



MUNICÍPIO DE CHAVES

ANO LETIVO 2017/2018

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

1. Preço da refeição:

Sem escalão	Escalão B	Escalão A / Transportado
€ 1.46	€ 0.73	0€

2. A empresa adjudicatária deverá dar todo o apoio necessário nas unidades recetoras, independentemente do número de refeições que estejam em causa e é responsável pelo(a):

- 2.1. Adequado acondicionamento das refeições transportadas em contentores de inox, com borracha de vedação em bom estado, cujo tamanho, (pequeno, médio e grande) depende do número de refeições a transportar para cada escola.
- 2.2. Colocação de temperos para o produto confeccionado, como o azeite virgem extra, sal e vinagre, em cada Escola;
- 2.3. Os artigos de higiene e limpeza necessários nas Escolas/Jardins onde se faz o serviço de refeições como:
 - 2.3.1. Líquidos adequados para a lavagem da louça manual e à máquina (este último, só para as escolas onde exista máquina de lavar louça);
 - 2.3.2. Esfregões e esponjas para lavar a louça;
- 2.4. Fornecimento de toalhetes individuais de papel para as mesas, de bolsas para o empacotamento dos talheres com o respetivo guardanapo e embalagem do pão;
- 2.5. Colocação de termómetros com sonda para verificação semanal das temperaturas, registadas pelas colaboradoras em cada unidade local.
 - 2.5.1. No caso de surgirem temperaturas fora dos limites aceitáveis devem ser comunicadas de imediato, à Unidade Central;
- 2.6. Colocação de sinalética em cada unidade local;
- 2.7. Fornecimento e reposição de pastilhas de desinfeção de fruta em todas as escolas.



MUNICÍPIO DE CHAVES

3. As ementas fornecidas pela empresa, depois de aprovadas, devem ser afixadas em local a que os pais / encarregados de educação tenham acesso.

4. Para evitar que os alimentos permaneçam à temperatura ambiente mais de uma hora, as refeições devem chegar aos estabelecimentos de ensino entre as 11:30 e as 12:30 horas, procurando diminuir o período de tempo entre a confeção e o consumidor final.

5. Pagamento das refeições:

O pagamento das refeições, por parte dos encarregados de educação é efetuado mensalmente, no mês seguinte ao do consumo, da seguinte forma:

5.1.1. Através de referência multibanco, a qual, pode ser visualizada na plataforma de gestão escolar e/ou telemóvel.

5.1.2. Na Secção de Atendimento do Município de Chaves, de segunda a sexta-feira, das 9h00 às 15h45;

6. A marcação do número de refeições deve ser efetuada através da plataforma de gestão escolar, até ao dia anterior do consumo da refeição.

7. Qualquer alteração do número de refeições deve ser efectuada até às 9H30m do próprio dia, através da plataforma ou para o telefone 276 333 713 - Centro Cultural) ou diretamente para a cozinha central – 276 321 146, dando conhecimento aos Serviços de Educação.

7.1. A desmarcação das refeições, pelo encarregado de educação deve ser efetuada, também no dia anterior, junto do responsável do estabelecimento de ensino ou via telefone, para a respectiva escola/Jardim de Infância e excepcionalmente, as desmarcações podem ser realizadas no próprio dia, até às 09,15 horas;

7.2. Os alunos que beneficiam do escalão A ou B e que não desmarquem a respetiva refeição, o encarregado de educação assume o seu custo na íntegra - 1,46 €;

7.3. No caso de não se verificar a assunção deste valor pelo encarregado de educação, o aluno perde o direito à refeição gratuita ou comparticipada.



MUNICÍPIO DE CHAVES

8. Qualquer anomalia no fornecimento de refeições deve ser comunicada de imediato à Divisão de Desenvolvimento Social e Cultural (telefone: 276 333 713 ou e-mail – educacao@chaves.pt)

9. Composição da refeição:

9.1. Um prato de sopa à base de: batata, cenoura, cebola e leguminosas (nos dias de peixe), e incluir ainda mais duas variedades de legumes e/ou hortaliças;

9.1.1. Deve ser confeccionada com batata em natureza, sendo proibida a utilização de batata liofilizada e/ou espessantes.

9.2. Prato de carne, pescado ou ovo, em dias alternados, com a guarnição básica da alimentação (arroz, massa, batata) também alternada, tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos e, pelo menos uma vez por semana, leguminosas;

9.2.1. É privilegiado o consumo de carne de aves;

9.2.2. A proporção de pescado deve ser igual ou superior ao da carne;

9.2.3. O acompanhamento é composto por três hortícolas crus adequados à ementa;

9.2.4. Os legumes crus devem ser servidos em saladeira ou prato separado e preparados com as quantidades corretas e serem servidos e temperados a gosto, pelos utentes, no respetivo refeitório;

9.2.5. É proibido a utilização de puré de batata instantâneo, puré de batata liofilizada ou fécula de batata;

9.2.6. As únicas gorduras permitidas na confeção de alimentos são o óleo de amendoim (para a fritura) e o azeite virgem extra;

9.2.7. Os rissóis, croquetes, bolinhos e bolinhas de bacalhau, douradinhos, figurinhas de pescada, nuggets, só poderão ser utilizados como acompanhamento da refeição, no máximo duas vezes, por mês.

9.3. Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época, com a presença semanal de uma fruta cítrica;
Alternadamente com a fruta deve haver leite-creme / gelatina / gelado de leite /aletria, iogurte ou fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, duas vezes por mês, preferencialmente nos dias em que o prato principal é peixe.

9.4. Um pão de mistura, embalado de 35 g, aproximadamente.

9.5. Água (única bebida permitida);



MUNICÍPIO DE CHAVES

10. 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:

10.1. Se algum aluno é alérgico a qualquer tipo de alimento deve ser enviado para os Serviços de Educação do Município, cópia do atestado ou prescrição médica a comprovar a alergia, para fornecimento de ementa alternativa.

11. Em caso de opção vegetariana, o Encarregado de Educação ou a Escola deve comunicar ao Município.

11.1. Se a procura da opção vegetariana for reduzida, o Município pode estabelecer um regime de inscrição prévia de consumidores da opção vegetariana.

12. Sempre que se justifique, o Município pode solicitar ao fornecedor refeições de carácter especial, sem encargos adicionais, como:

12.1. Almoço tipo piquenique, com condicionamento térmico, para passeios e visitas de estudo;

12.2. Ementas apropriadas para festas festivas.

13. A ementa pode ser alterada por motivos imprevistos, desde que, comunicado e aprovado pelos Serviços respetivos do Município.

14. Irregularidades:

14.1. Todas as irregularidades verificadas e não resolvidas em tempo útil que prejudiquem a prestação do serviço diário serão comunicadas à Divisão de Desenvolvimento Social e Cultural, Setor de Educação.

14.2. São designadamente consideradas irregularidades:

14.2.1. Não respeitar as capitações;

14.2.2. A má confeção da refeição;

14.2.3. A ausência dos acompanhamentos obrigatórios do prato principal, como legumes e saladas;

14.2.4. A fruta ser de má qualidade ou não diversificada;

14.2.5. A introdução de géneros interditos;

14.2.6. Introdução de alimentos diferentes dos da ementa diária;



MUNICÍPIO DE CHAVES

- 14.2.7.** Sopa com falta de ingredientes;
 - 14.2.8.** Falta de condimentos e de sabor;
 - 14.2.9.** Azeite e óleo alimentar diferente do mencionado no Caderno de Encargos;
 - 14.2.10.** Ementa não cumprida;
 - 14.2.11.** Não cumprimento do horário de transporte e distribuição sem justificação plausível;
 - 14.2.12.** Falta dos artigos de higiene;
 - 14.2.13.** Diminuição do número de pessoas ao serviço;
 - 14.2.14.** Não lavar e desinfetar a fruta antes do consumo.
- 15.** Exceto nas unidades onde a empresa adjudicatária tem empregadas do refeitório, a responsabilidade da medição e respetivo registo da temperatura do produto confeccionado é da responsabilidade das colaboradoras de cada escola.
- 15.1.** A medição só deve ser efetuada, imediatamente antes do empratamento, quer da sopa quer do prato principal.
- 16.** As caixas isotérmicas, principalmente nos meses frios, devem ser colocadas junto de fontes de calor, para diminuir o arrefecimento dos alimentos.
- 17.** É expressamente proibido a abertura dos contentores e respetivas cuvetes antes da refeição. Só podem ser abertos, apenas uma vez, aquando da medição da temperatura e conseqüente empratamento.
- 18.** Solicita-se à Escola o preenchimento semanal da ficha de avaliação do serviço de refeições e o seu envio mensal, em suporte de papel ou via e'mail – educacao@chaves.pt
- 19.** Findo o ano letivo as colaboradoras dos refeitórios escolares devem entregar a touca e a bata do refeitório, à escola.
- 20.** Funcionamento dos Refeitórios:



MUNICÍPIO DE CHAVES

20.1. A Escola é um espaço privilegiado para desenvolver as boas práticas de educação alimentar:

20.1.1. O tempo e o espaço da refeição são fatores fundamentais para a adoção de práticas saudáveis.

20.1.2. É fundamental que os alunos eduquem o “gosto”, aprendam a comer bem e de tudo, valorizem os alimentos todos por igual, a não ser que exista qualquer condicionalismo de saúde que o impeça.

20.2. Neste contexto a escola vai ser dotada de um “MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E EDUCAÇÃO ALIMENTAR”, ferramenta necessária para o cumprimento das regras de funcionamento do refeitório.

21. Não poderá esquecer-se também, a função pedagógica da hora do almoço, pelo que, além do cumprimento das regras de boas práticas, a escola e o pessoal em serviço nos refeitórios deverão fomentar o consumo da sopa, legumes e leguminosas, produtos que, por vezes, os alunos “dispensam”, persuadindo-os a consumi-los.

Chaves, 01 de Setembro de 2017