



*SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO*

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO Nº 1/2009/S. LAGOA

SERVIÇO DE REFEIÇÕES À ESCOLA SECUNDÁRIA DE LAGOA

Capítulo I

Disposições gerais

Cláusula 1ª

Objecto do concurso

1 — Concurso Público nº 1/2009/S. Lagoa, nos termos do Código dos Contratos Públicos em Anexo ao Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de Janeiro e aplicado na Região Autónoma dos Açores pelo Decreto Legislativo Regional nº 34/2008/A, de 28 de Julho, a seguir também referido como Código dos Contratos Públicos ou CCP.

2 — O presente concurso tem por objecto o serviço de **refeições completas**, no refeitório da Escola Secundária de Lagoa, Pessoa Colectiva número 672 002 582, sita na Av. Eng. Luís Alberto Meireles Martins Mota – 9560-414 Lagoa, São Miguel — Açores, telefone: 296 960240 e telefax: 296 960242, e-mail (es.lagoa@azores.gov.pt), para o ano escolar de 2009/2010, em conformidade com o estipulado no Caderno de Encargos e demais documentos do Concurso, tendo o Código CPV (Common Procurement Vocabulary) 55523100-3.

3 — A média diária, previsível, a servir, é considerada como sendo de 256 (**duzentas e cinquenta e seis**) refeições completas. A quantidade previsível anual a adquirir é de 44.800 (**quarenta e quatro mil e oitocentas**) refeições completas, resultando da média diária de refeições que se prevê sejam servidas, no refeitório da Escola mencionada em 2, multiplicado pelo número de dias com fornecimento efectivo de refeições, para o ano de 2009/2010, num total de 175 (**cento e setenta e cinco**), e conforme venha a ser fixado no calendário escolar da Escola Secundária de Lagoa.

4 — Os serviços serão prestados, previsivelmente, a partir de 7 de Setembro de 2009 e até 30 de Junho de 2010, nos termos que vier a ser fixado no calendário escolar a que se refere o número anterior.

5 — Durante o prazo do concurso os concorrentes poderão visitar o refeitório e demais instalações da Escola e inteirar-se de todas as condições inerentes ao fornecimento dos serviços.



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

6 — O refeitório da Escola Secundária de Lagoa, pode ser utilizados pelo pessoal docente e não docente e pelos alunos ou por qualquer encarregado de educação, estes desde que acompanhados pelos respectivos alunos, nos termos do artigo 105º do DLR nº 18/2007/A, de 19 de Julho.

Cláusula 2ª

Contrato

1 — O contrato é composto pelo respectivo clausulado contratual e os seus anexos.

2 — O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:

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

b) — Os esclarecimentos e as rectificações relativos ao Caderno de Encargos;

c) — O presente Caderno de Encargos;

d) — A Proposta adjudicada;

e) — Os esclarecimentos sobre a Proposta adjudicada prestados pelo prestador dos serviços.

3 — Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respectiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

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

5 — A entidade adjudicante é a Região Autónoma dos Açores – Secretaria Regional da Educação e Formação – Escola Secundária de Lagoa, Pessoa Colectiva número 672 002 582, sita na Av. Eng. Luís Alberto Meireles Martins Mota – 9560-414 Lagoa, São Miguel — Açores, telefone: 296 960240 e telefax: 296 960242, e-mail (es.lagoa@azores.gov.pt).

6 — A decisão de contratar foi tomada por Deliberação do Conselho Administrativo da Escola Secundária de Lagoa, de 9 de Março de 2009, ao abrigo do disposto nos artigos, 80º nº 1 alínea c), 37º, 41º nº 1 alíneas a) e b) e nº 2, 42º e 43º, todos do Decreto Legislativo Regional nº 12/2005/A, de 16 de Junho, conjugados com a alínea b) do nº 1 do artigo 18º do Decreto Legislativo Regional nº 30/2007/A, de 27 de Dezembro e com o disposto na alíneas c) e d) do nº 1 do artigo 91º e artigos 105º, 107º, 108º e 109º, todos do Decreto Legislativo Regional nº 18/2007/A, de 19 de Julho, bem como com o disposto, nomeadamente, nos artigos



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

20º n.º 1 alínea b), 36º n.º 1, 38º, 40º n.º 1 alínea b) e 2, 47º n.º 1 alínea a) e 130º, todos do Código dos contratos Públicos e no Capítulo III (*disposições transitórias*) do Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de Janeiro.

Cláusula 3ª

Prazo, preço máximo das refeições e preço base do procedimento

1 — O contrato mantém-se em vigor durante o ano lectivo de 2009/2010, previsivelmente, a partir de 7 de Setembro de 2009 e até 30 de Junho de 2010, nos termos que vier a ser fixado no calendário escolar, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do Contrato.

2 — O início da prestação dos serviços acima referido (7 de Setembro de 2009), corresponde a uma previsão, só existindo fornecimento dos serviços e correspondente pagamento a partir do início do ano lectivo, se posterior à mencionada data.

3 — O preço por refeição completa não poderá exceder o montante de €2,54 (**dois euros e cinquenta e quatro cêntimos**). Qualquer preço apresentado em valor inferior ao cêntimos, será objecto de arredondamento, automático, para a unidade superior se for igual ou maior que 5 ou para a unidade inferior se menor que 5.

4 — O preço base do concurso é de €113.792,00 (**cento e treze mil, setecentos e noventa e dois euros**) não incluindo o imposto sobre o valor acrescentado.

Capítulo II

Obrigações contratuais

Secção I

Obrigações do prestador de serviços

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 4ª

Obrigações principais do prestador de serviços

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

a) — Obrigação de proceder ao serviço de **refeições completas** no refeitório da Escola Secundária de Lagoa, durante o ano escolar de 2009/2010, sendo as refeições confeccionadas, em boas condições higio-sanitárias e sob a total responsabilidade do prestador dos serviços;



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

b) — Obrigação de proceder ao fornecimento das refeições todos os dias úteis, com excepção dos períodos de interrupção das actividades lectivas, para férias dos alunos, avaliações intercalares ou outras, conforme estabelecer o calendário escolar referido no número anterior, sendo o horário das refeições, entre as 12 e as 14 horas;

c) — Obrigação de efectuar os serviços objecto do presente concurso em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, bem como no Código dos Contratos Públicos e restante legislação aplicável e regulamentos em vigor, que se relacionem com os serviços a prestar (*quer no respeitante, nomeadamente, à produção, industria, comercialização e transporte*), incluindo no que seja aplicável ao fornecimento, as Normas Portuguesas e Comunitárias, as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais e as instruções de fabricantes, produtores, industriais e transportadores, ou de entidades detentoras de patentes, incluindo o 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;

d) — Responsabilidade pela qualidade e condições higio-sanitárias do funcionamento do refeitório e dos serviços a prestar, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos no caso, nomeadamente, de intoxicação alimentar. No refeitório poderá existir um livro de reclamações que será obrigatoriamente facultado aos clientes do mesmo, sempre que o solicitem, o qual será fornecido pela Escola Secundária de Lagoa, quando assim o entender, em termos de ser utilizado e sendo da sua exclusiva responsabilidade, pelo que lhe deverá ser entregue, pelo prestador dos serviços, sempre que lhe for solicitado e, obrigatoriamente, no último dia útil de cada semana;

e) — Obrigação de facultar aos serviços oficiais competentes, para efeitos de fiscalização, as instalações, equipamentos e produtos, sendo responsável por todas as infracções verificadas, em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade;

f) — Obrigação de proceder ao fornecimento dos serviços de acordo com o plano de mão-de-obra a afectar à prestação dos serviços, como conste da sua Proposta;

2— Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços ou seu representante fica obrigado a manter, com uma periodicidade trimestral, reuniões de coordenação com os representantes da Escola Secundária de Lagoa, das quais deve ser lavrada acta a assinar por todos os intervenientes na reunião.

2.1 — As reuniões previstas no número anterior devem ser alvo de uma convocação escrita por parte do prestador de serviços, o qual deve elaborar a agenda prévia para cada reunião.



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

2.2 — O prestador de serviços fica também obrigado a apresentar à Escola Secundária de Lagoa, com uma periodicidade trimestral, um relatório com a evolução de todas as operações objecto dos serviços e com o cumprimento de todas as obrigações emergentes do contrato.

2.3 — Todos os relatórios, registos, comunicações, actas e demais documentos elaborados pelo prestador de serviços devem ser integralmente redigidos em português.

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

4 — São da responsabilidade do prestador dos serviços quaisquer encargos decorrentes da utilização, na prestação dos serviços, de marcas registadas, patentes ou licenças.

5 — Caso a Escola Secundária de Lagoa venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o prestador dos serviços indemniza-a de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

Cláusula 5^a

Ementas/capitações das refeições

1 — As refeições objecto do presente concurso deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confecção, segundo ementas a aprovar, previamente, pela Escola Secundária de Lagoa, com a antecedência mínima de 15 dias de calendário. Devem ser observadas as capitações mínimas constantes do Anexo A – Capitações dos Alimentos e a lista de alimentos constante do Anexo B – Lista de Alimentos Autorizados.

1.1 — O prestador dos serviços pode fornecer outros alimentos, para além dos indicados no **Anexo B**, ou com outro tipo de confecção, desde que estejam em acordo com os hábitos alimentares da Região Autónoma dos Açores e sejam aprovados, bem como a ementa proposta, método de confecção e a sua capitação (ficha técnica), pela Escola Secundária de Lagoa ou seu representante devidamente mandatado para o efeito.

1.2 — As ementas a utilizar nas primeiras 4 (quatro) semanas de funcionamento serão as apresentadas a concurso. As ementas devem respeitar o referido na presente cláusula.

2 — A composição, obrigatória, da ementa diária da **refeição completa** é a seguinte:

► 1 Sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. É igualmente admitido o serviço de canja e sopa de peixe, no máximo de 2 (duas) vezes por mês;



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

► 1 Prato de carne ou de peixe, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir, obrigatoriamente, legumes cozidos e/ou crus adequados à ementa; os legumes crus devem ser servidos com as quantidades correctas (no mínimo três variedades diárias), possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos clientes;

► 1 Pão embalado, de “mistura” de acordo com o **Anexo B** – Lista dos Alimentos Autorizados;

► Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época em, pelo menos, 2 (duas) variedades e iogurte de aromas. Simultaneamente pode haver doce caseiro/gelatina/gelado de leite ou fruta cozida ou assada, fornecidos até duas vezes por semana, preferencialmente em dias em que o prato principal seja peixe. O aluno tem direito ao consumo de 1 (uma) das sobremesas referidas, conforme sua escolha;

► Água, (única bebida permitida), devidamente embalada para consumo público, sem gás, obrigatoriamente servida em garrafas individuais de 0,33 cl.

3 — Qualquer refeição deve ser servida e respeitar as capitações estabelecidas, ou aceites pela Escola Secundária de Lagoa nos termos do nº 1.1 *in fine*, não sendo legítimo presumir e/ou admitir aquilo que o aluno, em função da idade e/ou desenvolvimento físico, deve ou não comer, “adaptando” as quantidades em função disso.

4 — Sendo preocupação da Escola Secundária de Lagoa o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, não poderá esquecer-se também a função pedagógica da alimentação, pelo que as entidades contratantes e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo dos produtos que por vezes os alunos “dispensam”, nomeadamente a sopa e os legumes, persuadindo os mesmos a consumirem esses produtos.

5 — Na elaboração das ementas devem ser tomados em consideração os seguintes aspectos:

a) — A ementa deve ser acompanhada da respectiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, respectiva capitação e valor calórico, bem como a descrição do(s) método(s) de confecção, sendo devidamente arquivada em pasta própria no refeitório da Escola Secundária de Lagoa;

b) — A ementa deve ser constituída diariamente por um prato de carne ou de peixe, sendo o seu fornecimento alternado. A ementa pode incluir fritos, mas apenas uma vez por semana;

c) — Quando por motivo de saúde, devidamente justificadas por prescrição médica, ou relacionadas com convicções e/ou práticas religiosas, devidamente comunicadas pelo encarregado de educação, devem ser servidas refeições adequadas, incluindo dietas quando for o caso, sendo dado atempado conhecimento à



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

entidade fornecedora, de tal facto e dos alunos abrangidos mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia;

d) — Cada utilizador do refeitório tem direito a um tabuleiro, bem como à respectiva toalha de papel e guardanapo;

e) — O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, os guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão é obrigatório e da responsabilidade do prestador dos serviços. Os guardanapos deverão ser de folha dupla, com a dimensão de 33 x 33 cm.

6 — A ficha com indicação das ementas semanais, devidamente aprovadas, deverá ser afixada em lugares bem visíveis para os alunos e demais clientes do refeitório, sendo escrita em linguagem que permita a sua boa compreensão pelos alunos e afixada nos locais indicados pela Escola Secundária de Lagoa.

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

7 — O aprovisionamento de matéria-prima deve ser efectuado duas vezes por semana, de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.

8 — A matéria-prima alimentar fresca/refrigerada (nomeadamente carne, peixe, legumes, fruta e pão) não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da Escola Secundária de Lagoa, pois o equipamento do refeitório não se destina à congelação dos alimentos, mas apenas à manutenção dos produtos já congelados.

9 — Nos produtos congelados deve ser considerada uma margem de mais 10% nas capitações.

Cláusula 6^a

Instalações, equipamentos e material

1 — A Escola Secundária de Lagoa, disponibiliza, ao prestador dos serviços, as instalações do refeitório, incluindo cozinha, copa, sala de refeições, despensas, sanitários do pessoal, corredores e todos os anexos, bem como todo o restante material móvel, nomeadamente louça e talheres necessários ao fornecimento dos serviços e tabuleiros, ficando o prestador dos serviços responsável pela correcta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos e sendo responsável pela reparação de qualquer dano verificado, salvaguardado o desgaste normal resultante da execução do fornecimento dos serviços, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, incluindo os danos a terceiros. É da exclusiva responsabilidade do prestador dos serviços a celebração de qualquer obra de melhoria e/ou seguro que considere necessário. Qualquer obra só poderá ser realizada desde que tenha a prévia autorização do Conselho Executivo da Escola Secundária de Lagoa.



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

1.1 — No âmbito da execução do contrato, o prestador dos serviços assegurará, nos dois dias úteis anteriores ao início do fornecimento, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento referidos em 1, para que o seu funcionamento arranque nas melhores condições, garantindo também o prestador dos serviços a respectiva limpeza e arrumação nos dois dias úteis imediatos ao encerramento dos refeitórios no final de cada período lectivo. O incumprimento dos prazos referidos implica o pagamento de uma multa de até €100,00 (**cem euros**) por cada dia de incumprimento.

2 — A Escola Secundária de Lagoa assegura, todo o fornecimento e pagamentos de electricidade, água e gás, das suas instalações, necessários à execução do contrato, sendo o prestador dos serviços responsável pela resolução de qualquer problema verificado no fornecimento.

3 — No início do fornecimento dos serviços será entregue ao prestador dos serviços o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que deverá constar de acta a subscrever pelas partes (podendo ser utilizado o **Anexo E**), assumindo-se igual procedimento no fim do contrato e em relação ao adjudicador.

4 — As instalações, equipamentos e material devem apresentar-se, sempre, em boas condições de higiene e conservação. O prestador dos serviços é responsável pela totalidade das operações de limpeza e desinfecção de todas as instalações colocadas à sua disposição e pelos encargos com os materiais e produtos adequados devendo zelar pela correcta utilização dos materiais e produtos de limpeza (bio degradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido. Além dos cuidados diários de limpeza das instalações e equipamentos é obrigatória uma limpeza geral, nos primeiros 8 dias de cada mês que contemplará, nomeadamente, portas, janelas, paredes, tectos, ralos de escoamento, exaustores e respectivos filtros. O prestador dos serviços fornecerá obrigatoriamente toucas, máscaras e batas descartáveis a serem utilizadas por pessoas estranhas ao serviço.

5 — A desinfestação das instalações, bem como a limpeza profunda das chaminés e exaustores, serão por conta da Escola Secundária de Lagoa, sendo realizadas por empresas da especialidade.

6 — As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quente (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas, pelo prestador dos serviços, através de termómetros específicos e feitos os respectivos registos. No período de interrupção das actividades lectivas da Páscoa, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento. Em caso de problemas com os produtos armazenados a Escola Secundária de Lagoa não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos eventualmente surgidos.



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

7 — Os óleos de fritura terão que ser testados após cada utilização. Os registos devem ser efectuados sempre que se proceda à mudança do óleo, após a sua última utilização. O prestador dos serviços terá que possuir 1 kit de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura.

8 — Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição do prestador dos serviços, serão por ele suportados.

9 — A Escola Secundária de Lagoa reserva-se o direito de utilização das instalações e equipamentos do refeitório, cozinha e anexos, sem limitações que possam ser impostas pelo prestador dos serviços, sempre que o considere conveniente e em períodos que não estejam abrangidos pelo fornecimento decorrente da actividade lectiva objecto do presente concurso, nomeadamente para quaisquer actividades escolares ou extra-escolares realizadas por si ou com a sua intervenção, sem prejuízo da obrigação de deixar as instalações e equipamentos em estado igual ao do início da utilização incluindo limpeza e arrumação.

10 — O prestador dos serviços é responsável pela colocação, recolha e lavagem de todos os talheres, tabuleiros, e louça utilizada no refeitório, podendo utilizar, para o efeito, as máquinas existentes na Escola Secundária de Lagoa, mas sendo responsável por todos os produtos necessários, incluindo sabões, bem como pelas reparações das avarias verificadas, desde que sejam da sua responsabilidade.

Cláusula 7^a

Plano de mão-de-obra/pessoal e controlo

1 — O plano de mão-de-obra a afectar à prestação dos serviços, deve discriminar o número de profissionais/dia e a respectiva categoria profissional, devendo apresentar o número de profissionais, a afectar ao refeitório, de pelo menos 4 (quatro) unidades, sendo pelo menos 2 (duas) unidades com a categoria de Cozinheiro e comprometendo-se o prestador dos serviços a alterar esse número, se o número de refeições completas, servidas, sofrer uma alteração significativa e com carácter de estabilidade. Para este efeito, deve considerar-se um *ratio* 1/70, bem como o número total de unidades apresentado na proposta, se superior ao mínimo exigido. Sempre que seja apresentada mão-de-obra a tempo parcial, deverá ser apresentada a percentagem horária de afectação que não pode ser inferior a 75% (setenta e cinco por cento). Na falta de indicação, a mão-de-obra é considerada a tempo inteiro.

1.1 — Não poderá ser considerado pessoal contratado em regime de estágio.

2 — Os elementos referidos no número 1 ficam hierárquica, disciplinar e funcionalmente dependentes do prestador dos serviços, a quem compete o pagamento de todos os encargos, aqui se incluindo os salariais, com a segurança social, seguros e outros, para além da sua substituição atempada, por trabalhador de igual categoria ou superior, em todos os casos de ausência ao serviço ou de substituição quando necessária em



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

virtude de comportamentos impróprios para com qualquer entidade, funcionário, aluno ou cliente da Escola Secundária de Lagoa, invocados e fundamentados pela mesma. O prestador dos serviços é responsável pela reparação de prejuízos causados pelo seu pessoal nas instalações, equipamentos e material e a terceiros.

3 — O pessoal do prestador dos serviços deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua actividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respectivas sanções e encargos ao prestador dos serviços.

4 — A Escola Secundária de Lagoa disponibiliza, ao adjudicatário, 1 (um) funcionário afecto à cozinha, pertencente à categoria de assistente operacional da carreira geral de assistente operacional (*antigo Cozinheiro - Decreto-Lei nº 121/2008 de 21 de Julho - Mapa VI*) da Escola Secundária de Lagoa, hierárquica e disciplinarmente dependente desta mas funcionalmente dependente da empresa fornecedora, competindo à Escola Secundária de Lagoa o pagamento de todos os encargos respectivos.

5 — A Escola Secundária de Lagoa solicitará ao prestador dos serviços, sempre que o julgue conveniente, os comprovativos dos seguintes elementos:

- a) — Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social das pessoas em serviço no Refeitório;
- b) — Horário de trabalho das pessoas em serviço no Refeitório;
- c) — Apólice de seguro do pessoal em serviço no Refeitório.

5.1 — O pessoal do prestador dos serviços deve proceder, diariamente, no momento da entrada ao serviço e no momento da saída do mesmo, ao registo respectivo, em equipamento ou livro próprio, adequados para o efeito e da responsabilidade do prestador dos serviços, sendo os registos entregues, diariamente, ao representante da Escola para controlo do cumprimento, pelo prestador dos serviços, do pessoal a afectar aos serviços em conformidade com o mapa de pessoal contratado, sem prejuízo de serem facultados ao mesmo ou a qualquer outro funcionário indicado pelo Conselho Executivo e sempre que se revelar necessário.

6 — O mapa de pessoal do refeitório não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respectivo contingente, sendo sempre respeitado o número e categorias que constam da proposta adjudicada, sob pena de aplicação das penalidades constantes da cláusula 14ª deste Caderno de Encargos.

7 — É obrigatória, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação do mapa do pessoal com indicação dos nomes, categorias e horário de trabalho.



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

8 — O pessoal ao serviço do prestador dos serviços deverá ser portador de declaração médica que ateste o seu bom estado de saúde.

9 — O prestador dos serviços 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.

10 — O prestador dos serviços 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.

11 — As notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes, deverão ser efectuadas por escrito e com suficiente clareza, para que o destinatário fique ciente da respectiva natureza e conteúdo.

12 — Na Escola existirá, obrigatoriamente, um **Registo Diário de Funcionamento dos Refeitórios**, conforme **Anexo C**, em que os representantes dos contraentes registarão a apreciação relativa à execução do serviço diário. O representante da firma deve fornecer os dados referentes ao peso da matéria-prima utilizada no prato principal, de acordo com os seus registos (matéria-prima incorporada).

13 — A verificação quantitativa, a registar, diariamente, na ficha constante do **Anexo C** tem por objectivo comprovar a conformidade, nomeadamente:

- a) — Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
- b) — Dos componentes do prato com as quantidades fixadas no **Anexo A** – Captações dos Alimentos – deste caderno de encargos.

14 — A verificação qualitativa, a registar diariamente na ficha constante do **Anexo C** tem por objectivo comprovar a conformidade, nomeadamente:

- a) — Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicações do **Anexo B** – Lista dos Alimentos Autorizados;
- b) — Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas.

Cláusula 8ª

Pré-marcação de refeições e representação

1 — O número diário de refeições é o apurado mediante a contagem das senhas previamente vendidas aos utilizadores do refeitório da Escola Secundária de Lagoa.



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

2 — A venda das senhas é da exclusiva responsabilidade dos serviços competentes da Escola Secundária de Lagoa, que comunicará o respectivo número, com distinção de refeições normais e dietas, ao prestador dos serviços, através do seu representantes e até às 16 horas do dia anterior.

3 — O número de refeições referido nos números anteriores e nas condições aí especificadas, não pode ser objecto de alteração em mais de 5%, tendo esta alteração de ser comunicada, nos termos e condições do nº 2, até às 10 horas e 15 minutos do dia a que diz respeito, sob pena de não existir obrigação do fornecimento dos serviços.

4 — O montante a pagar ao prestador dos serviços e as demais obrigações das partes, correspondem ao total de refeições encomendadas nos termos desta cláusula, sendo irrelevante o facto de os utilizadores dos refeitórios não comparecerem para o respectivo consumo.

5 — As entidades contratantes, no prazo de 5 dias, contados da celebração do contrato, informarão, por escrito, a outra parte, da pessoa que as representará, diariamente, junto do outro contraente (sendo as funções acumuláveis com quaisquer outras), devendo a representante estar habilitada com os poderes bastantes para a resolução de qualquer questão que resulte da normal execução do contrato. É obrigatória a presença da representante do prestador dos serviços, no refeitório da Escola Secundária de Lagoa, das 11 horas e 30 minutos às 14 horas e 30 minutos.

6 — A eventual substituição dos referidos representantes deverá ser comunicada, por escrito e no prazo referido no número anterior.

7 — O representante da Escola Secundária de Lagoa será a pessoa para o efeito designada pelo Presidente do Conselho Executivo.

Cláusula 9ª

Rejeição de produtos e diferendos

1 — Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas e bens adquiridos, o representante da Escola Secundária de Lagoa, aceita ou rejeita as mesmas. Os géneros/bens que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confecção de outras refeições ou fornecimentos, devendo o prestador dos serviços substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas e bens rejeitados. Se a remoção não for efectuada, poderá a Escola Secundária de Lagoa efectuar-lá a expensas do prestador dos serviços. Considera-se como apresentando anomalias, nomeadamente, os bens que não tenham sido embalados individualmente, quando exigido, bem como os que não se apresentem em perfeitas condições higio-sanitárias.



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

2 — Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima, bens e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o prestador dos serviços deverá proceder à sua substituição imediata, por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com o **ANEXO B** – Lista dos Alimentos Autorizados, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.

3 — Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, o prestador dos serviços indemnizará a Escola Secundária de Lagoa nas condições estabelecidas neste Caderno.

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 prestador dos serviços.

5 — Os diferendos surgidos entre os representantes dos contraentes serão resolvidos nos termos seguintes:

a) — Se o diferendo incidir sobre aspectos quantitativos ou qualitativos das refeições e/ou produtos a servir nesse mesmo dia, a decisão a tomar, de imediato, compete ao representante da Escola Secundária de Lagoa, devendo ser acatada pelo prestador dos serviços, sob pena de a Escola se substituir ao mesmo, considerando-se esta situação como de não fornecimento dos serviços, nomeadamente para efeitos de multa;

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

c) — Em qualquer dos casos e se o diferendo incidir sobre rejeição de produtos, por não cumprimento da legislação aplicável e regulamentos em vigor legislação, no sector alimentar, incluindo o Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, o Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro, o prestador dos serviços poderá reclamar para a entidade adjudicante num prazo não superior a 24 horas, para o que deverá apresentar as provas dos factos invocados, comunicando esta a sua decisão num prazo máximo de 3 dias, sob pena de se considerar que foi deferido.

Cláusula 10ª

Controlo

1 — O prestador dos serviços obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confecção, bem como a documentação referente aos mesmos (facturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a 72 horas), quer ao representante da Escola Secundária de Lagoa quer aos serviços e organismos com competência específica.

2 — O prestador dos serviços obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima/bens, que devem estar devidamente arquivados no refeitório da Escola Secundária de Lagoa.



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

3 — O prestador dos serviços obriga-se a recolher diariamente amostras da refeição confeccionada. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados no princípio, no meio e no fim do serviço. A recolha deve ser feita da refeição colocada na linha de self-service e não ser retiradas directamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as amostras serão catalogadas e refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração.

4 — A Escola Secundária de Lagoa poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.

5 — Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, as partes contratantes devem:

- a) — Informar o encarregado do refeitório de que não deve remover as amostras referidas no nº 3;
- b) — Isolar as instalações do refeitório, bem como do local de confecção das refeições, até à chegada das autoridades referidas na alínea c);
- c) — Contactar, de imediato, a autoridade de saúde do Concelho;
- d) — Estar presentes quando da intervenção das autoridades competentes.

Subsecção II

Dever de sigilo

Cláusula 11ª

Objecto e prazo do dever de sigilo

1 — O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Escola Secundária de Lagoa, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

2 — A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objecto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado directa e exclusivamente à execução do contrato.

3 — Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respectiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

4 — O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 2 anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

relativos, designadamente, à protecção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas colectivas.

Secção II

Obrigações da Escola Secundária de Lagoa

Cláusula 12ª

Preço contratual

1 — Pela prestação dos serviços objecto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Escola Secundária de Lagoa deve pagar ao prestador de serviços, quanto às refeições, os preços constantes da proposta adjudicada, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2 — Os preços referidos nos números anteriores incluem todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, incluindo todas as despesas com o pessoal do prestador dos serviços, nomeadamente salários, contribuições obrigatórias para a Segurança Social, seguros de acidentes de trabalho ou outros que se revelem necessários e todas as outras despesas sociais obrigatórias, as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de equipamentos, meios materiais e produtos, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 13ª

Condições de pagamento

1 — O pagamento será efectuado num prazo até 60 (**sessenta**) dias de calendário após a recepção de cada factura, em boas condições de pagamento, a qual deverá ser remetida à Escola Secundária de Lagoa, mensalmente, correspondendo aos serviços prestados no mês anterior e devidamente discriminado por dias do fornecimento.

2 — Nas condições de pagamento a apresentar pelos concorrentes não podem ser propostos adiantamentos por conta dos serviços a prestar.

3 — Só existindo fornecimento dos serviços e correspondente pagamento a partir do dia início do ano lectivo, se posterior à mencionada data de 7 de Setembro de 2009.

4 — Em caso de discordância por parte da Escola Secundária de Lagoa, quanto aos valores indicados nas facturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respectivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova factura corrigida.



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

5 — Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no nº 1, as facturas são pagas através de transferência bancária, para tal devendo o fornecedor indicar os dados necessários

Capítulo III

Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 14ª

Penalidades contratuais

1 — No caso de incumprimento por causa imputável ao prestador dos serviços, incluindo suspensão parcial ou total do fornecimento dos serviços, a Escola Secundária de Lagoa reserva-se o direito de requisitar a prestação dos serviços em falta, a terceiros, aplicando ao prestador dos serviços uma multa equivalente **até ao quádruplo do valor dos serviços não prestados**, a deduzir na caução.

1.1 — No caso de incumprimento, por causa imputável ao prestador dos serviços, do mapa de pessoal, com ausência de qualquer funcionário durante parte da prestação dos serviços diária, entendida com a ausência superior a 20 minutos mas inferior a 60 minutos, a entidade adjudicante aplica ao prestador dos serviços uma multa equivalente a 50% (cinquenta por cento) do valor diário dos serviços, por funcionário e por dia da ocorrência, a deduzir na caução. No caso da ausência em apreço ser superior a 60 minutos e até metade da prestação dos serviços diária, a multa será de 75% (setenta e cinco por cento) e, no caso da ausência em apreço ser superior à referida metade da prestação dos serviços diária, a multa será de 100% (cem por cento).

1.2 — No caso de incumprimento, por causa imputável ao prestador dos serviços, do mapa de pessoal, com substituição, de qualquer funcionário, por funcionário de categoria inferior, a entidade adjudicante aplica ao prestador dos serviços uma multa equivalente a 40% (quarenta por cento) do valor diário dos serviços, agravada em 5% (cinco por cento) e até ao total do valor diário dos serviços, por cada dia em que se repita ao longo do ano, com aplicação, cálculo e agravamento, por funcionário e por dia da ocorrência, a deduzir na caução.

2 — As multas a que se referem os números anteriores, não dispensam a faculdade que assiste à Escola Secundária de Lagoa de rescisão do contrato, por incumprimento, sendo aplicadas, preferencialmente, no início de cada mês, considerando as ocorrências do mês anterior, mas podendo ser aplicadas a qualquer momento, caso assim o entenda a entidade adjudicante, nomeadamente em face da gravidade e/ou frequência das ocorrências.

3 — Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, a Escola Secundária de Lagoa pode exigir-lhe uma pena pecuniária, de até ao montante da caução prestada.



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

4 — Na determinação da gravidade do incumprimento a que se refere o ponto 1, a Escola Secundária de Lagoa tem em conta, nomeadamente, a duração da infracção, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.

5 — Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou total por razões imputáveis à Escola Secundária de Lagoa, não comunicada com a antecedência mínima de 24 horas, o prestador dos serviços terá direito a uma indemnização correspondente ao total de refeições requisitadas ou, na sua falta, igual ao total fornecido no dia anterior, multiplicado pelos dias de suspensão sem a referida comunicação.

6 — Sempre que forem obtidas, pela Escola Secundária de Lagoa ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados, com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade/quantidade dos produtos utilizados nas refeições, fica o prestador dos serviços sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma multa até ao valor total das refeições servidas no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato. A decisão deverá ser devidamente fundamentada, nomeadamente quanto à culpa do prestador dos serviços.

7 — Sempre que se registem no **ANEXO C** (Registo Diário do Funcionamento dos Refeitórios), ou sempre que forem realizadas auditorias pela Escola Secundária de Lagoa ou por outras entidades oficiais, cuja avaliação, em qualquer dos casos, revele situações violadoras do cumprimento do contrato (incluindo serviço não aceitável no que respeita à qualidade e/ou quantidade dos produtos) a Escola Secundária de Lagoa poderá proceder ao não pagamento das refeições servidas nesse dia, total ou parcialmente, em face da gravidade da situação, sem prejuízo da possibilidade de rescisão do contrato.

Cláusula 15ª

Força maior

1 — Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respectiva realização, alheias à vontade da parte afectada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2 — Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, actos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

3 — Não constituem força maior, designadamente:

a) — Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do prestador de serviços, na parte em que intervenham;

b) — Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

c) — Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

d) — Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;

e) — Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;

f) — Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;

g) — Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4 — A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

5 — A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afectadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 16^a

Resolução por parte do contraente público

1 — Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a Escola pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, incluindo na situação referida no ponto 7 da Cláusula 14^a.

2 — O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços.

Cláusula 17^a

Resolução por parte do prestador de serviços

1 — Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 90 dias.

2 — O direito de resolução é exercido por via judicial nos termos da Cláusula 20^a.



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

3 — Nos casos previstos no nº 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à Escola Secundária de Lagoa, que produz efeitos 30 dias após a recepção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

Capítulo IV

Caução e seguros

Cláusula 18ª

Execução da caução

1 — A caução prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, nos termos do Programa do Concurso, pode ser executada pela Escola Secundária de Lagoa, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer importâncias que se mostrem devidas por força do não cumprimento por aquele das obrigações legais ou contratuais, designadamente as seguintes:

- a) — Sanções pecuniárias aplicadas nos termos previstos no contrato;
- b) — Prejuízos incorridos pelo contraente público, por força do incumprimento do contrato;
- c) — Importâncias fixadas no contrato a título de cláusulas penais.

2 — A resolução do contrato pela Escola Secundária de Lagoa não impede a execução da caução, contanto que para isso haja motivo.

3 — A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o prestador de serviços na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 15 dias após a notificação da Escola Secundária de Lagoa para esse efeito.

4 — No prazo de 30 (**trinta**) dias contados do cumprimento de todas as obrigações contratuais por parte do adjudicatário, a entidade adjudicante promove a liberação da caução.

Cláusula 19

Seguros

1 — É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguro, dos seguros a que esteja obrigado por lei, incluindo seguros de acidentes de trabalho ou outros que se revelem necessários, da mão-de-obra empregue na prestação de serviços.

2 — A Escola Secundária de Lagoa pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo 5 dias.



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

Capítulo V

Resolução de litígios e disposições finais

Cláusula 20ª

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal administrativo de círculo de Ponta Delgada, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 21ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

1 — O prestador dos serviços não poderá, por qualquer forma, subcontratar terceiras entidades para a realização de tarefas relativas ao objecto do contrato, sem prévio consentimento da Escola.

2 — O prestador dos serviços não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da Escola Secundária de Lagoa.

3 — Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao prestador dos serviços no presente concurso.

4 — A Escola Secundária de Lagoa apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 22ª

Comunicações e notificações

1 — Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

2 — Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 23ª

Contagem dos prazos

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Cláusula 24ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

ANEXO A
CAPITAÇÕES DOS ALIMENTOS

<i>DESIGNAÇÃO</i>	<i>PRODUTO</i>	<i>MODALIDADE</i>	<i>CAPITAÇÃO</i>	<i>Nº DE UNIDADES</i>
AVES	FRANGO	Arroz	240gr	
AVES	FRANGO	Assar no Forno	240gr	1/4 frango
AVES	FRANGO	Panar	150gr	
AVES	FRANGO	Bife	175gr	
AVES	FRANGO	Coxas	210gr	
AVES	FRANGO	Estufar	240gr	1/4 frango
AVES	FRANGO	Jardineira	240gr	
AVES	FRANGO	P/Cozido à Portuguesa	50gr	
AVES	FRANGO	P/tortilha/Arroz de Carnes/valenciana	55gr	
AVES	FRANGO	Canja	60gr (s/osso)	
AVES	FRANGO	Cozer	240gr	
AVES	PATO	Arroz	280gr	
AVES	PATO	Assar	280gr	
AVES	PATO	Estufar	280gr	
AVES	PERÚ	Assar no Forno	240gr	
AVES	PERÚ	Bife	175gr	
AVES	PERÚ	Coxas	240gr	
AVES	PERÚ	Espetadas	200gr	(2 unidades)
AVES	PERÚ	Estufar	250gr	
AVES	PERÚ	Jardineira	250gr	
CARNEIRO/CARNEIRO/BORREGO		Estufar	235gr	
CARNEIRO/CARNEIRO/BORREGO		Assar	235gr	
CARNEIRO/CARNEIRO/BORREGO		Guisar	235gr	
COELHO	COELHO	Estufar	280gr	
PORCO	ENCHIDOS	FEIJOADA/RANCHO Chouriço de Carne	20gr	
PORCO	ENCHIDOS	P/COZIDO À PORTUGUESA/ PIZZA - Chouriço de Carne	10gr	



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

PORCO	ENCHIDOS	P/COZIDO À PORTUGUESA Farinheira	10gr	
PORCO	ENCHIDOS	P/TORTILHA/ARROZ DE CARNES/ VALENCIANA - Salsicha/Fiambre	20gr	
PORCO	ENCHIDOS	P/ARROZ DE PATO/VALENCIANA Chouriço de Carne	15gr	
PORCO	PORCO	ASSAR	175gr	
PORCO	PORCO	COSTELETAS	210gr	(2 unidades)
PORCO	PORCO	COSTELETAS - P/panar	190gr	(2 unidades)
PORCO	PORCO	ENTRECOSTO	210gr	
PORCO	PORCO	ESCALOPES - P/panar	150gr	(2 unidades)
PORCO	PORCO	ESTUFAR	175gr	
PORCO	PORCO	FEBRAS	170gr	(2 unidades)
PORCO	PORCO	FEIJOADA/RANCHO	100gr	
PORCO	PORCO	JARDINEIRA	175gr	
PORCO	PORCO	P/COZIDO À PORTUGUESA	70gr	
PORCO	PORCO	P/TORTILHA/ARROZ DE CARNES/ VALENCIANA	60gr	
VACA	VACA	ALMÔNDEGAS (industriais)	170gr	(4 unidades)
VACA	VACA	ALMOFADINHAS DE CARNE (industriais)	140gr	(4 unidades)
VACA	VACA	ASSAR	175gr	
VACA	VACA	BIFE COM UM OVO (cozido)	145gr	
VACA	VACA	BIFE SEM OVO	175gr	
VACA	VACA	CROQUETES (industriais)	120gr	(4 unidades)
VACA	VACA	RISSÓIS (industriais)	120gr	(4 unidades)
VACA	VACA	ENROLAR	175gr	
VACA	VACA	ESCALOPES (p/panar)	150gr	
VACA	VACA	ESTUFAR (sem osso)	175gr	
VACA	VACA	FEIJOADA/RANCHO	70gr	
VACA	VACA	GUISAR (sem osso)	175gr	
VACA	VACA	HAMBÚRGUER (industrial)	150gr	(2 unidades)
VACA	VACA	JARDINEIRA	175gr	



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

VACA	VACA	P/COZIDO À PORTUGUESA	60gr
VACA	VACA	P/TORTILHA/ARROZ DE CARNES	55gr
VACA	VACA	PICADA –EMPADÃO	150gr
VACA	VACA	PICADA - ROLO DE CARNE	170gr
VACA	VACA	PICADA - CHILI/PIZZA	150gr
VACA	VACA	PICADA – BOLONHESA	150gr
FRUTA	ALPERCE		160gr com calibre mínimo 30 mm
FRUTA	AMEIXA		160gr com calibre mínimo 30 mm
FRUTA	BANANA		150gr com calibre mínimo 28 mm
FRUTA	CEREJA		150gr com calibre mínimo 17 mm
FRUTA	CITRINOS	Satsumas, Tangerinas, Wilkings	180gr (2 unidades)
FRUTA	CITRINOS	Clementinas e Monreais	180gr (2 unidades)
FRUTA	CITRINOS	Laranjas	180gr (1 unidade)
FRUTA	DAMASCO		160gr com calibre mínimo 30 mm
FRUTA	FIGO		150gr
FRUTA	KIWI		150gr (2 unidades)
FRUTA	MAÇÃ		170gr com calibre mínimo 75 mm
FRUTA	MELANCIA		250gr
FRUTA	MELÃO		250gr
FRUTA	MORANGO		160gr com calibre mínimo 22 mm
FRUTA	PÊRA		175gr com calibre mínimo 70 mm
FRUTA	PÊSSEGO		160gr com calibre mínimo 73 mm
FRUTA	UVA DE MESA		175gr
GUARNIÇÕES	ARROZ	Doce	30gr
GUARNIÇÕES	ARROZ	Guarnição base	80gr
GUARNIÇÕES	ARROZ	Sopa com hortaliça	10gr
GUARNIÇÕES	ARROZ	Sopa sem hortaliça	20gr
GUARNIÇÕES	MASSAS	Guarnição base	75gr
GUARNIÇÕES	MASSAS	Guarnição mista	50gr
GUARNIÇÕES	MASSAS	Sopa com hortaliça	15gr
GUARNIÇÕES	MASSAS	Sopa sem hortaliça	20gr



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

HORTICOLAS	PIMENTA		q.b.
HORTICOLAS	SALSA		q.b.
HORTICOLAS	ABÓBORA	Sopa (base)	80gr
HORTICOLAS	ABÓBORA	Sopa (não base)	50gr
HORTICOLAS	AÇAFRÃO		q.b.
HORTICOLAS	AGRIÃO	Sopa (não base)	50gr
HORTICOLAS	ALFACE	Salada	40gr
HORTICOLAS	ALFACE	Salada mista	25gr
HORTICOLAS	ALFACE	Sopa (não base)	30gr
HORTICOLAS	ALHO		q.b.
HORTICOLAS	ALHO FRANCÊS	Sopa (base)	70gr
HORTICOLAS	ALHO FRANCÊS	Sopa (não base)	50gr
HORTICOLAS	AZEITONA		q.b.
HORTICOLAS	BATATA	Assar	260gr
HORTICOLAS	BATATA	Cozer	280gr
HORTICOLAS	BATATA	Fritar	250gr
HORTICOLAS	BATATA	Jardineira/Caldeirada	200gr
HORTICOLAS	BATATA	Puré	250gr
HORTICOLAS	BATATA	Salada Russa/Brás	200gr
HORTICOLAS	BATATA	Sopa (base)	90gr
HORTICOLAS	BATATA	Sopa (não base)	50gr
HORTICOLAS	BETERRABA	Salada mista	40gr
HORTICOLAS	BRÓCOLOS	Salada mista	45gr
HORTICOLAS	BRÓCOLOS	Sopa (não base)	45gr
HORTICOLAS	BRÓCOLOS	Guarnição mista	60gr
HORTICOLAS	CALDO VERDE	Sopa (não base)	55gr
HORTICOLAS	CARIL		q.b.
HORTICOLAS	CEBOLA	Arroz	15gr
HORTICOLAS	CEBOLA	Caldeirada/bacalhau	80gr
HORTICOLAS	CEBOLA	Estufados	30gr
HORTICOLAS	CEBOLA	Sopa (não base)	20gr



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

HORTICOLAS	CENOURA	Arroz	40gr
HORTICOLAS	CENOURA	Guarnição mista	55gr
HORTICOLAS	CENOURA	Jardineira/Estufados	55gr
HORTICOLAS	CENOURA	Salada	50gr
HORTICOLAS	CENOURA	Salada Mista	35gr
HORTICOLAS	CENOURA	Salada Russa	50gr
HORTICOLAS	CENOURA	Sopa (base)	45gr
HORTICOLAS	CENOURA	Sopa (não base)/Valenciana	30gr
HORTICOLAS	COENTROS		q.b.
HORTICOLAS	COGUMELOS	Guarnição mista	15gr
HORTICOLAS	COUVE-FLOR	Guarnição mista	60gr
HORTICOLAS	COUVE-FLOR	Sopa (não base)	55gr
HORTICOLAS	COUVE LOMBARDA	Guarnição mista	80gr
HORTICOLAS	COUVE LOMBARDA	Sopa (não base)	30gr
HORTICOLAS	COUVE LOMBARDA	Arroz	40gr
HORTICOLAS	COUVE PORTUGUESA	Guarnição mista	80gr
HORTICOLAS	COUVE PORTUGUESA	Sopa (não base)	30gr
HORTICOLAS	COUVE ROXA	Salada Mista	25gr
HORTICOLAS	ERVILHAS	Arroz/Valenciana	35gr
HORTICOLAS	ERVILHAS	Guarnição base	180gr
HORTICOLAS	ERVILHAS	Jardineira	55gr
HORTICOLAS	ERVILHAS	Salada Russa	55gr
HORTICOLAS	ERVILHAS	Sopa (base)	55gr
HORTICOLAS	ERVILHAS	Sopa (não base)	35gr
HORTICOLAS	ESPINAFRES	Sopa (não base)	50gr
HORTICOLAS	FEIJÃO SECO	Arroz	20gr
HORTICOLAS	FEIJÃO SECO	Chili	70gr
HORTICOLAS	FEIJÃO SECO	Guarnição base	100gr
HORTICOLAS	FEIJÃO SECO	Sopa (base)	40gr
HORTICOLAS	FEIJÃO VERDE	Guarnição mista	45gr
HORTICOLAS	FEIJÃO VERDE	Jardineira	45gr



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

HORTICOLAS	FEIJÃO VERDE	Sopa (não base)	30gr	
HORTICOLAS	GRÃO	Guarnição base	100gr	
HORTICOLAS	GRÃO	Sopa (não base)	40gr	
HORTICOLAS	GRELOS	Arroz	50gr	
HORTICOLAS	GRELOS	Guarnição mista	120gr	
HORTICOLAS	GRELOS	Sopa (não base)	45gr	
HORTICOLAS	HORTELÃ		q.b.	
HORTICOLAS	JULIANA	Sopa (não base)	50gr	
HORTICOLAS	MILHO	Guarnição mista	30gr	
HORTICOLAS	MILHO	Salada Russa	30gr	
HORTICOLAS	NABIÇA	Guarnição mista	100gr	
HORTICOLAS	NABIÇA	Sopa (não base)	40gr	
HORTICOLAS	NABO (cabeça)	Guarnição mista	15gr	
HORTICOLAS	NABO (cabeça)	Sopa (não base)	15gr	
HORTICOLAS	NOZ-MOSCADA		q.b.	
HORTICOLAS	OREGÃOS		q.b.	
HORTICOLAS	PEPINO	Salada mista	50gr	
HORTICOLAS	PIMENTO	Arroz	20gr	
HORTICOLAS	PIMENTO	Caldeirada/Valenciana	25gr	
HORTICOLAS	RABANETES	Salada mista	15gr	
HORTICOLAS	TOMATE	Arroz	40gr	
HORTICOLAS	TOMATE	Caldeirada	80gr	
HORTICOLAS	TOMATE	Estufados	35gr	
HORTICOLAS	TOMATE	Salada	60gr	
HORTICOLAS	TOMATE	Salada mista	40gr	
HORTICOLAS	TOMATE	Sopa (base)	80gr	
HORTICOLAS	TOMATE	Sopa (não base)	30gr	
OVOS	OVOS	Cozidos		(1 unidade)
OVOS	OVOS	Mexidos	10cl	(2 unidades)
OVOS	OVOS	Omolete	10cl	(2 unidades)
OVOS	OVOS	P/Brás	10cl	(2 unidades)



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

OVOS	OVOS	P/tortilha	10cl	(2 unidades)
PÃO	PÃO		50gr	
PÃO	PIZZA (base)		180gr	
PEIXE	ABRÓTEA/PESCADA (s/cabeça)	Com ovo (ovo cozido)	140gr	
PEIXE	ABRÓTEA/PESCADA (s/cabeça)	Sem ovo	180gr	
PEIXE	ATUM DE CONSERVA (escorrido)	Com batata e 1 ovo (ovo cozido)	90gr	
PEIXE	ATUM DE CONSERVA (escorrido)	Com batata s/ ovo	120gr	
PEIXE	ATUM DE CONSERVA (escorrido)	Empadão/Piza	120gr	
PEIXE	ATUM DE CONSERVA (escorrido)	Salada russa	100gr	
PEIXE	BACALHAU SECO	Arroz	100gr	
PEIXE	BACALHAU SECO	Assar	120gr	
PEIXE	BACALHAU SECO	Cozer com 1 ovo (ovo cozido)	100gr	
PEIXE	BACALHAU SECO	Cozer sem ovo	140gr	
PEIXE	BACALHAU SECO	Estufado	120gr	
PEIXE	BACALHAU SECO	Gomes de Sá/Meia desfeita/ c/ natas (ovo cozido)	120gr	
PEIXE	BACALHAU SECO	Pastéis	160gr	(4 unidades)
PEIXE	BACALHAU SECO	Pataniscas	110gr	(4 unidades)
PEIXE	BACALHAU SECO	Salada com ½ ovo (ovo cozido)	110gr	
PEIXE	BACALHAU SECO	Albardado	120gr	
PEIXE	BESUGO	Grelhar	230gr	
PEIXE	CALDEIRADA		240gr	(5 espécies)
PEIXE	CARAPAU (c/cabeça)	Fritar	250gr	
PEIXE	CARAPAU (c/cabeça)	Grelhar/assar	250gr	
PEIXE	CHERNE	Cozer; assar	200gr	
PEIXE	CHOCOS	Grelhar/caldeirada/fejoadada	200gr	
PEIXE	CORVINA (s/cabeça)	C/ovo (ovo cozido)	140gr	
PEIXE	CORVINA (s/cabeça)			



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

	MARUCA	S/ovo	180gr
PEIXE	DELÍCIAS DO MAR	Guarnição mista	25gr (com outra espécie)
PEIXE	DOURADA	Grelhar	230gr
PEIXE	DOURADINHOS (fabrico industrial)		5 unidades
PEIXE	FILETES (corvina, pampo, rabeta, pescada)		170gr
PEIXE	LULAS	Cozer	250gr
PEIXE	LULAS	Grelhar/caldeirada	250gr
PEIXE	LULAS	Arroz à valenciana	20gr
PEIXE	MARUCA	Cozer	180gr
PEIXE	MERO	Assar	180gr
PEIXE	MERO	Cozer	180gr
PEIXE	PARGO LEGÍTIMO (s/cabeça)	Assar	180gr
PEIXE	PARGO LEGÍTIMO (s/cabeça)	Cozer	180gr
PEIXE	PEIXE-ESPADA BRANCO(s/cabeça)	Fritar	180gr
PEIXE	PEIXE-ESPADA BRANCO(s/cabeça)	Grelhar	180gr
PEIXE	PEIXE P/SALADA/TORTILHA/ARROZ		150gr
PEIXE	PEIXE P/SOPA		60gr (mínimo 3 variedades)
PEIXE	PEIXE VERMELHO (s/cabeça)	Assar	180gr
PEIXE	PESCADINHAS	Fritar	250gr
PEIXE	POLVO	Cozer (Arroz/Salada)	230gr
PEIXE	SOLHA/PREGADO	Grelhar/fritar - C/cabeça	230gr
PEIXE	SOLHA/PREGADO	Grelhar/fritar - S/cabeça	180gr
SOBREMESA DOCE	À FATIA		não deve ser inferior a 135gr
SOBREMESA DOCE	DE COLHER		não deve ser inferior a 135gr
SOBREMESA	GELADO DE LEITE		não deve ser inferior a 150ml



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

ANEXO B

LISTA DE ALIMENTOS AUTORIZADOS

1- CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, em conformidade com o regulamento da Inspeção Sanitária dos animais de talho, das respectivas carnes e subprodutos, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor, com identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha, apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

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

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

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

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

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

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

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

- Chambão da perna
- Chambão da pá



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

- Chã de fora
- Acém comprido
- Peito
- Cachaço
- Pá

1.5- Carne picada

1.5.1. Os hambúrgues e almôndegas a servir devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado e com os seguintes ingredientes:

- Hambúrgues:

Carne de bovino picada (70%)
proteínas vegetais hidratadas (25%)
fibras vegetais
pão ralado
sal
especiarias
aromatizante

Taxa de gordura inferior a 15%.

Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%.

- Almôndegas:

Carne de bovino picada (60%)
proteínas vegetais hidratadas (23%)
ovo
tomate
aipo
cebolas
pão ralado
sal
condimento

plantas aromáticas.

Taxa de gordura inferior a 15%.

Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%.



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

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

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

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

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

- a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação, não sendo permitida, em caso algum, a utilização da descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim, para evitar contaminações cruzadas.
- b) A zona de preparação da carne picada tem de ser distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe. Não é permitida a preparação da carne picada em simultâneo com outro tipo de carne, na mesma zona.
- c) A peça de carne que será utilizada para picar, deverá obedecer aos parâmetros apresentados no número 1.1 – Peças de talho para bifés – e possuir as seguintes características:
 - Isenção de gorduras;
 - Isenção de aponevroses;
 - Isenção de sinais de oxidação.

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

2- CARNE DE PORCO

2.1- Pernas ou pás

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

2.2- Bife de porco

Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

2.3- Assar

Perna limpa

Pá limpa

2.4- Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

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

3- CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

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

4- CARNE DE COELHO

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

5- CARNE DE PERÚ

5.1- Peru inteiro

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.

5.2- Coxas de peru

Correspondem aos músculos da coxa e respectivo 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 ou congelado, devidamente rotulado.

5.3- Bifes de peru

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



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

5.4- Espetadas de peru

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

6- PATO

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

7- FRANGO

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

8- PRODUTOS DE SALSICHARIA

8.1- Chouriço de carne

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

8.2- Farinheira

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



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

8.3- 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.

8.4- Presunto

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

8.5- 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.

8.6- 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 extracção do ar, com peso de 3,5 a 5,5 Kg e isento de fécula.

8.7- Salsichas

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

8.8- 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.

9- OVOS

a) **Ovo pasteurizado** (aplicação geral) – ovo inteiro, gema e clara.

Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante. Não podem permanecer nas caixas de transporte, devendo ficar bem visível o seu prazo de validade.

b) **Ovo em natureza** só cozido.

Ovos de galinha de categoria **A** e classe igual ou superior a **4** (NP 175/1986).

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

- Categoria;
- Classe;
- O número correspondente à semana de inspecção e classificação;
- O número do centro de inspecção e classificação;
- O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspecção 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 acto de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis.

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

10- PESCADO

10.1- Tipos de apresentação:

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

10.2- Conservação:

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

10.3- Espécie de pescado e fins culinários:

- a) Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5); pargo legítimo; mero; corvina; cherne; polvo, maruca; abrótea; bacalhau e lulas;
- b) Assar: Pargo legítimo e mulato; carapau; corvina; cherne; mero e peixe vermelho;
- 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 rabetá.
- e) Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de 5 variedades.

11- BACALHAU SECO



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

Do tipo crescido.

12- PASTÉIS DE BACALHAU

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

13- ATUM

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

14- ARROZ

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

15- MASSAS ALIMENTÍCIAS

Cotovelos de primeira qualidade

Esparguete de 1ª qualidade

Massinhas

16- LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade.

16.1- Feijão

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

16.2- Grão

16.3- Favas (frescas ou congeladas)

16.4- Lentilhas

16.5- Ervilhas (descascadas, frescas ou congeladas)

17- FARINHA DE TRIGO

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

18- BATATA

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

19- BATATA DESIDRATADA

Em embalagens individuais não superiores a dois quilos.



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

20- LEGUMES E HORTALIÇAS

Frescos, congelados ou desidratados.

21- SALADAS

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

22- PRODUTOS DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS

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

23- AZEITE FINO/MARGARINA/BANHA

Azeite de acidez expressa em ácido oleico não superior a 1º grau.

Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

24- ÓLEO VEGETAL REFINADO

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade.

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

Devem ser efectuados registos dos resultados obtidos e proceder, se necessário, à substituição do óleo.

25- SAL

Higienizado, em sacos de plástico de 1 Kg.

26- TOMATE PELADO

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

27- LEITE

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

28- GELADO DE LEITE

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

29- IOGURTE

Iogurte de aromas, peso líquido 125gr.

Valor nutritivo médio por 100gr:

Valor energético: 66 Kcal (280 Kj)

Proteínas: 3,6 gr.

Hidratos de carbono: 9,6 gr.

Gordura: 1,5 gr.

Cálcio: 152 mgr.

30- PÃO DE MISTURA



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

O pão deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio;
- 35% de farinha 65;
- 35% de farinha 200;
- água;
- 0,4% de sal;
- levedura



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

ANEXO C

REGISTO DIÁRIO DO FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO

Escola _____ **Data** __/__/__

EMENTA		
Sopa		
Prato	Peixe	Carne
Peso da matéria-prima incorporada		
Fruta/Doce		

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO			
Componentes	BOA	ACEITÁVEL	MÁ
1. Confeção			
2. Qualidade dos produtos			
3. Quantidade			
4. Apresentação do Serviço			
5. Eficiência do Serviço			
6. Apresentação do Pessoal			
7. Higiene das Instalações			

Número de refeições	Carne	Peixe	Total
Encomendadas			
Servidas			

Observações

Data: __/__/__

O Representante do Órgão de Gestão

O Representante da Firma



SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
DIRECÇÃO REGIONAL DA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

ANEXO D

MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DE REFEIÇÕES

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

