. Após a solicitação, pela entidade adjudicante, do aumento ou substituição de elementos de uma qualquer equipa, 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.

& Único: 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 12.15 e 12.16 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.

- 12.4 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 devida e completamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, cabendo os respetivos encargos ao adjudicatário. A farda completa inclui, além todas as peças de vestuário, também o calçado, que deverá ser apropriado às funções a desempenhar e exclusivamente usado no local de trabalho.
- 12.5 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:

- a) EB Joaquim José Carvalho – 2 unidades
- b) EB Aires – 5 unidades
- c) EB António Matos Fortuna – 5 unidades
- d) EB Zeca Afonso – 4 unidades
- e) EB Salgueiro Maia – 4 unidades
- f) EB Alberto Valente – 7 unidades
- g) EB António Santos Jorge – 2 unidades

12.6 Os elementos responsáveis pela vigilância deverão cumprir um horário efetivo mínimo diário de 03:30h, 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.

12.7 Fica totalmente vedado ao adjudicatário atribuir, aos responsáveis pela vigilância, qualquer outra função que não seja a preparação do refeitório (arrumação de mesas e cadeiras, colocação de pratos e talheres, etc), a realizar antes do início do serviço de refeições, a vigilância dos alunos durante o período do serviço de refeições, e a posterior higienização do refeitório.

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

12.9 O adjudicatário deverá também garantir a presença diária de responsáveis pela vigilância, com idêntico horário e funções ao acima descrito, no JI de Olhos de Água e JI de Lagameças.

12.10 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 comprovados pelas folhas de desconto da Segurança Social.
- c) Horário de Trabalho.

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

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

12.12 Não poderá ser considerado pessoal em regime de estágio.

12.13 O mapa de pessoal respeitante a cada refeitório não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respetivo contingente, sem prévio acordo da autarquia. As alterações devem ser objeto de apreciação por parte desta entidade, sob pena de poderem ser acionadas as penalidades previstas no ponto 12 da Parte I – Cláusulas Gerais deste Caderno de Encargos.

12.14 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.

12.15 O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica que ateste o seu bom estado de saúde.

12.16 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 empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

12.17 O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.

12.18 O adjudicatário nomeará um responsável pelo presente contrato. Este elemento terá competência para tomar todas as decisões necessárias ao bom funcionamento dos serviços e prestará funções, em caráter de exclusividade, relativamente ao presente contrato.

12.19 Será, ainda, obrigação do adjudicatário garantir a presença diária de um técnico especializado de nível superior (dietista ou nutricionista), 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.

13. 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 10.19 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

CAPITAÇÕES DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS PARA REFEIÇÕES EM MEIO ESCOLAR (2015)

**APN – Associação Portuguesa dos Nutricionista
Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto
Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável da Direção-Geral de
Saúde**

(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 tibio-metatarsica. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas deve oscilar entre 5 e 8 Kg.

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 tibio-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 tibio-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

Porcentagem 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 rabeta.
- 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 desinfeção 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
(NOVENBRO 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: ____ / ____ / ____

EMENTA	
SOPA	
PRATO	
	Peso da matéria-prima incorporada:
FRUTA/DOCE	

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO			
COMPONENTES	BOA	ACEITÁVEL	MÁ
1. CONFEÇÃO			
2. QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS			
3. QUANTIDADE			
4. APRESENTAÇÃO DO SERVIÇO			
5. EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			
6. APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			
7. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES			

NÚMERO DE REFEIÇÕES	ENCOMENDADAS	
	SERVIDAS	

OBSERVAÇÕES: _____

Data: ____ / ____ / ____

O REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO

O REPRESENTANTE DA FIRMA

NOTA: Este documento é diário e deve ser preenchido pelo representante da entidade adjudicante, no próprio dia da refeição servida e ficar em poder do estabelecimento de educação e ensino. Sempre que se verificarem insuficiências no serviço prestado é obrigatório o seu envio, por fax para a Câmara Municipal – Divisão de Educação e Intervenção Social.

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										
Tot.										

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										
Tot.										

b) 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 – PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE LABORATORIAL

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

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA	CLASSIFICAÇÃO	UNID	Refeições	Refeições	Vegetais e
			confeccionadas	confeccionadas / crus	frutos crus
			Grupo 1	Grupo 2	Grupo 3
Contagem de microrganismos a 30°C	Indicador de higiene – Não patogénico	/g	$\leq 10^4$	$\leq 10^5$	$\leq 10^6$
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	Indicador de segurança - Patogénico	/g	< 10	< 10	< 10^2
Contagem de coliformes totais	Indicador de higiene – Não patogénico	/g	$\leq 10^2$	$\leq 10^3$	$\leq 10^4$
Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	Indicador de segurança - Patogénico	/g	< 10^2	< 10^2	< 10^2
Nº de colónias de bolores	Indicador de higiene – Não patogénico	/g	$\leq 10^2$	$\leq 10^2$	$\leq 10^3$
Nº de colónias de leveduras	Indicador de higiene – Não patogénico	/g	$\leq 10^4$	$\leq 10^4$	$\leq 10^5$
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	Indicador de segurança - Patogénico	/g	Ausente em 25	Ausente em 25	Ausente em 25
Contagem de <i>Listeria monocytogenes</i>	Indicador de segurança - Patogénico	/g	< 10^2	< 10^2	< 10^2

NOTA: Estes parâmetros aplicam-se a todas as amostras de alimentos recolhidas e analisadas em laboratório, salvo legislação específica para determinada matéria-prima / produto. Os limites aplicados baseiam-se nos "Valores Guia para avaliação da qualidade microbiológica de alimentos prontos a comer preparados em estabelecimentos de restauração" emitidos pelo Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge.

SUPERFÍCIES E MÃOS DE MANIPULADORES (ZARAGATOAS)

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA	CLASSIFICAÇÃO	UNID	LIMITES
Contagem de microrganismos a 30°C	Indicador de higiene – Não patogénico	/cm ²	< 100
Contagem de coliformes totais	Indicador de higiene – Não patogénico	/cm ²	< 1

ESFREGAÇO DE SEGUIMENTO - MÃOS DE MANIPULADORES (ZARAGATOAS)

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA	CLASSIFICAÇÃO	UNID	LIMITES
Contagem de microrganismos a 30°C	Indicador de higiene – Não patogénico	/cm ²	< 100
Contagem de coliformes totais	Indicador de higiene – Não patogénico	/cm ²	< 1
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	Indicador de segurança - Patogénico	/cm ²	< 1
Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	Indicador de segurança - Patogénico	/cm ²	< 1

ANEXO G – LISTA DE EQUIPAMENTOS

	Estabelecimento	BANHO-MARIA				Termómetros
		Equipamento	Quant.	Contentores com tampa		
				GN 1/1	GN 1/2	
	EB Batudes	bmb1	02	01	02	01
	EB Lagoa da Palha	bm2	01	01	02	01
	EB Palhota	bmb1	02	01	02	01
	JI Vale da Vila	bm2	01	01	02	01
Agrupamento Vertical de Escolas de Palmela	EB Olhos de Água 2	bm2	01	01	02	01
	EB Algeruz-Lau	bm2	01	01	02	01
	EB Brejos do Assa 1	bm2	01	01	02	01
	EB Palmela 2	bm2	01	01	02	01
	EB Cabanas	bm3	01	03	----	01
	JI Olhos de Água	bm2	01	01	02	01
	EB Bairro Alentejano	bmb1	03	03	----	01
Agrupamento Jos+e Saramago	EB Águas de Moura	bm2	01	01	02	01
	EB Cajados	bmb1	03	03	----	01
	JI Lagoa do Calvo	bm2	01	01	02	01
	JI Lagameças	bm2	01	01	02	01
ESCOLAS COM CONFEÇÃO LOCAL DE REFEIÇÕES	EB Joaquim José de Carvalho	ts	---	----	----	02
	EB Aires	ts	---	----	----	02
	EB António Matos Fortuna	ts	---	----	----	02
	EB Zeca Afonso	ts	---	----	----	02
	EB Salgueiro Maia	ts	---	----	----	02
	EB Alberto Valente	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

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

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

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

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