

**CONTRATO DE CONFEÇÃO E FORNECIMENTO DIÁRIO DE REFEIÇÕES COMPLETAS
DE ALMOÇO COM TRANSPORTE DE ALUNOS, CEDÊNCIA DAS INSTALAÇÕES
EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E PESSOAL DO REFEITÓRIO, DURANTE O TEMPO
LETIVO COM EXCLUSÃO DE SÁBADOS, DOMINGOS, FERIADOS, PAUSAS E FÉRIAS
ESCOLARES, PARA O ANO LETIVO 2016/2017.**

Procedimento de Concurso Público 1/2016

ENTRE

EPF - Ensino Profissional de Felgueiras, E.M., sociedade comercial por quotas, Entidade Proprietária do Estabelecimento de Ensino "Escola Profissional de Felgueiras", pessoa coletiva nº 504 575 848, com sede na Rua dos Bombeiros Voluntários de Felgueiras — Nº104, 4610-165 Felgueiras, representada pela gerente Amélia Oliveira Carvalho, na qualidade de Entidade Adjudicante.

e

KNOW FOOD - Atividades Hoteleiras, Lda., sociedade comercial por quotas, com sede na Rua Nicolau Coelho, Margaride, pessoa coletiva nº 50 7 933 842, representada pelo Felgueiras, seu sócio gerente Nuno Alexandre Martins da Fonseca, na qualidade de Fornecedor e Adjudicatário

Tendo em conta a decisão de adjudicação e subsequente ato de aprovação da presente minuta, formalizados em 08/09/2016 pela Gerência da EPF - Ensino Profissional de Felgueiras, E.M., relativa ao procedimento de Concurso Público 1/2016 e considerando que a despesa inerente ao contrato será satisfeita pela dotação orçamental da EPF, E.M. prevista e aprovada para o ano letivo 2016/2017;

É CELEBRADO ENTRE AS PARTES O PRESENTE CONTRATO QUE SE REGERÁ PELAS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES SEGUINTE:

PARTE I

CAPÍTULO 1

Disposições gerais

Cláusula 1ª

Objeto

O presente documento compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar, na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto a confeção e fornecimento diário de refeições completas de almoço com transporte de alunos, cedência das instalações equipamentos, mobiliários e pessoal do refeitório, durante o tempo letivo com exclusão de sábados, domingos, feriados, pausas e férias escolares. O transporte dos alunos será efetuado das instalações do adjudicante às instalações do refeitório do adjudicatário e por sua vez o percurso do retorno às instalações da EPF- Ensino Profissional de Felgueiras, E.M. O refeitório deverá ser situado na freguesia de Margaride no concelho de Felgueiras, num raio máximo de dois mil metros da EPF – Ensino Profissional de Felgueiras, E.M., doravante designada por EPF, E.M., situada na Rua dos Bombeiros Voluntários nº104, 4610-165 Felgueiras.

O espaço do adjudicatário deve ter um quadro de pessoal mínimo de 6 pessoas com carga horária de 8 horas diárias e capacidade para 200 lugares sentados com 1 linha de self-service e deve ser certificado de acordo com as normas exigidas nas alíneas f), g), h) e i) do artigo 12º do Programa de Procedimento e com níveis de qualidade de serviço exigidos pelas especificações técnicas referidas no presente caderno de encargos e o seu horário de funcionamento deve estar compreendido entre as 12h00m e as 14h30m.

Cláusula 2ª

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos;
2. O contrato a celebrar integra os seguintes documentos:
 - a) O suprimento dos erros e omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c) O Caderno de Encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com

o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3ª

Prazo

1. O contrato terá uma duração correspondente ao ano letivo 2016/2017, de acordo com o calendário escolar fixado pela EPF, E.M., terminando para todos os efeitos a 31 de julho de 2017, e vigorará desde a data da sua assinatura, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. Para efeitos de previsão de cálculo de refeições a fornecer, estima-se um total de 185 dias, que poderá ser reajustado em função das situações que o justifiquem.

CAPÍTULO 2

Obrigações Contratuais

Cláusula 4.ª

Obrigações principais do fornecedor

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 fornecedor e prestador de serviços as seguintes obrigações principais:
 - a) Obrigação de servir refeições cuidadas e de qualidade, de acordo com especificações técnicas referidas no caderno de encargos e sob as condições de higiene alimentar e seguranças que configuram nas respetivas normas e certificações a que o fornecedor está obrigado. Servidas em cozinha e refeitório próprios, localizados até dois mil metros das instalações da entidade adjudicante;
 - b) Obrigação de servir as refeições aos alunos, sob a sua total responsabilidade, considerando todo o período letivo em que os alunos da EPF, E.M. se encontram em formação;
 - c) O transporte dos alunos é da responsabilidade da entidade adjudicatária e será efetuado das instalações da EPF, E.M. até às instalações do refeitório da entidade adjudicatária e por sua vez o percurso do retorno às instalações da EPF, E.M., de acordo com as seguintes condições:
 - i) Este serviço será da total responsabilidade da entidade adjudicatária bem como os todos os custos inerentes desse serviço;
 - ii) Este serviço será realizado todos os dias, durante o calendário escolar no ano letivo 2016/2017, este terá início às 12h:15m e terminará às 14h:00m, por forma a garantir que as atividades letivas não sejam afetadas;
 - d) Outras constantes das especificações técnicas em anexo.

2. Para o acompanhamento da execução do contrato, o fornecedor e prestador de serviços ou seu representante, deverá periodicamente, fazer um ponto de situação com os representantes da EPF, E.M.

3. A título acessório, o fornecedor e prestador de serviços fica ainda obrigado 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 e controlo necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

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

Cláusula 5.^a

Objeto do dever de sigilo

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

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

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

Cláusula 6.^a

Prazo do dever de sigilo

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

Cláusula 7.^a

Preço contratual

1. Pelo fornecimento e prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a EPF - Ensino Profissional

de Felgueiras, E.M., entidade proprietária do estabelecimento de ensino “Escola Profissional de Felgueiras” deve pagar ao fornecedor e prestador de serviços, pelas refeições por ele confeccionadas e servidas, o Preço Total Unitário por Refeição constante da proposta adjudicada, que inclui o IVA à taxa legal em vigor.

2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante, incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, instalações, equipamentos e mobiliários, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças, despesas de manutenção dos equipamentos cedidos ou da propriedade do fornecedor.

Cláusula 8.^a

Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela EPF, E.M. devem ser pagas no prazo de 30 dias após a receção das respetivas faturas mensais, correspondentes aos fornecimentos e serviços prestados no mês anterior e devidamente discriminadas por dias e quantidades fornecidas.
2. Nas condições de pagamento a apresentar não podem ser propostos adiantamentos por conta dos fornecimentos e serviços a prestar.
3. Em caso de discordância pela EPF, E.M. dos valores indicados na fatura deve esta comunicar por escrito, ao fornecedor e prestador dos serviços, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

CAPÍTULO III

Penalidades Contratuais e Resolução

Cláusula 9^a

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações decorrentes do contrato, a EPF, E.M. pode exigir do fornecedor e prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, que poderá ser calculada pelas seguintes fórmulas, consoante o motivo de incumprimentos:

- M = 5 x D x R, sendo M o montante da penalidade (em euros), D o número de dias de incumprimento e R o número de refeições totais/dia., caso haja incumprimento no fornecimento de refeições
- M = 1 x D x R, sendo M o montante da penalidade (em euros), D o número de dias de incumprimento e R o número de refeições totais/dia., caso haja incumprimento não fornecimento de transporte

2. Em caso de resolução do contrato com fundamento no incumprimento pelo fornecedor e prestador de serviços das suas obrigações, a EPF, E.M. pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até ao valor contratual.

Cláusula 10ª

Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor e 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 respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

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

3. Não constituem força maior, designadamente:

- a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do fornecedor e prestador de serviços, na parte em que intervenham;
- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor e prestador de serviços ou a grupos de sociedades dos seus subcontratados;
- c) Determinações governamentais, administrativas, judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultante do incumprimento pelo fornecedor e prestador de serviços de deveres ou ónus que lhe sejam imputáveis;
- d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor e prestador de serviços de normas legais;
- e) Incêndios ou inundações com origem nas cozinhas, refeitórios ou outras instalações onde os fornecimentos e a prestação de serviços devam ser efetuadas, 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 fornecedor e 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.

Cláusula 11ª

Resolução por parte da entidade adjudicante

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a entidade adjudicante 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.

A

Cláusula 12ª

Resolução por parte do fornecedor e prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o fornecedor e prestador de serviços pode resolver o contrato quando o montante em dívida exceda 35% do preço contratual, excluindo juros.
2. O direito de resolução é exercido mediante recurso a arbitragem.
3. Nos casos previstos no n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à EPF, E.M., que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
4. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.

CAPÍTULO IV

Caução e Seguros

Cláusula 13ª

Caução

Não é exigida a prestação da caução.

Cláusula 14ª

Seguros

1. É da responsabilidade do fornecedor e prestador de serviços a cobertura de contratos de seguro, dos riscos inerentes às atividades de fornecimento e prestação dos serviços objeto deste contrato, bem como todos os que sejam exigidos por lei, incluindo seguro contra o risco de intoxicação alimentar ou de outros que se revelem necessários.
2. A EPF, E.M. pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo de 15 dias.

CAPÍTULO VI

Resolução de litígios

Cláusula 15ª

Foro competente

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

CAPÍTULO VII
Disposições Finais
Cláusula 16ª

A
B

Subcontratação e cessão da posição contratual

1. O fornecedor e prestador dos serviços não poderá, por qualquer forma, subcontratar terceiras entidades para a realização de tarefas relativas ao objeto do contrato, sem prévio consentimento escrito da EPF, E.M., com exceção dos serviços de transporte dos alunos.
2. O fornecedor e prestador dos serviços não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato, sem autorização escrita da EPF, E.M..
3. Para efeitos de autorização prevista no número anterior, deve ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao fornecedor e prestador dos serviços no presente concurso.
4. A EPF, E.M. pode apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 17ª

Comunicações e notificações

- 1 - Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas deverão 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 18ª

Contagem dos prazos

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

Cláusula 19ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

A

Cláusula 1ª

Ementas

1. As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em bom estado sanitário, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção, segundo ementas variadas e nutricionalmente adequadas ao nível etário dos alunos da EPF, E.M.
2. Na composição da refeição deve ser observado o disposto na legislação em vigor e as capitações constantes dos seguintes anexos:
 - a) Anexo A – Capitações dos alimentos
 - b) Anexo B – Lista dos alimentos autorizados
3. A composição da ementa diária deve ser constituída por:
 - 1 Sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. São permitidas canja e sopa de peixe nas capitações previstas;
 - 2 Prato à escolha entre carne, peixe, dieta, massas ou opção com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos ou crus adequados à ementa;
 - 1 Pão embalado de “mistura” de acordo com o Anexo B – Lista de alimentos autorizados;
 - 1 Sobremesa à escolha entre doce e fruta devendo ser dada preferência a três dias de fruta e dois em que poderá ser ministrado um doce (a título de exemplo: gelatina; iogurte; pudim; mousse);
 - 1 Água ou 1 Sumo com reduzido número de calorias;
4. Esgotados os pratos da ementa do dia, os mesmos serão substituídos por outros, desde que respeitem os requisitos legalmente fixados.
5. Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores. Exige-se, assim, que qualquer refeição servida respeite as capitações estabelecidas, independentemente da idade do utente, não sendo legítimo que qualquer funcionário da firma ao serviço do refeitório presuma, por si, aquilo que o utente, na sua frente, deve, ou não deve comer, “adaptando” as quantidades em função dessa presunção.
5. As ementas serão acompanhadas da lista de componentes de cada prato e, bem assim, das respetivas capitações.
6. A quantidade média diária das refeições previstas para o ano letivo de 2016/2017 é de 250.

Cláusula 2.^a

Execução e distribuição

1. O fornecimento e a prestação dos serviços devem ser executados em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a serem garantidas as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.
2. O adjudicatário deverá afixar em lugar bem visível:
 - a) A ementa do próprio dia;
 - b) As ementas para todos os dias da semana;
3. O adjudicatário deve igualmente enviar para a entidade adjudicante em prazo oportuno a informação constante da alínea b) do ponto anterior para que a mesma seja afixada em lugar apropriado nas instalações escolares.

Cláusula 3.^a

Operações de verificação

1. As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições já confeccionadas.
2. A verificação será exercida pela EPF, E.M. ou, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais.
3. O representante da EPF, E.M. poderá a qualquer momento e sempre que o entender, recolher amostras e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e, bem assim, promover as diligências necessárias para verificação dos requisitos exigidos.
4. Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o fornecedor substituir e remover, as matérias-primas rejeitadas.

Cláusula 4.^a

Instalações, equipamentos, material, água, eletricidade e gás

1. A entidade adjudicante utiliza, durante a vigência do contrato, as instalações do refeitório do fornecedor e prestador de serviços.
2. Consideram-se instalações do refeitório a sala de refeições, sanitários, mobiliário, máquinas e equipamento básico.
3. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
4. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza, desinfeção das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos adequados e, bem assim, pelos artigos de higiene utilizados.

5. Os encargos com água, gás, eletricidade, manutenção e reparação do equipamento e material são da responsabilidade do adjudicatário.



ANEXO A – CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

A
B

TABELA 1 – FRUTOS

(diversas utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Alperce	150gr	Calibre mínimo 30 mm
Ameixa	150gr	Calibre mínimo 30 mm
Banana	150gr	1 unidade
Cereja	150gr	Calibre mínimo 17 mm
Citrinos:		
- Satsumas, Tangerinas, Wilkings	180gr	2 unidades
- Clementinas e Monreals	180gr	2 unidades
- Laranjas	180gr	1 unidade
Damasco	160 gr	Calibre mínimo 30 mm
Figo	150gr	
Kiwi	150gr	2 unidades
Maçã (frutos grandes)	170 gr	1 unidade de 75 mm
Melancia	250gr	
Melão	250gr	
Meloa	200 gr	
Morango	150gr	Calibre mínimo 22 mm
Nêspera	150gr	Calibre mínimo 30 mm
Pera	170gr	Calibre mínimo 60 mm
Pêssego	160gr	Calibre mínimo 70 mm
Uva de mesa	170gr	
Ananás/Abacaxi	170gr	1 rodela

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Abóbora		
- Sopa (base)	80gr	
- Sopa (não base)	50gr	
Agrião		Não pode ser servido em natureza. Implica confeção prévia.
- Sopa (não base)	50gr	
Alface		
- Salada	50gr	
- Salada Mista	30gr	
- Sopa (não base)	30gr	
Alho Francês		
- Sopa (base)	70gr	
- Sopa (não base)	50gr	
Beterraba		
- Salada Mista	40gr	
Brócolos		
- Guarnição Mista	60gr	
- Sopa (não base)	45gr	
- Salada Mista	45gr	
Caldo Verde		
- Sopa (não base)	50gr	
Cebola		
- Arroz	20gr	
- Estufados	25gr	
- Sopa (não base)	20 gr	
Cenoura		
- Arroz	30gr	
- Guarnição Mista	50gr	
- Jardineira/estufados	50gr	
- Salada	50 gr	
Coentros	q.b.	
Cogumelos	15gr	

A

Couve-de-bruxelas		
- Guarnição base	40gr	
Couve-flor		
- Guarnição Mista	60gr	
- Sopa (não base)	50gr	
Couve Lombarda		
- Guarnição Mista	80 gr	
- Sopa (não base)	30 gr	
Couve Portuguesa		
- Guarnição Mista	120gr	
- Sopa (não base)	75gr	
- Arroz	30gr	
Couve Roxa		
- Salada Mista	30gr	
Courgettes		
- Guarnição Base	45gr	
Espinafres		
- Sopa (não base)	50gr	
Feijão-verde		
- Guarnição Mista	50gr	
- Jardineira	50gr	
- Sopa (não base)	45gr	
Grelos		
- Arroz	50gr	
- Guarnição Base	120gr	
- Sopa (não base)	50gr	
Hortelã	q.b.	
Juliana		
- Sopa (não base)	90gr	
Milho		
- Guarnição Mista	30gr	
- Salada Mista	45gr	
- Salada russa	45gr	
Nabiça		

Handwritten signature

- Guarnição Mista	100gr	
- Sopa (não base)	50gr	
Nabo (Cabeça)		
- Salada Mista	25gr	
- Sopa (não base)	25gr	
- Guarnição Mista	25gr	
Pepino		
- Salada Mista	35gr	
Pimento		
- Arroz	10gr	
- Caldeirada	10gr	
- Sopa	5gr	
Rabanetes		
- Salada Mista	15gr	
Salsa	q.b.	
Tomate		
- Arroz	35gr	
- Estufados	35gr	
- Salada	60gr	
- Salada Mista	40gr	
- Sopa (base)	60gr	
- Sopa (não base)	30 gr	

- Captações em bruto e em cru

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

TABELA 3 – LEGUMINOSAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Ervilhas		
- Arroz	30gr	
- Guarnição Base	60gr	
- Guarnições + leguminosas / hortícolas	40gr	
- Jardineira	55gr	
-Salada russa	55gr	
- Sopa (base)	40gr	
Feijão seco / Grão		
- Arroz	25gr	
- Guarnição Base	60gr	
- Sopa (base)	35gr	
- Sopa (não base)	20gr	
Lentilhas		
- Sopa (base)	25gr	
Favas		
- Sopa (base)	50gr	
- Guarnição Base	100gr	

- Capitações em bruto e em cru

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

Handwritten signature

TABELA 4 – GUARNIÇÕES

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Arroz		
- Doce	30gr	
- Guarnição Base	80gr	
- Guarnições + leguminosas / hortícolas	40gr	
Massas		
- Guarnição Base	75gr	
- Guarnição Mista	50gr	
- Sopa com Hortalíça	15gr	
- Sopa sem Hortalíça	20gr	
Batata		
- Assar	100gr	Se a batata for nova retire-se à capitação 10%
- Cozer	100gr	
- Jardineira / caldeirada	70gr	
- Puré	90gr	
- Salada Russa	90gr	
- Sopa	100gr	

- Capitações em bruto e em cru

Handwritten signature

TABELA 5 – PEIXES

(diversas utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Sopa de peixe	60gr	3 variedades de peixe
Abrótea / Pescada (s/ cabeça)		
- Sem ovo	180gr	
- Com um ovo cozido	150 gr	
Atum de Conserva		
- Com batata e um ovo cozido	120gr	Os ovos em natureza só podem ser cozidos
- Salada com maionese	120 gr	
- Arroz	120gr	
Bacalhau seco		
- Assar	120gr	
- Cozer com um ovo	100gr	
- Cozer sem um ovo	130gr	
- Estufado	120gr	
- Gomes de Sá com ½ ovo	100gr	
- Pastéis (industriais)	100gr	4 unidades
- Salada com ½ ovo	100gr	
Besugo	220gr	
Caldeirada	230gr	3 espécies, no mínimo
Carapau	230gr	
Cherne	180gr	
Chocos	200gr	
Corvina	180gr	
Dourada	220gr	
Douradinhos (fabrico industrial)		3 unidades
Filetes / Lombos	170gr	
Lulas	240gr	
Maruca	180gr	
Mero	180gr	
Pargo	180gr	
Peixe-espada	180gr	

Peixe Vermelho	180gr	
Peixe p/ Salada / Arroz	150gr	
Pescada	180gr	
Polvo		
- Arroz	230gr	
Salmão	180gr	
Solha (s/cabeça)	180gr	
Tamboril		
- Arroz	180gr	

A
B

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

TABELA 6 – CARNE DE VACA
(diversas utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Assar	175gr	
Bife com ovo	140gr	Os ovos em natureza só podem ser cozidos
Bife sem ovo	175gr	
Escalopes	175gr	
Estufar sem osso	170gr	
Enrolar	170gr	
P/ Cozido á Portuguesa / Feijoada / Rancho	70gr	
Arroz de Carnes	60gr	
Almôndegas (industriais)	160gr	3 unidades
Hambúrguer (industrial)	150gr	2 unidades
Picadas		
- Empadão	150gr	
- Rolo de Carne	150gr	
- Bolonhesa	150gr	

- Cozido à portuguesa (simples) – 25% de carne de vaca, 25% de carne de porco, 50% de frango, para um total de 180gr a 200gr
- Feijoada e Rancho (simples) – 50% carne de vaca, 50% carne de porco, para um total de 170 a 200gr
- Captações em bruto e em cru
- Nos produtos congelados considerar uma margem de 10% nas captações

TABELA 7 – CARNE DE PORCO

(diversas utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Assar	170gr	
Estufar	170gr	
Febras	170gr	
P/ Cozido à Portuguesa / Feijoada / Rancho	70gr	
P/ Tortilha / Arroz de Carnes	60gr	

A
ff

- Cozido à portuguesa – 25% de carne de vaca, 25% de carne de porco, 50% de frango, para um total de 180gr a 200gr
- Feijoada e Rancho – 50% carne de vaca, 50% carne de porco, para um total de 170 a 200g
- Captações em bruto e em cru
- Nos produtos congelados considerar uma margem de 10% nas captações

TABELA 8 - AVES E OVOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Frango		
- Assar no forno	230gr	¼ frango
- Bife	165gr	
- Coxas	230gr	
- Estufar	230gr	
- P / Tortilha / Arroz de Carnes	60gr	
- Canja	60gr	
- Cozido P/ cozido à portuguesa	50gr	
- Jardineira	220gr	
- Arroz de frango	220gr	
Peru		
- Assar no forno	240gr	
- Bife	175gr	
- Coxas	240gr	
- Estufar	240gr	
Pato		
- Assar	270gr	
- Estufar	270gr	
- Arroz de pato	260gr	
Ovos		
- Cozidos	1 unidade	Em natureza
- Escalfados	2 unidades	Pasteurizados
- Mexidos	2 unidades	Pasteurizados
- Omeleta	2 unidades	Pasteurizados
- Para Brás	1 unidade	Pasteurizados

- Capitações em bruto e em cru

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

TABELA 9 – COELHO

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

Handwritten signature

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

ANEXO B – Lista dos alimentos autorizados

1 - CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com o regulamento da Inspeção Sanitária dos animais de talho, das respetivas carnes e subprodutos, 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 (exceto 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
- Chã de fora
- Acém comprido
- Peito
- Cachaço
- Pá

1.5 - Carne picada

1.5.1- Os hambúrgueres e almôndegas a servir devem apresentar-se sob a forma de produto

transformado ultracongelado e com os seguintes ingredientes:

- Hambúrgueres:

Carne de bovino picada (70%)
Proteínas vegetais hidratadas (25%)
Fibras vegetais
Pão ralado
Sal
Especiarias
Aromatizante
Taxa de gordura inferior a 15%.
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%.

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, com o intuito de 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 inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos.

2.2 - Bife de porco

Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3 - Assar

Perna limpa

Pá limpa

3 - 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.

4 - CARNE DE PERU

4.1- 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 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.



4.2- Coxas de peru

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

4.3 - Bifes de peru

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

5 - PATO

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

6 - FRANGO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tibio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado; peso unitário médio é de 1Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

7 – PRODUTOS DE SALSICHARIA

7.1 – 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 5,5Kg e isento de fécula.

7.2 – O Fiambre deve possuir rótulo com as seguintes indicações:

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

8 - 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.

9 - PESCADO

9.1 - 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.



9.2 - 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%.

9.3 - Espécie de pescado e fins culinários:

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

10 - BACALHAU SECO

Do tipo crescido.

11 - PASTÉIS DE BACALHAU

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

12 - ATUM

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

13 - ARROZ

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

14 - MASSAS ALIMENTÍCIAS

Massas de 1ª qualidade

15 - LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade (cozedura, no máximo, 1 hora)

- Feijão (feijão-branco, feijão-catarino, feijão-frade, feijão-encarnado e feijão-preto)
- Grão

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

16 - FARINHA DE TRIGO

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

17 - BATATA

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

18 - BATATA DESIDRATADA

Em embalagens individuais não superiores a dois quilos.

19 - LEGUMES E HORTALIÇA

Frescos ou congelados

20 - ERVAS AROMÁTICAS

Congeladas ou desidratadas (coentro, salsa, alecrim, louro e orégão).

Privilegiar a utilização de ervas aromáticas variadas para a preparação e confeção das refeições, pelo menos duas vezes por semana, reduzindo o teor de sal na confeção.

21 - SALADAS

No caso de saladas cruas é obrigatória a utilização de processos de desinfeção, devendo utilizar-se pastilhas de desinfeção.

22 - ESPECIARIAS

Especiarias permitidas: pau de canela, canela em pó, colorau, noz-moscada e baunilha (Em embalagens pequenas, devidamente acondicionadas).

23 - AZEITE

- Azeite Virgem Extra (em embalagem de vidro).

24 - ÓLEO VEGETAL REFINADO

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade e engarrafado.

25 - SAL

Sal higienizado, em sacos de plástico de 1Kg.

26 - TOMATE PELADO

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

27 - LEITE

Ultrapasteurizado, meio gordo, em embalagens de litro.

28 - IOGURTE

- Iogurte de aromas, peso líquido 125gr

A ficha técnica do iogurte de aromas deve ser apresentada à entidade adjudicante para autorização prévia.

29 - PÃO DE MISTURA

A ficha técnica do pão de mistura deve ser apresentada à entidade adjudicante para autorização prévia.

PRODUTOS E PROCEDIMENTOS INTERDITOS

1 - ADITIVOS ALIMENTARES

É expressamente proibida a utilização de aditivos (exemplo: caldos concentrados, molhos, corantes, bicarbonato de sódio, entre outros).

2 - AÇÚCARES, FUMADOS, ENLATADOS E PRODUTOS PROCESSADOS

É expressamente proibido a utilização de fumados, fruta em calda ou cristalizada, refrigerantes, sumos e néctares de fruta, bem como gelados.

Elaborado em duplicado, por ambos os Outorgantes vai ser assinado, por acharem conforme.

Felgueiras, 21 de Setembro de 2016

A Entidade Adjudicante
EPF-Ensino Profissional de Felgueiras, E.M.



O Adjudicatário
Knowfood – Actividades Hoteleiras, Lda



Signer:
CN=[Assinatura Qualificada] Fernando Sérgio Martins da Fonseca
C=PT
O=KNOW FOOD - ACTIVIDADES HOTELEIRAS, LDA
2.5.4.11=Certificado para pessoa singular - Assinatura Qualificada
Public key:
RSA/2048 bits

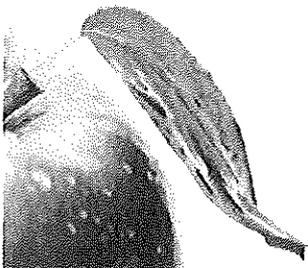


EPF – Ensino Profissional de Felgueiras
Rua dos Bombeiros Voluntários nº 104
4610 - 165 Felgueiras

Confecção e o fornecimento de refeições
completas com transporte de alunos, cedência
de instalações, equipamentos, mobiliários,
pessoal param o ano letivo 2016 - 2017



Agosto de 2016



www.knowfood.pt
CRIAMOS



A handwritten signature in black ink, consisting of a series of loops and flourishes.

Declaramos desde já que:

- a) Aceitamos as condições que integram o Caderno de Encargos;
- b) Os preços apresentados incluem a percentagem decorrente da aplicação do IVA que será acrescida à facturação mensal, à taxa legal em vigor de treze por cento;
- c) Renunciamos a qualquer foro especial e, ainda, nos submetemos em tudo que respeita a execução do contrato escrito, ao que se achar prescrito na legislação aplicável em vigor.

Assim estas declarações fazem parte integrante das propostas que são apresentadas, que é assinada por um sócio-gerente da Know Food – Actividade Hoteleiras, Lda.





A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized initial 'E' followed by several smaller, less distinct characters.

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

A proposta é válida durante um período de 66 dias, em conformidade com o artigo 10º do Programa do Concurso.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Consoante a clausula 8ª do Caderno de Encargos.





DECLARAÇÃO

A KNOWFOOD - ACTIVIDADES HOTELEIRAS, LDA. Contribuinte fiscal nº 507 933 842, sociedade comercial por quotas, com sede social na Rua Nicolau Coelho, freguesia de Margande, concelho de Felgueiras, matriculada na Conservatória do Registo Comercial do Porto - 3ª Secção sob o nº 507 933 842, elaborou esta proposta a qual se obriga a executar o referido fornecimento nas suas instalações /sede situadas na Rua Nicolau Coelho, nº91 na freguesia de Margande concelho de Felgueiras (conforme anexo A)

O Gerente e Representante legal da empresa



criamos



MAPA DE PESSOAL

1 Cozinheiro (a) de 1ª – 8 horas

2 Ajudantes de Cozinha – 8 horas

3 Empregados (as) de refectório – 8 horas

