EMEC

EMEC - EMPRESA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA, E.M.

AJUSTE DIRETO 05/2016

Fornecimento de bens e confeção de refeições para o ano letivo 2016/2017

Caderno de Encargos

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereco eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

CLÁUSULAS JURÍDICAS

CLÁUSULA 1ª

OBJECTO

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar, na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal, o fornecimento de bens e confeção de refeições para o ano letivo 2016/2017, para a Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M., doravante designada por EMEC.

CLÁUSULA 2ª

CONTRATO

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
   a. Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
   b. Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
   c. O presente caderno de encargos;
   d. A proposta adjudicada;
   e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no 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.

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

CLÁUSULA 3ª

PRAZO

O fornecimento de refeições objeto do contrato terá iniciar-se-á no inicio do ano letivo de 2016/2017 e terminará no final do ano letivo 2016/2017, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do mesmo.

CLÁUSULA 4ª

OBRIGAÇÕES DA EMEC

1. OBRIGAÇÕES GERAIS

A EMEC colocará ao dispor o espaço da cozinha e o refeitório. Aquando da assinatura do contrato será efetuada visita aos locais para que sejam inspecionados e cedidos, para os efeitos estabelecidos no contrato.

Fornecer com uma antecedência mínima de 5 dias o nº previsional de refeições que irão ser servidas.

Analisará as ementas num prazo máximo de 2 dias úteis, após a sua apresentação, caso haja alterações por razões festivas.

2. PREÇO CONTRATUAL

Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a EMEC deve pagar o preço constante da proposta adjudicada, não devendo exceder o valor base de **184.850,00€ (cento e oitenta e quatro mil oitocentos e cinquenta euros),** acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

2.1. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas, incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, instalação, armazenamento e manutenção de meios materiais, equipamento de confeção de refeições, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

3. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1. As quantias devidas pela EMEC, nos termos do ponto anterior, devem ser pagas no prazo limite de 60 dias a contar da data da apresentação da fatura;

3.2. As faturas tem obrigatoriamente que descriminar o nº de refeições servidas e fazerem-se acompanhar de documento em que se mostre a relação entre as refeições encomendadas e as refeições efetivamente servidas, bem como com a folha de remunerações dos funcionários afetos a esta prestação de serviços.

3.3. Em caso de discordância por parte da EMEC, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

3.4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas serão pagas através de cheque ou transferência bancária.

4. PLANO DE PAGAMENTO

O preço a que se refere o nº 2 é efetuado e dividido de acordo com os seguintes termos, mensalmente e após conferência do nº de refeições efetivamente servidas.

CLÁUSULA 5ª

OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS FORNECEDOR

1. OBRIGAÇÕES GERAIS

1.1. 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 as seguintes obrigações principais:

a. Obrigação de proceder ao serviço de refeições, durante o período da vigência do contrato nas instalações (sede) da EMEC, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, devendo as refeições, ser confecionadas na cozinha da sede da EMEC.

b. Obrigação de proceder ao serviço de refeições durante os dias e horários definidos pela entidade adjudicante;

c. Obrigação de efetuar o serviço, objeto do presente concurso, em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, bem como no Código dos Contratos Públicos, nos regulamentos em vigor que se relacionem com os serviços

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

a prestar e na restante legislação aplicável, incluindo no que seja aplicável ao fornecimento, as Normas Portuguesas e Comunitárias, os regulamentos, as especificações e documentos de organismos oficiais;

d. Obrigação de equipar a despensa e a cozinha para armazenamento e confeção das refeições nas instalações (sede) da EMEC, bem como o self.

e. Os locais cedidos pela entidade adjudicatária à entidade adjudicante serão utilizados unicamente para prestas os serviços solicitados pela a entidade adjudicatária.

f. Responsabilidade pela qualidade e condições higio-sanitárias do funcionamento do local de confeção e do serviço, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos, nomeadamente nos casos de intoxicação alimentar;

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

h. Obrigação de cumprir com tudo o estipulado nas cláusulas técnicas.

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

1.3. O fornecedor obriga-se a cumprir com as ementas propostas em concurso e previstas para 9 semanas, sendo as mesmas rotativas durante o período de vigência do contrato, exceto nas ocasiões festivas e com prévia aprovação da EMEC;

1.4. O fornecedor deverá alocar, a tempo inteiro, à prestação de serviços os seguintes elementos:

- Cozinheiras;
- Auxiliares de cozinha;
- Copeiras

Num total mínimo de 3 e máximo de 6 pessoas afetas ao serviço e nas instalações (sede) da EMEC.

No caso de falta comparência ao local de trabalho de um dos colaboradores, este deverá ser substituído de imediato por um outro, e a EMEC deverá ter de imediato conhecimento.

1.5. A manter o nº de pessoas afetas, propostas.

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

1.6. A confeção das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor;

1.7. O adjudicatário é responsável pela qualidade da confeção e condições higio-sanitárias das refeições servidas, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar.

1.8. Obriga-se ao final de todos os meses e no fim da prestação a elaborar relatório de análise dos serviços prestados, com eventuais ocorrências e propostas de melhorias.

1.9. A manter as instalações em perfeitas condições de utilização.

1.10. A efetuar verificações periódicas de HACCP.

CLÁUSULA 6ª

PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a EMEC pode exigir do fornecedor o pagamento de penas pecuniárias, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:

1.1. Pela discrepância entre as ementas produzidas e as refeições confecionadas:

a) 20% do valor unitário da refeição por refeição servida para essa ementa - quando a discrepância é de 1 conteúdo;

b) 40% do valor unitário da refeição por refeição servida para essa ementa - quando a discrepância é de 2 conteúdo;

c) 70% do valor unitário da refeição por refeição servida para essa ementa - quando a discrepância é de 3 conteúdo;

d) 100% do valor unitário da refeição por refeição servida para essa ementa - quando a discrepância é de 4 conteúdo;

1.2. Pela ausência do nº de pessoal afeto:

a) 10% do valor unitário da refeição por refeição do dia em causa - no primeiro dia em falta de 1 colaborador;

b) 40% do valor unitário da refeição por refeição dos dias em causa - no segundo dia consecutivo em falta de 1 colaborador;

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

c) 70% do valor unitário da refeição por refeição dos dias em causa - no segundo dia consecutivo em falta de 1 colaborador ou no primeiro dia num nº de 2, colaboradores em falta;

d) 100% do valor unitário da refeição por refeição servida para essa ementa - no terceiro dia consecutivo em falta de 1 colaborador ou no segundo dia num nº de 2 colaboradores em falta ou no caso de fata de 3 colaboradores.

1.3. A dedução da importância das multas aplicadas nos termos da alínea anterior, será efetuada aquando do pagamento, sendo nesta altura feitos os acertos necessários e tidas em linha de conta as retenções previstas.

2. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a EMEC exija uma indemnização por danos excedentes.

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

CLÁUSULA 7ª

FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é tida como incumprimento, a não realização pontual de obrigações contratuais a cargo de qualquer das partes, que resulte de caso de força maior. Entendem-se como tal, 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. 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, 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 fornecedores do adjudicatário, na parte em que intervenham;

   b) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória, ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

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

   d) Avarias nos sistemas de produção do fornecedor, não devidas a sabotagem;

   e) 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 afetadas, pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

CLÁUSULA 8ª

RESOLUÇÃO

1. RESOLUÇÃO POR PARTE DA EMEC

1.1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a EMEC pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:

a) De incumprimento sucessivo das ementas aprovadas;

b) De incumprimento sucessivo dos pressupostos da proposta colocada a concurso e consequente contrato;

c) De incumprimento sucessivo do nº de pessoas afetas à prestação de serviços.

1.2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao fornecedor.

2. RESOLUÇÃO POR PARTE DO ADJUDICATÁRIO

O adjudicatário pode resolver o contrato, com base nos fundamentos de resolução previstos na lei, por via judicial.

Caso não esteja montado todo o equipamento até ao dia 12 de setembro de 2016, será motivo de resolução do contrato.

CLÁUSULA 9ª

DEVER DE SIGILO

1 - O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à EMEC, 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 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 fornecedor ou que este seja legalmente

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

CLÁUSULA 10ª

CAUÇÃO E SEGUROS

1. VALOR DA CAUÇÃO

Não está sujeito a caução.

2. SEGUROS

É da responsabilidade do adjudicatário cobertura, através de contratos de seguro, de todos os riscos inerentes à execução do contrato.

Serão da exclusiva responsabilidade do adjudicatário todas as obrigações relativas ao pessoal utilizado na prestação de serviços, assim como o cumprimentos de toda a legislação aplicável, nomeadamente aquela relativa à celebração se seguros de acidentes de trabalho, bem como a legislação relativa à celebração de seguros de responsabilidade civil.

A entidade adjudicante poderá, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidas no número anterior, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo de 5 dias úteis.

CLÁUSULA 11ª

RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

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

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

DISPOSIÇÕES FINAIS

CLÁUSULA 12ª

SUBCONTRATAÇÃO

A subcontratação no decurso da execução do contrato carece de autorização da EMEC.

Nos casos de subcontratação, o prestador do serviço permanece integralmente responsável perante a EMEC pelo exato e pontual cumprimento de todas as obrigações contratuais, não implicando a transferência de responsabilidade para qualquer dos subcontratados.

CLÁUSULA 13ª

COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras, quanto às notificações e comunicações entre as partes, estas devem ser feitas nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, salvaguardando que qualquer alteração das informações de contacto deve ser comunicada à outra parte.

CLÁUSULA 14ª

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

CLÁUSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 1ª

INTRODUÇÃO

Refere-se o presente documento às condições e características a que deve obedecer a confeção e serviço de refeições efetuadas nas instalações do EMEC.

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

CLÁUSULA 2ª

ENQUADRAMENTO

O presente procedimento tem como objetivo a prestação de serviços de fornecimento de bens e confeção de refeições durante o ano letivo de 2016/2017 na sede da EMEC.

1. Equipar a cozinha
2. Fornecimento de refeições para a EMEC;
3. Confeção das refeições na cozinha da EMEC;
4. Empratamento;
5. Manutenção, limpeza e conservação da cozinha e refeitório.

CLÁUSULA 3ª

CALENDÁRIO ESCOLAR

Ver ANEXO I.

CLÁUSULA 4ª

Nº DE REFEIÇÕES PREVISTAS

Os serviços a prestar, no âmbito do presente Caderno de Encargos, incluem a confeção e serviço de refeições na EMEC de acordo com o quadro anexo:

Mês	Dias úteis 14/15	Alunos/dia estimados	N.º estimativa de refeições por mês
Setembro	10	252	2 520
Outubro	21	252	5 292
Novembro	22	252	5 544
Dezembro	10	252	2 520
Janeiro	22	252	5 544

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

Fevereiro	18	252	4 536
Março	23	181	4 163
Abril	9	181	1 629
Maio	20	159	3 180
Junho	22	116	2 552
Julho	21	80	1 680
TOTAL			**39 160**

O número de refeições é um valor estimado, nunca podendo ser superior, mas podendo ser inferior, na execução do contrato.

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

CLÁUSULA 5ª

DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAIS

1. Serão da conta da entidade adjudicatária a manutenção, limpeza e conservação tanto da cozinha como do refeitório e anexos ao serviço.

2. Serão da conta da entidade adjudicatária todas as despesas necessárias ao funcionamento da cozinha e refeitório e também as despesas resultantes da transformação dos alimentos.

3. As despesas com pessoal necessário para a confeção das refeições serão de conta da entidade adjudicatária.

4. A entidade adjudicatária fica responsável pelas instalações específicas, bem como utensílios e outros materiais necessários à confeção das refeições, bem como do refeitório.

5. A entidade adjudicatária fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto a sua disposição, incluindo os danos a terceiros.

6. A entidade adjudicatária deverá equipar as instalações cedidas com equipamento de cozinha (móvel e fixo), sendo obrigatória a instalação dos seguintes:

   - Prateleira em inox para armazenamento de matéria-prima na despensa
   - Bancadas e armários para toda a cozinha (é difícil de descrever pois tem muitos módulos)
   - Cinco cacifos individuais
   - 2 Frigoríficos verticais (duas portas laterais)
   - 2 Arcas congeladoras
   - Balança
   - Batedeira
   - Máquina de lavar loiça
   - Máquina descascar batata
   - Cortadora de legumes
   - Varinha industrial
   - Forno convector
   - Fogão industrial

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

- Fritadeira industrial (dois módulos)
- Grelhador industrial
- Dois banhos-maria
- Máquina de sumos
- Vitrine expositora de sobremesas
- Três carrinhos de transporte de tabuleiros
- Tabuleiros de refeição para 300 pessoas
- Talheres para 300 pessoas
- Loiças (pratos, copos, taças) para 300 pessoas
- Panelas, tachos, cuvetes, e utensílios de cozinha.

7. A cozinha e despensa deverá estrar totalmente equipada atá ao dia 12 de setembro de 2016.
8. O adjudicatário terá que possuir, 1 kit de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura.

CLÁUSULA 6ª

FORNECIMENTO

1. A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado fornecimento das mesmas.
2. A entidade adjudicatária deverá afixar as ementas semanais, pelo menos no refeitório e hall de entrada, em local bem visível, contendo a data de afixação e assinatura do responsável.
3. O controlo das refeições fornecidas pela adjudicatária deverá ser efetuado diariamente, tendo em conta o número de refeições solicitadas. No final do serviço, será igualmente contabilizado o número de refeições efetivamente servidas, devendo o refeitório implementar o procedimento que se considerem adequados à redução e/ou eliminação do diferencial entre as refeições encomendadas e as efetivamente servidas.

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

4. As refeições serão servidas entre as 12,00h e as 14,00h, sendo preparadas as refeições mais próximo possível das horas de pico (12,20min e 13,20min).
5. O pessoal afeto deverá cumprir com o horário completo exigido por lei.

CLÁUSULA 7ª

VERIFICAÇÃO

A verificação quantitativa e qualitativa da refeição deve ficar registada, diariamente e mensalmente, nos meios de gestão de serviços a ser disponibilizada pela EMEC, com o objetivo de comprovar:

a) O número de refeições fornecidas;

b) A quantidade dos componentes da ementa e a qualidade das refeições fornecidas.

Será solicitado, sempre que a entidade adjudicante assim o entenda, as folhas de férias, bem como o comprovativo do pagamento da apólice de seguro de acidentes de trabalho do pessoal afeto.

CLÁUSULA 8ª

CONTROLO

1. No caso de suspeita de intoxicação alimentar, o representante do adjudicatário deverá, de imediato:
   a) Contactar as autoridades competentes e proceder de acordo com as instruções que lhe forem prestadas;
   b) Informar, pela via mais rápida, a EMEC.
2. O representante da EMEC poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e, bem assim, promover as diligências necessárias para verificar se os requisitos exigidos se mantêm.
3. O adjudicatário obriga-se a facultar aos representantes da entidade adjudicante:
   a) a entrada na cozinha;
   b) o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção;
   c) a documentação referente aos sistemas de HACCP.

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

CLÁUSULA 9ª

EMENTAS/REFEIÇÕES

1. As refeições objeto do concurso deverão ser fornecidas em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção, conservação.

2. Nas ementas deve ser observada a Lista dos Alimentos Autorizados.

3. Na elaboração das ementas, devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:

a) Os métodos de confeção devem ser variados e adequados a este tipo de fornecimento;

b) A ementa apenas pode incluir fritos uma vez em cada duas semanas. Os óleos de fritura terão que ser testados após cada utilização. O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, devendo ser feitos registos dos resultados obtidos;

4. Na composição da ementa diária deverão ser observadas regras de uma alimentação saudável, equilibrada e variada. Desta forma deverá ser no mínimo a seguinte:

- Sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas.

a) Sopa deve incluir as seguintes recomendações:

- Conter no minino três variedades de legumes, produtos hortícolas/legumes, tendo por base batata e/ou leguminosas.
- É permitida canja e sopa de peixe, no máximo 2 vezes por mês.

b) Prato principal deve contemplar as seguintes recomendações:

- Um prato de carne ou de peixe, em dias alternados, em ciclos semanais, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes crus ou cozidos (adequados à ementa); Com objetivo da diminuição do teor de sal e gordura em geral, obrigatória utilização de ervas aromáticas;

c) Sobremesa - deverá obedecer aos seguintes requisitos:

- Fruta variada da época, em peça e laminada. As peças de frutas devem ser fornecidas devidamente desinfetadas. Simultaneamente com a fruta pode ainda haver doce, gelatina, gelado de leite ou fruta cozida ou assada.

d) Água engarrafada ou sumos diluído ao copo

e) Pão (de mistura), embalado

f) Prato de dieta (preparado todos os dias e tendo em atenção os casos especiais)

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

5. Na elaboração das ementas, devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:

   a) A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação e valor calórico, bem como a descrição do(s) método(s) de confeção;

   b) A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, nos refeitório, para consulta.

   c) Quando devidamente justificadas por prescrição médica ou por motivos religiosos, podem ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia.

   d) Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados deste caderno de encargos, não podem ser utilizados na composição da ementa, sem prévia autorização da entidade adjudicante.

6. A designação das ementas deve ser clara e completa por forma a "ler-se" a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo "arroz alegre" ou "frango à espanhola".

CLÁUSULA 10ª

LISTA DOS ALIMENTOS AUTORIZADOS

Os alimentos autorizados são os constantes da seguinte lista:

1. CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor – Decreto-Lei nº 323-F/2000, de 20 de Dezembro (identificação do animal, pais de origem, de abate e de desmancha) – apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

1.1. Peças de talho para bifes – carne de 1.ª 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 1.ª categoria, sem osso

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

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

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

1.5. **Carne picada:**

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

1.5.1. **Hambúrgueres:**

- Carne de bovino picada (70%)
- Proteínas vegetais hidratadas (25%)
- Fibras vegetais
- Pão ralado

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

- Sal
- Especiarias
- Aromatizante
- Taxa de gordura inferior a 15%.
- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%

1.5.2. 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%

1.5.3. 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:

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

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 e 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 bifes – 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 anterior, 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 anterior.

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 respectivas carnes, subprodutos e despojos.

2.2. Bife de porco

Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3. Assar

Perna limpa

Pá limpa

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

2.4. Costeletas

Deverão obedecer as seguintes características:

- Serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor;

- Serem selecionadas do cachaço, lombo e pé em percentagem equitativa;

- Terem corte por processo estandardizado, ou manual correto, 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 PERU

5.1. Peru inteiro

Devera 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-metatársica. 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 respetivo suporte ósseo, seccionados superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio-tarsica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

5.3. 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.

5.4. Espetadas de peru

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

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 100gr 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-metatársica (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 e de 3Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, numero 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-metatársica (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.

8. OVOS

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

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

8.2. 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;

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

- 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 rotulo 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. PRODUTOS DE SALSICHARIA

9.1. Chouriço de carne

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

9.2. Farinheira

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

9.3. Alheira

Enchido corado pelo fumo, obtido a partir de carne de porco fresca, pão regional transmontano de trigo e azeite de Trás-os-Montes DOP, condimentado com sal, alho e colorau. Os pedaços de carne têm de ser percetíveis. Em forma de ferradura, de comprimento de cerca de 30cm e com um diâmetro de 2cm. O peso deve oscilar entre os 170 e 200gr.

9.4. Presunto

"Presunto limpo", desossado e sem courato.

9.5. Fiambre

Da perna ou da pá, desentalado, envolvido em película plástica impermeável a 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.

9.6. Todos estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- Designação do produto;

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

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

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 a filetagem.

10.2. Conservação:

a) Refrigerado;

b) Congelado – quando submetido a 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 vidrado 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 nº 3 a nº 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; pregado; peixe-espada branco; carapau; besugo; cherne; dourada; lulas; chocos e bacalhau.

d) Fritar: Solha; pregado; peixe-espada branco; carapau; pescada nº 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 5 variedades.

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

f) Arroz: polvo; lulas; tamboril; bacalhau e mistura de varias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de três variedades.

11. BACALHAU SECO

Do tipo crescido.

12. PASTEIS DE BACALHAU

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

13. 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.

14. ARROZ

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

15. MASSAS ALIMENTICIAS

Massas de 1ª qualidade

16. LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade.

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

17. FARINHA DE TRIGO

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

18. BATATA

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

19. BATATA DESIDRATADA

Em embalagens individuais não superiores a dois quilos.

20. LEGUMES E HORTALICAS

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

Frescos, congelados ou desidratados.

21. ERVAS AROMATICAS

Utilizar obrigatoriamente ervas aromáticas, frescas, congeladas ou desidratadas, pelo menos três vezes por semana, reduzindo o teor de sal na confeção.

22. SALADAS

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

23. PRODUTOS DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS

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

24. AZEITE FINO/MARGARINA

- Azeite Virgem Extra.
- Margarina industrial isenta de ácidos gordos trans.

25. OLEO VEGETAL REFINADO

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade.

26. SAL

Higienizado, em sacos de plástico de 1Kg.

27. TOMATE PELADO

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

28. LEITE

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

29. GELADO DE LEITE

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

30. GELATINA

Deverá ser confecionada no próprio dia da refeição.

31. FRUTA:

- Alperce - Calibre mínimo: 30 mm
- Ameixa - Calibre mínimo: 30 mm

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

- Banana - 1 unidade
- Cereja - Calibre mínimo: 17 mm
- Citrinos:
    - Satsumas, Tangerinas, Wilkings: 2 unidades
    - Clementinas e Monreals: 2 unidades
    - Laranjas: 1 unidade
- Damasco - Calibre mínimo: 30 mm
- Figo
- Kiwi: 2 unidades
- Maçã: (frutos grandes): 1 unidade de 75 mm
- Melancia
- Melão
- Morango: Calibre mínimo: 22 mm
- Nêspera: Calibre mínimo: 30 mm
- Pera: Calibre mínimo: 60 mm
- Pêssego: Calibre mínimo: 70 mm
- Uva de mesa
- Ananás/Abacaxi: 1 rodela

32. PÃO DE MISTURA

O pão deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio
- 35% de farinha 65
- 35% de farinha 200
- Água
- 0,4% de sal
- Levedura.

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

CLÁUSULA 11ª

OBRIGAÇÕES

O fornecimento das refeições deve obedecer as normas constantes do Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril e Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro das, Orientações estipuladas pelos órgãos competentes.

Abade de Neiva, 1 de setembro de 2016

EMPRESA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA DE BARCELOS
ESCOLA DE TECNOLOGIA E GESTÃO DE BARCELOS
Rua da Feiteira, nº10 4750-001 Abade de Neiva
NIF: 504 635 417

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereço eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com

ANEXO I

Ano Letivo 2016/2017 | Calendário Escolar

EMEC ETG

ANQEP · REPÚBLICA PORTUGUESA · POCH · PORTUGAL 2020

		sáb	dom	seg	ter	qua	qui	sex	sáb	dom	seg	ter	qua	qui	sex	sáb	dom	seg	ter	qua	qui	sex	sáb	dom	seg	ter	qua	qui	sex	sáb	dom	seg	ter	qua	qui	sex	sáb	dom
Setembro	1º PERÍODO																						18	19	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
Outubro	1º PERÍODO	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					
Novembro	1º PERÍODO				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			
Dezembro	1º PERÍODO						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	

		sáb	dom	seg	ter	qua	qui	sex	sáb	dom	seg	ter	qua	qui	sex	sáb	dom	seg	ter	qua	qui	sex	sáb	dom	seg	ter	qua	qui	sex	sáb	dom	seg	ter	qua	qui	sex	sáb	dom
Janeiro	2º PERÍODO		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				
Fevereiro	2º PERÍODO					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				
Março	2º PERÍODO					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		

		sáb	dom	seg	ter	qua	qui	sex	sáb	dom	seg	ter	qua	qui	sex	sáb	dom	seg	ter	qua	qui	sex	sáb	dom	seg	ter	qua	qui	sex	sáb	dom	seg	ter	qua	qui	sex	sáb	dom
Abril	3º PERÍODO	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						
Maio	3º PERÍODO			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			
Junho	3º PERÍODO						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18													
Julho	3º PERÍODO	1	2						8	9						15	16						22	23						29	30						

Legenda: feriado · interrupção/férias escolares · Dias sem actividade letiva · Tolerância

	inicio e fim	dias úteis	horas *
1º período	19 de setembro a 16 de dezembro	59	413
2º período	03 de janeiro a 04 de Abril	67	469
3º período	19 de abril a 30 de junho	30	210
	* dias úteis x 7 horas	**156**	**1092**

Interrupções das atividades letivas
19 de dezembro de 2016 a 2 de janeiro de 2017
27 de fevereiro de 2017 e 28 de fevereiro de 2017 de 2017
10 de abril de 2017 a 21 de abril de 2017

Data: ____/____/____

EMEC - Empresa Municipal de Educação e Cultura, E.M.
Rua da Feiteira, nº10, Apartado 5001, 4750-001 Abade de Neiva
Telefone (+351) 253 808 290 - Fax: (+351) 253 808 299
endereco eletrónico: aprovisionamento@etgbarcelos.com