



MUNICÍPIO DE MONTEMOR-O-VELHO

CÂMARA MUNICIPAL

ATA N.º 15/2023

Local: Paços do Município

Data da Reunião Ordinária: 17/07/2023

Início da Reunião: 15,00 horas

Términus da Reunião: 15,45 horas

Membros da Câmara Municipal que compareceram à Reunião:

Presidente: EMÍLIO AUGUSTO FERREIRA TORRÃO, DR. _____

Vereadores: MARIA JOÃO BATISTA SOBREIRO, DR.ª _____

JOSÉ JACÍRIO TEIXEIRA VERÍSSIMO _____

DIANA FILIPA ALVES ANDRADE, DR.ª _____

CARLOS MANUEL DA SILVA RODRIGUES _____

DÉCIO ANTÓNIO TINOCO MATIAS, DR. _____

ANDRÉ EDUARDO DOS SANTOS PARENTE, DR. _____

Responsável pela elaboração da Ata:

Nome: ANDREIA SOFIA MARQUES LOPES DOS SANTOS _____

Cargo: DIRETORA MUNICIPAL DE CONTROLO GERAL _____

Justificadas: _____

Injustificadas: _____

AGENDA

1. APROVAÇÃO DE ATAS

- Aprovação da ata da reunião ordinária da Câmara Municipal de 03 de julho (ata n.º 14/2023).

2. INTERVENÇÃO DO PRESIDENTE

- PROPOSTAS
- INFORMAÇÕES

3. INTERVENÇÃO DOS VEREADORES

ORDEM DO DIA

A1. GABINETE DE APOIO À PRESIDENCIA (GAP)

A2. GABINETE DE APOIO À VEREAÇÃO (GAV)

A3. GABINETE DE AUDITORIA E CONTROLO DE QUALIDADE (GACQ)

A4. SERVIÇO MUNICIPAL DE PROTEÇÃO CIVIL (SMPC)

A4.1. NUCLEO DE SAPADORES FLORESTAIS (NSF)

1. DIREÇÃO MUNICIPAL DE CONTROLO GERAL

1.1. UNIDADE DE APOIO AO CONTROLO GERAL (UAG)

2. DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO GERAL E FINANÇAS (DAGF)

2.1. DIVISÃO DE ADMINISTRAÇÃO GERAL (DAG)

2.1.1. UNIDADE DE RECURSOS HUMANOS (URH)

2.1.1.1. Aprovação da proposta de abertura de procedimento concursal para ocupação de 1 (um) posto de trabalho previsto e não ocupado no mapa de pessoal do Município para o ano de 2023 – Contrato em Funções Públicas por tempo indeterminado – Técnico Superior – Área de Psicologia – aprovar m minuta.

2.1.2. UNIDADE DE APOIO ADMINISTRATIVO (SAAG)

2.1.3. SUBUNIDADE DE ATENDIMENTO MUNICIPAL E EXPEDIENTE (SAME)

2.1.4. SUBUNIDADE DE TAXAS E LICENÇAS (STL)

2.1.4.1. Pedido de Isenção de taxas – “Festas em Honra de S. Pedro/2023” – Casal do Mato – Carapinheira – ratificação.

2.1.4.2. Pedido de Isenção de taxas – “Festa em Honra de Nossa Senhora do Carmo” – Tentúgal - ratificação.

2.2. DIVISÃO FINANCEIRA E PATRIMÓNIO MUNICIPAL (DFPM)

2.2.1. SUBUNIDADE DE GESTÃO DE STOKS (SGS)

2.2.2. SUBUNIDADE DE TESOURARIA (ST)

2.2.2.1. Resumo Diário da Tesouraria – Tomada de conhecimento.

2.2.3. SUBUNIDADE DE CONTABILIDADE, PATRIMÓNIO E CADASTRO MUNICIPAL (SCPCM)

2.2.4. SUBUNIDADE DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA (SCP)

2.3. UNIDADE DE APOIO JURÍDICO E CONTENCIOSO (UAJC)

2.4. SUBUNIDADE DE APOIO AOS ORGÃOS (SAO)

2.5.

2.6. SUBUNIDADE DE APOIO E DESENVOLVIMENTO ECONÓMICO LOCAL SUSTENTÁVEL – APOIO AO MUNÍCIPE, JUNTAS DE FREGUESIA E EMPRESÁRIOS (SADELS)

3. DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS E URBANISMO (DOMU)

3.1. DIVISÃO DE URBANISMO (DU)

3.1.1. UNIDADE DE GESTÃO URBANÍSTICA (UGU)

3.1.2. SUBUNIDADE DE APOIO ADMINISTRATIVO (SAAU)

3.1.2.1. Pedido de reconhecimento de interesse público estratégico, fundamentado ao abrigo do n.º 1 e 2 do artigo 111.º do regulamento do PDM – Processo n.º 09/2022/588 - Apreciação/aprovação do pedido e remessa à Assembleia Municipal – Aprovar em minuta.

3.2. DIVISÃO DE OBRAS MUNICIPAIS (DOM)

3.2.1 UNIDADE DE GESTÃO DE INFRA-ESTRUTURAS (UGI)

3.2.2 UNIDADE DE APOIO ADMINISTRATIVO (UAA)

3.2.2.1. Pedido de autorização para utilização da sala do mercado municipal – 30/06/2023 requerido pela União de Freguesias de Montemor-o-Velho e Gatões – Ratificação.

3.2.2.2 Pedido de ocupação de uma banca no Mercado Municipal - Processo MyDoc 2023/900.20.004/119 – Ratificação.

3.2.2.3 Rede de Esgotos de Santo Varão e Formoselha - Fase C (Redes zona sul) - Proposta de aprovação de liberação de caução – Aprovar em minuta.

3.2.2.4 Arranjo Urbanístico em Araze de – Largo Silva Ferrão - proposta de aprovação de alteração do substituto do diretor de fiscalização – Ratificação.

3.2.2.5 Conservação e Reparação de ETAR's - ETAR de Santo Varão/Formoselha (Reabilitação e Beneficiação) – Proposta de Homologação do Auto de Vistoria para efeitos de receção provisória – Aprovar em minuta.

3.2.2.6 Conservação e Reparação de ETAR'S - ETAR de St. Varão/Formoselha (Reabilitação e Beneficiação) – Proposta de aprovação de Liberação de caução – Aprovar em minuta.

3.2.2.7 Pedido de atribuição de arrumo no mercado Municipal – Processo MyDoc 2023/300.20.400/1 – Aprovar em minuta.

3.2.2.8 Birdwatching no Paul do Taipal (Construção) – Reinício dos trabalhos – Proposta para conhecimento.

3.2.2.9 Rede de Esgotos de Ribeira dos Moinhos – Proposta de homologação do auto de vistoria para efeitos de receção provisória- Aprovar em minuta.

3.2.2.10 Centro de Alto Rendimento (CAR) - Torre de Chegada – Apreciação e proposta de aprovação do pedido de reequilíbrio financeiro do contrato – Aprovar em minuta.

3.2.2.11 Centro de Alto Rendimento (CAR) - Torre de Chegada - Proposta de homologação do auto de vistoria para efeitos de receção provisória- Aprovar em minuta.

3.2.2.12 Feira do Ano de 2023 - Proposta de Aprovação das Normas de Participação e Funcionamento – Aprovar em minuta.

3.2.2.13 Conservação e Reparação do Convento dos Anjos - Requalificação – Plano de Trabalhos e Cronograma Financeiro – Proposta de aprovação - Aprovar em minuta.

3.3 UNIDADE DE FISCALIZAÇÃO MUNICIPAL (UFM)

4. DEPARTAMENTO DE CULTURA E EQUIPAMENTOS MUNICIPAIS (DCEM)

4.1. DIVISÃO DE EQUIPAMENTOS MUNICIPAIS (DEM)

4.1.1. UNIDADE DE EQUIPAMENTOS E APOIO ÀS JUNTAS (UEAJ)

4.1.1.1. NÚCLEO DE MANUTENÇÃO DE EDIFÍCIOS E ESPAÇO PÚBLICO (NMEEP)

4.1.1.2. NÚCLEO DE APOIO ÀS JUNTAS, MANUTENÇÃO DE VIAS E SINALIZAÇÃO (NAJMVS)

4.2. DIVISÃO DE CULTURA E TURISMO (DCT)

4.2.1. UNIDADE DE MUSEUS E ARQUIVO (UMA)

4.2.1.1. Proposta de Doação de várias publicações para a Biblioteca Municipal Afonso Duarte – aprovar em minuta.

4.2.2. UNIDADE DE CULTURA E TURISMO (UCT)

4.2.2.1. Apoio a entidades e organismos legalmente existentes, nos termos do artigo 33.º da Lei n.º 75/2013 de 12 de setembro | Cedência de equipamento móvel municipal ao Município da Figueira da Foz | Aprovação em minuta | Ratificação.

4.2.2.2. Apoio a entidades e organismos legalmente existentes, nos termos do artigo 33.º da Lei n.º 75/2013 de 12 de setembro | Cedência de equipamento móvel municipal ao Grupo Folclórico e Etnográfico de Meãs do Campo | Aprovação em minuta | Ratificação.

4.2.2.3. Apoio a entidades e organismos legalmente existentes, nos termos do artigo 33.º da Lei n.º 75/2013 de 12 de setembro | Cedência de equipamento móvel municipal à Junta de Freguesia de Meãs do Campo | Aprovação em minuta | Ratificação.

4.2.2.4. Apoio a entidades e organismos legalmente existentes, nos termos do artigo 33.º da Lei n.º 75/2013 de 12 de setembro | Cedência de equipamento móvel municipal ao Rancho Folclórico da Carapinheira | Aprovação em minuta.

4.2.2.5. Apoio a entidades e organismos legalmente existentes, nos termos do artigo 33.º da Lei n.º 75/2013 de 12 de setembro | Cedência de equipamento móvel municipal à Casa do Povo de Tentúgal | Aprovação em minuta.

4.2.2.6. Apoio a entidades e organismos legalmente existentes, nos termos do artigo 33.º da Lei n.º 75/2013 de 12 de setembro | Cedência de equipamento móvel municipal à Fabrica da Igreja Paroquial de Meãs do Campo | Aprovação em minuta | Ratificação.

4.2.2.7. Apoio a entidades e organismos legalmente existentes, nos termos do artigo 33.º da Lei n.º 75/2013 de 12 de setembro | Cedência de equipamento móvel municipal ao Centro de Iniciação Teatral Esther de Carvalho | Aprovação em minuta | Ratificação.

4.2.2.8. Apoio a entidades e organismos legalmente existentes, nos termos do artigo 33.º da Lei n.º 75/2013 de 12 de setembro | Cedência de equipamento móvel municipal à Junta de Freguesia da Ereira | Aprovação em minuta.

4.2.2.9. Apoio no âmbito das competências materiais da Câmara Municipal, nos termos das alíneas t), o) e u), do número 1, do artigo 33.º da Lei n.º 75/2013 de 12 de setembro | Apoio à Junta de Freguesia de Meãs do Campo | Aprovação em minuta.

4.2.2.10. Apoio no âmbito das competências materiais da Câmara Municipal, nos termos das alíneas t), o) e u), do número 1, do artigo 33.º da Lei n.º 75/2013 de 12 de setembro | Apoio ao Centro Beira Mondego | Aprovação em minuta | Ratificação.

4.3. UNIDADE DE APOIO ADMINISTRATIVO (UAA)

5. DIVISÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL E SAÚDE ANIMAL (DSASA)

5.2. UNIDADE DE AMBIENTE, LIMPEZA URBANA E SAÚDE ANIMAL (UALUSA)

6. DIVISÃO DE PLANEAMENTO, COORDENAÇÃO DE PROJETOS E FINANCIAMENTO COMUNITÁRIO (DPCPFC)

6.2. UNIDADE DE FISCALIZAÇÃO DE OBRAS E PROJETOS MUNICIPAIS (UFOPM)

6.2.2. SUBUNIDADE DE FISCALIZAÇÃO DE OBRAS E PROJETOS MUNICIPAIS (SFOPM)

6.2.3. SUBUNIDADE DE COORDENAÇÃO DE PROJETOS, COM FINANCIAMENTO COMUNITÁRIO (SCPFC)

6.3. SUBUNIDADE ORGÂNICA DE TOPOGRAFIA E SIG (STS)

6.4. SUBUNIDADE ORGÂNICA DE APOIO ADMINISTRATIVO (STAA)

7. DIVISÃO DE AÇÃO SOCIAL E SAÚDE PÚBLICA (DASSP)

7.2. UNIDADE DE AÇÃO SOCIAL E SAÚDE PÚBLICA (UASSP)

7.1.1. Proposta de deferimento do pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, requerido no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/850.10.002/77 – Aprovar em minuta.

7.1.2. Proposta de deferimento do pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, requerido no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/850.10.002/133 – Aprovar em minuta.

7.1.3. Proposta de deferimento do pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, requerido no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/850.10.002/134– Aprovar em minuta.

7.1.4. Proposta de deferimento do pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, requerido no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/850.10.002/135– Aprovar em minuta.

7.1.5. Proposta de deferimento do pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, requerido no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/850.10.002/136 – Aprovar em minuta.

7.1.6. Proposta de deferimento do pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, requerido no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/850.10.002/137 – Aprovar em minuta.

7.1.7. Proposta de deferimento do pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, requerido no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/850.10.002/138 – Aprovar em minuta.

7.1.8. Proposta de deferimento do pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, requerido no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/850.10.002/139 – Aprovar em minuta.

7.1.9. Proposta de deferimento do pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, requerido no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/850.10.002/140 – Aprovar em minuta.

7.1.10. Proposta de deferimento do pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, requerido no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/850.10.002/141 – Aprovar em minuta.

7.1.11. Proposta de deferimento do pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, requerido no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/850.10.002/142 – Aprovar em minuta.

7.1.12. Proposta de deferimento do pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, requerido no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/850.10.002/143 – Aprovar em minuta.

7.1.13. Proposta de deferimento do pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, requerido no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/850.10.002/144 – Aprovar em minuta.

7.1.14. Proposta de deferimento do pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, requerido no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/850.10.002/146 – Aprovar em minuta.

7.1.15. Proposta de deferimento do pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, requerido no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/850.10.002/147 – Aprovar em minuta.

7.1.16. Proposta de deferimento do pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, requerido no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/850.10.002/149 – Aprovar em minuta.

7.1.17. Proposta de deferimento do pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, requerido no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/850.10.002/150 – Aprovar em minuta.

7.1.18. Proposta de deferimento do pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, requerido no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/850.10.002/151 – Aprovar em minuta.

7.1.19. Proposta de celebração de Protocolo com a Comissão para a Cidadania e Igualdade de Género, para ratificação – aprovar em minuta.

7.1.20. Proposta de deferimento do pedido de atribuição de incentivo financeiro à natalidade requerido no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/650.10.004/46 – Aprovar em minuta.

7.1.21. Proposta de participação gratuita de 13 crianças/jovens em situação de vulnerabilidade social e apoio ao seu transporte do local da residência para as atividades no programa de Férias Desportivas Verão 2023, no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/900.10.002/22 – Para ratificação.

7.1.22. Regulamento Municipal das Bolsas de Estudo – Proposta de candidaturas provisoriamente admitidas e excluídas - Aprovar em minuta.

7.1.23. Proposta de deferimento do pedido de renovação do tarifário social doméstico, no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/650.10.103/78 – Aprovar em minuta.

7.1.24. Proposta de Aprovação do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023, nos termos do Decreto-Lei n.º 23/2019, de 30 de janeiro, na sua redação atual, que concretiza o quadro de transferência de competências para os órgãos municipais e para as entidades intermunicipais no domínio da Saúde. – Aprovar em minuta.

8. DIVISÃO DE EDUCAÇÃO, DESPORTO E JUVENTUDE (DEDJ)

8.1. UNIDADE DE EDUCAÇÃO E ENSINO PROFISSIONAL (UEEP)

8.1.1. Início de procedimento ao abrigo de Acordo Quadro da CIM RC (AQ 01/2021) Lote 4 – Fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente – ano letivo 2023/2024 – Aprovar em minuta.

8.1.2. II Parecer | Protocolo Colaboração Refeições | DGEstE | Municípios da CLDE – Aprovar em minuta.

8.1.3. Cedência do refeitório da EB1 de Pereira à Junta de Freguesia de Pereira, dia 15 de Julho entre às 14h e às 21h – ratificação.

8.1.4. Cedência do refeitório da Escola Básica 2ª/3ª de Arazede à Junta de Freguesia de Arazede, entre os dias 24 e 31 de Julho de 2023 – Aprovar em minuta.

8.2. UNIDADE DE DESPORTO E JUVENTUDE (UDJ)

8.2.1. Piscinas Municipais de Montemor-o-Velho | Alteração do Regulamento de Utilização e Funcionamento das Piscinas Municipais de Montemor-o-Velho | Apreciação das sugestões apresentadas durante o período de consulta pública – Aprovar em minuta.

8.3. NÚCLEO DE GESTÃO DO CENTRO NÁUTICO (NGCN)

8.3.1. Cedência do pátio insuflável do Município à Comissão de Festas em Honra de São Sebastião, Meãs do Campo, entre 11 e 14 de agosto de 2023 – Aprovar em minuta.

8.3.2. Normas de cedência de equipamentos municipais que se encontram sob controlo do Núcleo de Gestão do Centro Náutico – Aprovar em minuta.

9. UNIDADE DE COMUNICAÇÃO E IMAGEM, PROTOCOLO, MODERNIZAÇÃO ADMINISTRATIVA E INFORMÁTICA (UCIPMAI)

**A5. EQ. MULTIDISCIPLINAR DE INOVAÇÃO, INVESTIMENTO E PLANEAMENTO ESTRATÉGICO
(EMIPE)**

ABERTURA DO PERÍODO DE INTERVENÇÃO AO PÚBLICO

(nos termos do nº. 2 do art.º 49º da Lei nº. 75/2013, de 12 de setembro na sua atual redação, conjugado com os art.3º e 11.º do Regimento da Câmara Municipal, aprovado em reunião de Câmara de 20 de outubro de 2021)

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO*Reunião ordinária de 2023, de julho, 17*

----- Verificada a existência de “quórum” foi declarada aberta a reunião, pelas quinze horas e dez minutos. -----

----- DISCUSSÃO E APROVAÇÃO DA ATA DA REUNIÃO ORDINÁRIA DE 19 DE JUNHO DE 2023 (ATA N.º 13/2023) -----

----- A ata da reunião ordinária de 03 de julho de 2023 (Ata n.º 14/2023), depois de lida foi posta à discussão e aprovada por unanimidade. -----

----- A Vereadora Diana Andrade não participa na aprovação da Ata, nos termos do n.º 3, do art.º 34.º do Código do Procedimento Administrativo. -----

----- PROPOSTAS -----

----- DO VEREADOR DÉCIO MATIAS -----

----- Pelo Vereador Décio Matias foi proposta a seguinte Moção de Louvor: -----

----- “MOÇÃO de Louvor -----

----- Exmo. Diretor da Diretoria da Polícia Judiciária do Centro Dr. Jorge Leitão -----

----- Exmo. Diretor do Serviço de Proteção da Natureza e Ambiente, Coronel Jorge Amado -----

----- Louvor de agradecimento pelo trabalho desenvolvido do Grupo de Trabalho de Redução de Ignições do Centro, uma equipa multidisciplinar composta pelos elementos da PJ Inspetor Messias Mira e pelo Mestre Florestal Principal Sérgio Alves do SEPNA/GNR, que no âmbito das suas competências no estreito cumprimento da sua missão efetuaram o reforço da investigação dos incêndios ocorridos no concelho de Montemor o Velho em estreita colaboração com a Proteção Civil e Corpo de Bombeiros do Município, promovendo uma articulação institucional com a definição de locais prioritários de vigilância que culminou no dia 12 de Julho, Quarta-Feira passada com a detenção de um individuo do sexo masculino, maior de idade, solteiro, pelo presumível crime de incêndio florestal. -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- Os fatos alcançados resultam muito fruto da dedicação e experiência individual dos seus membros e pela forma exemplar que este Grupo de Trabalho se tem pautado na minuciosa investigação destas ocorrências é de todo justo este o público reconhecimento. -----

----- Caso seja aprovada, seja remetida para a Direção da Polícia Judiciária Centro e Direção SEPNA Centro. -----

----- Exmo. Diretor da Diretoria da Polícia Judiciária do Centro Dr. Jorge Leitão. -----

----- Exmo. Diretor do Serviço de Proteção da Natureza e Ambiente, Coronel Jorge Amado. -----

----- Tomou a palavra o Presidente da Câmara dizendo: “Queria destacar, pelo meu conhecimento, tanto como Presidente de Câmara como Presidente da Comunidade Intermunicipal, a elevadíssima dedicação que estas pessoas dedicam à causa, com muitas horas da sua vida dedicadas a estas investigações, muitas das vezes em tarefas muito árduas e monótonas e extremamente fatigantes e por isso mesmo foi com muito gosto que aprovei esta Moção. Muito obrigado ao Vereador Décio Matias.” -----

----- A Câmara tomou conhecimento e deliberou por unanimidade aprovar em nome de todo o Executivo a Moção de Louvor acima referida. -----

----- **INFORMAÇÕES** -----

----- **DO VEREADOR DÉCIO MATIAS** -----

----- **Primeira** – Tomou a palavra o Vereador Décio Matias que disse: “Uma vez que não iremos ter mais nenhuma Reunião do Executivo até lá, gostaria de informar que de 27 a 30 de Julho iremos ter o Campeonato da Europa de Júniores, de Sub 23 de e de Para-Canoagem no Centro Náutico. -----

----- A Câmara tomou conhecimento. -----

----- **ORDEM DO DIA** -----

----- **A1. GABINETE DE APOIO À PRESIDENCIA (GAP)** -----

----- **A2. GABINETE DE APOIO À VERAÇÃO (GAV)** -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- A3. GABINETE DE AUDITORIA E CONTROLO DE QUALIDADE (GACQ) -----

----- A4. SERVIÇO MUNICIPAL DE PROTEÇÃO CIVIL (SMPC) -----

----- A4.1. NÚCLEO DE SAPADORES FLORESTAIS (NSF) -----

----- 1. DIREÇÃO MUNICIPAL DE CONTROLO GERAL -----

----- 1.1. UNIDADE DE APOIO AO CONTROLO GERAL (UAG) -----

----- 2. DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO GERAL E FINANÇAS (DAGF) -----

----- 2.1. DIVISÃO DE ADMINISTRAÇÃO GERAL (DAG) -----

----- 2.1.1. UNIDADE DE RECURSOS HUMANOS (URH) -----

----- 2.1.1.1. APROVAÇÃO DA PROPOSTA DE ABERTURA DE -----
 ----- PROCEDIMENTO CONCURSAL PARA OCUPAÇÃO DE 1 -----
 ----- (UM) POSTO DE TRABALHO PREVISTO E NÃO OCUPADO --
 ----- NO MAPA DE PESSOAL DO MUNICÍPIO PARA O ANO DE ---
 ----- 2023 – CONTRATO EM FUNÇÕES PÚBLICAS POR TEMPO --
 ----- INDETERMINADO – TÉCNICO SUPERIOR – -----
 ----- ÁREA DE PSICOLOGIA – APROVAR M MINUTA. -----

----- Foi presente a informação dos Serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “Considerando que: -----

----- 1. Foi aprovado o Mapa de Pessoal do Município de Montemor-o-Velho para o ano de 2023, em resultado das deliberações do órgão executivo Câmara Municipal, proferida em reunião de 29 de novembro de 2022, e do órgão deliberativo Assembleia Municipal, proferida em sessão de 23 de dezembro de 2022, contendo todos os postos de trabalho ocupados e a ocupar em 2023; -----

----- 2. Para elaborar aquele Mapa de Pessoal foi efetuado o levantamento de necessidades de recursos humanos para o ano de 2023, no âmbito do qual foi levada a efeito a auscultação dos vereadores, titulares dos respetivos pelouros, dirigentes, chefias e responsáveis pelos diversos serviços municipais, a que se seguiu uma aturada análise às situações identificadas visando a satisfação das principais necessidades manifestadas; -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

- 3. Algumas dessas necessidades foram já objeto de deliberação de abertura dos respetivos procedimentos concursais, por se considerarem prioritárias, havendo agora que prosseguir com as diligências necessárias à satisfação de outras necessidades de recrutamento também previamente identificadas na dita análise; -----
- 4. Aquela análise, efetuada necessariamente com sentido crítico, baseou-se também no pulsar quotidiano que nos é transmitido no exercício das funções inerentes aos vários serviços que compõem a Orgânica Municipal;-----
- 5. As necessidades agora apontadas constam do despacho proferido pelo Senhor Presidente da Câmara Municipal em 13/01/2023, que aprovou Mapa Anual Global Consolidado de Recrutamentos Autorizados para o Município de Montemor-o-Velho para o ano de 2023, publicado sob Aviso (extrato) n.º 2697/2023, na 2ª série do DR n.º 28, de 08/02/2023; -----
- 6. O Orçamento de Estado para o ano de 2023, Lei n.º 24-D/2022, de 30 de dezembro, contempla, designadamente no seu artigo 30.º, em matéria de recrutamento de trabalhadores, restrição, condicionalismo ou impedimento, em situações de saneamento ou de rutura, conjuntura que não se verifica no caso em concreto do Município de Montemor-o-Velho; -----
- 7. Foram observadas as regras de equilíbrio orçamental, o cumprimento dos limites de endividamento e as demais obrigações de sustentabilidade das respetivas finanças locais;-----
- 8. A previsibilidade orçamental e a afetação das despesas com pessoal de verbas destinadas a suportar os encargos com o recrutamento dos trabalhadores necessários à ocupação dos postos de trabalho previstos, e não ocupados, do mapa de pessoal aprovado, conforme alínea b) do n.º 1 do artigo 31.º da Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas, aprovada em anexo à Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, na atual redação, doravante designada por LGTFP, e n.º 1 e alínea a) do n.º 2 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 209/2009, de 3 de setembro, na sua atual redação, se encontra

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

devidamente salvaguardada no orçamento do Município de Montemor-o-Velho para 2023, mais concretamente como abaixo se indica:-----

-----i. 263.700,00€, para o recrutamento de trabalhadores necessários à ocupação de postos de trabalho previstos e não ocupados no Mapa de Pessoal, em Regime de Contrato de Trabalho em Funções Públicas por Tempo Indeterminado, na rubrica 02 01010404; -----

-----9. Serve a presente para propor que sejam encetados os procedimentos necessários ao recrutamento para o posto de trabalho previsto e não ocupado no Mapa de Pessoal deste Município para o ano de 2023, a seguir indicado, ao abrigo do disposto no n.º 4 do artigo 30.º e nos artigos 31.º; 33.º e seguintes, todos da LGTFP, possibilitando assim que possam concorrer trabalhadores com e sem vínculo de emprego público.

10. Posto de Trabalho a prover em Regime de Contrato de Trabalho em Funções Públicas por Tempo Indeterminado:-----

-----i. 1 (um) posto de trabalho de Técnico Superior – área de Psicologia, a integrar na Divisão de Ação Social e Saúde Pública -----

-----Resumindo: -----

-----Face a tudo o que se acaba de valorar, e com base nas fundamentações vertidas na presente informação, propõe-se que o Senhor Presidente da Câmara, concordando com tudo o que antecede, envie a presente ao Órgão Executivo para que este possa deliberar no sentido de:-----

-----i. Serem adotadas as diligências com vista a promover o recrutamento para o posto de trabalho referido na presente informação, em conformidade com o previsto no n.º 1 do artigo 30.º da Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas, aprovada em anexo à Lei n.º 35/2014, de 20 de junho.”. -----

-----A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação dos Serviços, deliberou por maioria, que sejam adotadas as diligências com vista a promover o recrutamento para o posto de trabalho referido naquela informação, em

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

conformidade com o previsto no n.º 1 do artigo 30.º da Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas, aprovada em anexo à Lei n.º 35/2014, de 20 de junho. -----

----- Os resultados obtidos na votação foram os seguintes: -----

----- Emílio Augusto Ferreira Torrão ----- A Favor -----

----- Maria João Batista Sobreiro ----- Abstenção -----

----- José Jacírio Teixeira Veríssimo ----- A Favor -----

----- Diana Filipa Alves Andrade ----- A Favor -----

----- Carlos Manuel da Silva Rodrigues ----- Abstenção -----

----- Décio António Tinoco Matias ----- A Favor -----

----- André Eduardo dos Santos Parente ----- Abstenção -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- **2.1.2. SUBUNIDADE DE APOIO ADMINISTRATIVO (SAAG)** -----

----- **2.1.3. SUBUNIDADE DE ATENDIMENTO MUNICIPAL E EXPEDIENTE (SAME)** -----

----- **2.1.4. SUBUNIDADE DE TAXAS E LICENÇAS (STL)** -----

----- **2.1.4.1. PEDIDO DE ISENÇÃO DE TAXAS – “FESTAS EM** -----

----- **HONRA DE S. PEDRO/2023” – CASAL DO MATO –** -----

----- **CARAPINHEIRA – RATIFICAÇÃO.** -----

----- Foi presente uma informação dos serviços do teor seguinte: -----

----- “A Asphalt Emotion Club, contribuinte n.º 513 677 925, com sede Rua da Igreja n.º 53, 3140-077 Carapinheira, vem solicitar isenção de taxas, no valor de 150.00€, inerentes à emissão das licenças Especial de Ruído e Licença de Recinto Improvisado, no âmbito do evento supra mencionado, que de acordo com o programa apresentado, realiza-se nos dias 29 de junho a 02 de julho de 2023. -----

----- Perante o requerido, em conformidade com o disposto na alínea a), do n.º 2, do artigo 27º, do Regulamento de Liquidação e Cobrança de Taxas Municipais, entende-se, salvo melhor opinião, que a entidade requerente poderá beneficiar de isenção do pagamento das respetivas taxas, uma vez que, a mesma tem por escopo a promoção de atividades de interesse público para as populações do município e o evento que se

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

propõe realizar (organização de eventos), faz parte integrante dos fins para os quais a entidade se constituiu. -----

----- Neste termos, considerando o teor da proposta de 29 de novembro de 2022 do órgão executivo e da deliberação da sessão ordinária da Assembleia Municipal de 23 de dezembro de 2022, que concedeu, para efeitos do disposto no n.º 2 e 9, do art.º 16.º do RFALEI, uma autorização genérica à Câmara Municipal para decidir sobre a concessão ou redução de taxas até ao limite de 500,00€, entende-se que o órgão executivo encontra-se legitimado, desde que sob proposta devidamente fundamentada do Presidente da Câmara Municipal, para conceder a isenção requerida. -----

----- Porém, atendendo ao carácter excecional da situação e à urgência da decisão, uma vez que, o referido evento começa no dia 29 de junho do corrente ano, propõe-se:

----- 1) Que o Exmo. Sr. Presidente da Câmara autorize a isenção de taxas, no valor de 150.00€, ao Asphalt Emotion Club, contribuinte n.º 513 677 925, com sede na Rua da Igreja n.º 53, 3140-077 Carapinheira, para a realização do referido evento, com os fundamentos acima expostos e de acordo com o teor das deliberações mencionadas; ---

----- 2) Que o executivo municipal ratifique o ato praticado pelo Exmo. Sr. Presidente da Câmara Municipal em conformidade com o previsto no nº 3 do art.º 35.º do Anexo I, da Lei n.º 75/2013 de 12 de setembro, na primeira reunião realizada após a sua prática;

----- 3) Que seja dado conhecimento da referida isenção, mediante listagem a apresentar à Assembleia Municipal no decurso da próxima sessão ordinária em conformidade com o deliberado em reunião de Câmara Municipal de 29 de novembro de 2022 e da autorização genérica concedida pela Assembleia Municipal na sua sessão ordinária de 23 de dezembro de 2022.” -----

----- A Câmara, tomou conhecimento e, nos termos constantes da informação dos serviços, deliberou por unanimidade ratificar o ato praticado pelo Exmo. Sr. Presidente da Câmara em conformidade com o previsto no nº 3 do art.º 35.º do Anexo I, da Lei n.º 75/2013 de 12 de setembro. -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- 2.1.4.2. PEDIDO DE ISENÇÃO DE TAXAS – “FESTA EM -----
 ----- HONRA DE NOSSA SENHORA DO CARMO” – TENTÚGAL --
 ----- RATIFICAÇÃO. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços do teor seguinte: -----

----- “A Fábrica da Igreja Paroquial da Freguesia de Tentúgal, contribuinte n.º 501 405 836, com sede no Largo do Rossio, n.º 4, 3140-563 Tentúgal, vem solicitar isenção de taxas, no valor de 160.00€, inerentes à emissão das licenças Especial de Ruído e Licença de Recinto Improvisado, no âmbito do evento supra mencionado, que de acordo com o programa apresentado, realiza-se entre os dias 07 de julho a 17 de julho de 2023. -----

----- Perante o requerido, em conformidade com o disposto na alínea a), do n.º 2, do artigo 27º, do Regulamento de Liquidação e Cobrança de Taxas Municipais, entende-se, salvo melhor opinião, que a entidade requerente poderá beneficiar de isenção do pagamento das respetivas taxas, uma vez que, a mesma tem por escopo a promoção de atividades de interesse público para as populações do município e o evento que se propõe realizar (organização de festejos), faz parte integrante dos fins para os quais a entidade se constituiu. -----

----- Neste termos, considerando o teor da proposta de 29 de novembro de 2022 do órgão executivo e da deliberação da sessão ordinária da Assembleia Municipal de 23 de dezembro de 2022, que concedeu, para efeitos do disposto no n.º 2 e 9, do art.º 16.º do RFALEI, uma autorização genérica à Câmara Municipal para decidir sobre a concessão ou redução de taxas até ao limite de 500,00€, entende-se que o órgão executivo encontra-se legitimado, desde que sob proposta devidamente fundamentada do Presidente da Câmara Municipal, para conceder a isenção requerida. -----

----- Porém, atendendo ao carácter excecional da situação e à urgência da decisão, uma vez que, o referido evento começa no dia 07 de julho do corrente ano e a reunião do executivo irá ocorrer apenas no dia 17 de julho de 2023, propõe-se: -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- 1) Que o Exmo. Sr. Presidente da Câmara autorize a isenção de taxas, no valor de 160.00€, à Fábrica da Igreja Paroquial da Freguesia de Tentúgal, contribuinte n.º 501 405 836, com sede no Largo do Rossio, n.º 4, 3140-563 Tentúgal, para a realização do referido evento, com os fundamentos acima expostos e de acordo com o teor das deliberações mencionadas; -----

----- 2) Que o executivo municipal ratifique o ato praticado pelo Exmo. Sr. Presidente da Câmara Municipal em conformidade com o previsto no nº 3 do art.º 35.º do Anexo I, da Lei n.º 75/2013 de 12 de setembro, na primeira reunião realizada após a sua prática; -----

----- 3) Que seja dado conhecimento da referida isenção, mediante listagem a apresentar à Assembleia Municipal no decurso da próxima sessão ordinária em conformidade com o deliberado em reunião de Câmara Municipal de 29 de novembro de 2022 e da autorização genérica concedida pela Assembleia Municipal na sua sessão ordinária de 23 de dezembro de 2022.”-----

----- A Câmara, tomou conhecimento e, nos termos constantes da informação dos serviços, deliberou por unanimidade ratificar o ato praticado pelo Exmo. Sr. Presidente da Câmara em conformidade com o previsto no nº 3 do art.º 35.º do Anexo I, da Lei n.º 75/2013 de 12 de setembro. -----

----- 2.2. DIVISÃO FINANCEIRA E PATRIMÓNIO MUNICIPAL (DFPM) -----

----- 2.2.1. SUBUNIDADE DE GESTÃO DE STOKS (SGS) -----

----- 2.2.2. SUBUNIDADE DE TESOURARIA (ST) -----

----- 1.1.2.1. RESUMO DIÁRIO DA TESOURARIA. -----

----- Foi presente o Resumo Diário de Tesouraria, relativo a onze de julho do corrente ano, acusando um saldo para o dia seguinte, em Operações Orçamentais, de 7.660.599,32 € (sete milhões, seiscentos e sessenta mil, quinhentos e noventa e nove euros e trinta e dois cêntimos) e em Operações de Tesouraria de 243.312,08 € (duzentos e quarenta e três mil, trezentos e doze euros e oito cêntimos). -----

----- A Câmara tomou conhecimento. -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----2.2.3. SUBUNIDADE DE CONTABILIDADE, PATRIMÓNIO E CADASTRO MUNICIPAL (SCPCM)-----

-----2.2.4 SUBUNIDADE DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA (SCP)-----

-----2.3. UNIDADE DE APOIO JURÍDICO E CONTENCIOSO (UAJC)-----

-----2.4. SUBUNIDADE DE APOIO AOS ORGÃOS (SAO)-----

-----2.5. SUBUNIDADE DE APOIO E DESENVOLVIMENTO ECONÓMICO LOCAL SUSTENTÁVEL – APOIO AO MUNÍCIPE, JUNTAS DE FREGUESIA E EMPRESÁRIOS (SADELS)-----

-----3. DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS E URBANISMO (DOMU)-----

-----3.1. DIVISÃO DE URBANISMO (DU)-----

-----3.1.1. UNIDADE DE GESTÃO URBANÍSTICA (UGU)-----

-----3.1.2. SUBUNIDADE DE APOIO ADMINISTRATIVO (SAAU)-----

-----3.1.2.1 PEDIDO DE RECONHECIMENTO DE INTERESSE -----
PÚBLICO ESTRATÉGICO, FUNDAMENTADO AO ABRIGO DO
N.º 1 E 2 DO ARTIGO 111.º DO REGULAMENTO DO PDM –
PROCESSO N.º 09/2022/588 - APRECIAÇÃO/APROVAÇÃO
DO PEDIDO E REMESSA À ASSEMBLEIA MUNICIPAL -----
APROVAR EM MINUTA. -----

-----Foi presente o processo mencionado em epígrafe, do qual consta a seguinte informação:-----

-----“Através do registo de entrada n.º 13978/2022, datado de 03.07.2022, é solicitado pelo representante da empresa Móveis e Carpintaria - António Veiga Monteiro, Lda, a emissão de declaração de interesse Público Estratégico, nos termos do artigo 111.º do Regulamento do PDM.-----

-----O pedido surge na necessidade de viabilização de legalização de alteração e ampliação edificação de apoio à atividade exercida pela empresa.-----

-----A requerente vem solicitar o Reconhecimento de Interesse Público no âmbito do artigo 111.º do Regulamento do PDM, por forma a usufruir da possível majoração de 40% do índice de ocupação do solo, previsto no n.º 3 do citado artigo.-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----Sob o registo de entrada n.º 10748/2023 de 22.05.2023, vem a requerente apresentar elementos solicitados, sob o ofício n.º 1303/2023 de 04.05.2023. -----

----- 2 – Antecedentes:-----

----- Processo n.º 29/2004, em nome de António Veiga Monteiro, relativo a pedido de emissão de alvará de autorização de utilização. Alvará de Autorização de Utilização de Estabelecimento industrial do tipo 4 n.º 155/2009 de 05.11.2009.-----

----- 3 – Análise:-----

----- Analisados os elementos entregues, verifica-se que os mesmos dão cumprimento ao solicitado sob ofício n.º 1303 de 04.05.2023.-----

----- 3.1 - Enquadramento da pretensão nas disposições do Regulamento do Plano Diretor Municipal (PDM) em vigor, de outros Instrumentos de Gestão do Território (IGT), Áreas de Servidão e Restrição de Utilidade Pública e demais legislação e regulamentação, em vigor aplicáveis.-----

----- O prédio engloba-se maioritariamente em solo rural, em áreas de edificação dispersa (2200 m² -medição SIG), artigos 15.º, 40.º a 42.º e espaços de uso múltiplo agrícola e florestal, artigos 22.º a 24.º, todos do regulamento do PDM em vigor. -----

----- Quanto à legislação específica referente a matéria de defesa da floresta contra incêndio, exclui-se a sua aplicação, por força do artigo 13.º do RPDM.-----

----- Parcialmente em área de Estrutura Ecológica Municipal, artigos 77.º e 78.º do regulamento do PDM em vigor.-----

----- Existe uma linha de média tensão no prédio, no entanto, a mesma não colide com o polígono de implantação da edificação. -----

----- 3.2 - Adequabilidade da proposta com o previsto no PDM em vigor:-----

----- No pressuposto de que a área do prédio será devidamente corrigida em conformidade com o levantamento topográfico apresentado e demonstrado na certidão da conservatória em sede de licenciamento da operação urbanística. -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

Área do prédio em Área de edificação dispersa: 2200m ²		Existente + Proposta	≤	PDM (42.º)
Uso/Tipologia:		Estabelecimento industrial	≤	Permitido
Área de implantação:		355,30+1016,20 =1371,50 m ²	>	880,00 m ²
Área impermeabilizada:		1371,50 + 467 =1838,50 m ²	>	1100,00 m ²
Área de construção:		355,30+1042,35 =1397,65 m ²	≤	--
Índice de impermeabilização:		83,57%	>	50%
Índice de ocupação do solo:		62,34%	>	40%
Número de pisos e altura da fachada:	Acima da cota de soleira:	2 e 6,98 metros (*)	≤	1 e 5 metros
	Abaixo da cota de soleira:	0	=	--

(*)

----- Pese embora não ter sido justificada pela técnica autora de projeto, em memória descritiva, a existência do 2º piso, destinado a refeitório, considera-se que por razões de higiene e segurança o mesmo deve funcionar sobre elevado em relação à zona de armazenagem e produção. Considera-se de aceitar quanto à justificação apresentada pela técnica para a altura superior à permitida no Regulamento do PDM em vigor. -----

----- Nestas condições, **a proposta não se adequa** com a política de ordenamento do território contida no Regulamento do Plano Diretor Municipal, atualmente em vigor, **quanto à área impermeabilizada e ocupada**, no entanto, caso seja aplicado o disposto no n.º 3 do artigo 111.º do citado regulamento, verifica-se que: -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

Área do prédio em Área de edificação dispersa: 2200m ²		Existente + Proposta	≤	PDM (42.º e 111.º)
Uso/Tipologia:		Estabelecimento industrial	≤	Permitido
Área de implantação:		355,30+1016,20 =1371,50 m ²	≤	1760,00 m ²
Área impermeabilizada:		1371,50 + 467 =1838,50 m ²	≤	1980,00 m ²
Área de construção:		355,30+1042,35 =1397,65 m ²	≤	--
Índice de impermeabilização:		83,57%	≤	90%
Índice de ocupação do solo:		62,34%	≤	80%
Número de pisos e altura da fachada:	Acima da cota de soleira:	2 e 6,98 metros (*)	≤	1 e 5 metros
	Abaixo da cota de soleira:	0	-	--

----- Nestas condições, a proposta adequar-se-á com a política de ordenamento do território contida no Regulamento do Plano Diretor Municipal, atualmente em vigor.----

----- 3.3 - Inserção no meio urbano (questões urbanísticas e arquitetónicas):-----

Há a referir o seguinte:-----

----- a) Estacionamentos (interior do prédio) – Observa o disposto no nº 4 do artigo 102.º do regulamento do PDM em vigor, parcialmente garantido em prédio com contrato de comodato;-----

----- b) A pretensão tem enquadramento na alínea c) do n.º1 do artigo 41.º do Regulamento Municipal de Urbanização e Edificação. -----

----- 4 – Fundamentação do pedido de reconhecimento de interesse público estratégico, nos termos do artigo 111.º do Regulamento do PDM. -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- Assim, para efeitos do disposto no n.º 2 do artigo 111.º do regulamento do PDM, o requerente fundamentou/indicou o seguinte (realçam-se de seguida alguns pontos dos elementos que integram o pedido): -----

----- “O PROMOTOR -----

----- A empresa Móveis e Carpintaria António Veiga Monteiro Lda, criada em 2005, é constituída e representada pelos sócios-gerentes António Veiga Monteiro e Maria do Carmo Matos de Jesus. O terreno com a implantação dos edifícios é pertencente a Maria do Carmo Matos de Jesus (sócia da empresa), que desde o início da actividade permitiu o desenvolvimento da empresa na sua propriedade. -----

----- A empresa foi criada no intuito de dar resposta à carência sentida na região na área da produção e fabrico de mobiliário em madeira e derivados, entre outros. -----

----- Em 2009 foi licenciado o armazém para a actividade de fabricação de mobiliário e outras obras de carpintaria para construção de madeira para outros fins. -----

----- A procura foi crescente por parte do mercado, o que levou ao investimento em mais equipamento próprio e em novas instalações. Com o investimento feito foi possível começar a trabalhar para clientes em território nacional e internacional. A empresa pretende manter-se na actividade com maior investimento em inovação tecnológica para o desempenho na actividade de forma optimizada. -----

----- O horário de funcionamento da empresa é compreendido entre as 8h30 e as 17h30 de segunda a sexta-feira e o transporte de matéria-prima é assegurado por veículos ligeiros de mercadorias ou veículos pesados de mercadorias de baixo porte ao longo da semana (dias úteis). -----

----- FACTOR SÓCIO-ECONÓMICO -----

----- A empresa foi crescendo, o que levou à contratação de mais trabalhadores, chegando actualmente a um quadro com 23 funcionários efectivos a tempo inteiro, é ainda recorrente a contratação a tempo parcial de mais trabalhadores. Um dos objectivos é a contratação de pessoas com deficiência e/ou incapacidade, sendo já uma

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

realidade com um funcionário contratado nessa condição. Devido ao crescimento da empresa existe a expectativa de aumentar o quadro apesar da economia se encontrar numa fase de extrema instabilidade. Este quadro de funcionários é composto por pessoas de diversas qualificações profissionais, sendo que a empresa promove a formação conforme as necessidades. A expansão da actividade e como consequência o aumento do fluxo de vendas, trará a necessidade de reforçar a equipa. Em anexo (3) uma listagem de funcionários em contracto actualmente, assinalando que a maioria dos funcionários são residentes do município. -----

----- O desenvolvimento da empresa mobiliza de forma directa e indirecta os recursos locais, no que se refere ao sector da construção, dinamizando, assim, a actividade económica do município. A empresa Móveis e Carpintaria António Veiga Monteiro trabalha com as seguintes empresas do município de Montemor-o-Velho no papel de cliente: Ferfiaccount - Contabilidade, Fiscalidade e Gestão de Empresas; Performance Car; Jaime Oliveira & Costa, Lda; Visoauto; Cooperativa Agrícola do Bebedouro. Para além de inúmeros clientes particulares, apresentam-se ainda algumas entidades para o qual foram realizados trabalhos: Câmara Municipal de Montemor-o-Velho; Jaime Oliveira & Costa, Lda; Predigandaresa - Sociedade de Construções Lda; Sisfoz, Lda; Convimor, Unipessoal Lda; Agromax, Lda; Quadromor - Electricidade E Instrumentação, S.A.; Cooperativa Agrícola do Bebedouro; Serra & Branco, Lda; Civilcat, Unipessoal Lda; INDUSSTOCK - Equipamentos para a Indústria, Lda; ABMG – Águas do Baixo Mondego e Gândara; Performance Car; Gratuitema, S.A.; Outeiro do Mondego, Eventos, Restauração e Serviços, Lda. -----

----- O promotor do projecto já realizou um investimento total avultado, considerando os custos de construção das infra-estruturas, como os equipamentos para o correcto funcionamento da empresa. -----

----- Actualmente a empresa encontra-se a dar cumprimento à candidatura que realizou ao programa Portugal 2020, com aprovação a 30-12-2021. A operação

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

apresentada na candidatura tem a seguinte descrição, que representam os objectivos a cumprir: “A empresa vai investir em vários equipamentos que contribuem para a produção de um novo produto e para potenciar a capacidade produtiva. Por forma a reduzir os custos energéticos e produtivos, o Promotor irá instalar painéis fotovoltaicos iniciando, assim, o processo de transição energética. Com a elaboração do Plano de Marketing, a criação de uma nova gama de produtos e o lançamento do website pretende-se aumentar a notoriedade da empresa, captar novos clientes nacionais e internacionais, aumentar as vendas e consolidar a actividade da empresa.”. Todas as medidas propostas fazem parte da estratégia de crescimento de médio/longo prazo da empresa.-----

-----A empresa regista nos últimos anos um volume de negócios consolidado o que revela a solidificação deste projecto e do seu contributo para a economia local. Conforme os trabalhos elaborados, a satisfação dos clientes tem sido sempre um factor presente. Quanto aos dados económicos a empresa apresentou no ano de 2021 um volume de negócios de aproximadamente 915 000 €, (dados possíveis de consulta no portal online Iberinform).-----

-----ENQUADRAMENTO TERRITORIAL-----

-----A empresa Móveis e Carpintaria António Veiga Monteiro, lda, localizada na Rua do Poceirão, no lugar de Resgatados, freguesia de Arazede. Esta é uma zona rural, na sua maioria composta por aglomerados habitacionais, a nível económico caracteriza-se pela actividade agrícola-pecuária e pontualmente por pequenas empresas, na maioria ligadas ao sector da construção civil.-----

-----A sua localização estabelece uma relação territorial com o centro do concelho de Montemor-o-Velho a cerca de 13km, e a cerca de 10km do acesso à auto-estrada A17 (via de importante ligação a outros pontos do país).-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO*Reunião ordinária de 2023, de julho, 17*

-----Em termos funcionais, a actividade desenvolvida enquadra-se no conjunto de actividades que se desenvolvem em meios rurais e de transição, sendo compatível com as demais instaladas na sua envolvente. -----

-----As características volumétricas e de implantação do edificado deve-se ao cumprimento das necessidades para a actividade. Pelo que numa avaliação apenas superficial o edifício poderá parecer desenquadrado das tipologias existentes na envolvente.-----

-----Importa indicar que a área não está sujeita a qualquer regime especial de protecção do ambiente e do solo, e que as características da actividade desenvolvida não implicam a produção de ruídos, fumos, cheiros, poeiras ou resíduos que afectem de forma significativa as condições de salubridade do local. -----

-----O terreno a Norte é constituído por 1 prédio de habitação e anexos, o terreno a Nascente e a Sul são áreas de uso agrícola doméstico, e a Oeste encontra-se um prédio de habitação e a via de acesso Rua do Poceirão, do lado oposto da rua encontra-se um prédio de habitação pertencente ao mesmo proprietário. -----

-----Não trará qualquer necessidade ou esforço financeiro à autarquia, nomeadamente qualquer exigência em termos de execução de obras ou infra-estruturas não previstas no plano. Verifica-se que os constrangimentos que poderão ser provocados pelo tráfego que circula, serão mínimos ou com pouca expressão no conjunto do tráfego que actualmente circula. -----

-----A deslocação da sede da empresa para um outro local, torna o investimento inviável uma vez que, a actual implementação da actividade para a qual a empresa está licenciada, e onde criou infra-estruturas que exigiram um elevado esforço financeiro, tem um efeito amplificador da eficácia do investimento, uma vez que a maior parte dos investimentos, já efectuados, poderão ser utilizados e adequados tecnicamente às exigências de protecção ambiental previstas para os novos investimentos. -----

-----ENQUADRAMENTO LEGAL - COMPATIBILIDADE DE USOS-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----O local onde se desenvolve o projecto está classificado na Planta de Ordenamento do PDM de Montemor-o-Velho, como Áreas de Edificação Dispersa, correspondente aos art.º 40.º a 42.º do regulamento do PDM de Montemor-o-Velho. ---

-----Nos termos do n.º 1 do art.º 41.º são permitidas instalações industriais. Refere ainda o quadro 6 do c 42.º que terá de respeitar um índice de ocupação do solo de 40% e índice de impermeabilização de 50%. -----

-----Resulta então do Regulamento do PDM que, a ocupação destas áreas se realiza pelos usos associados à actividade agrícola, agro-pecuária, silvícola, habitação, indústria, turismo, comércio e serviços. -----

-----Neste contexto, considera-se existir total compatibilidade dos usos propostos com os usos dominantes definidos no PDM, quer com os usos dominantes existentes nas áreas envolventes. -----

-----Classificação Acústica e Zonas de Conflito: Zonas mistas. -----

-----Quanto à planta de condicionantes, o prédio não se encontra em áreas classificadas. -----

-----Perigosidade de Risco de Incêndio: Baixa -----

-----Segundo a carta de perigosidade de risco de incêndios, todas as construções existentes no local estão fora dos limites das classes de risco de incêndio. -----

-----Pela especificidade do empreendimento pretendido, e nos termos do disposto no n.º 3 do Art.º 111 do Regulamento do PDM, em regime de excepção poderá ser autorizada uma majoração do índice de ocupação, uma vez que essa majoração será essencial para a valoração do respectivo interesse estratégico do empreendimento. Tendo em conta este artigo, justifica-se a área de construção acima do regulamentar para o local. Quanto ao índice de impermeabilização solicita-se que seja dado o mesmo enquadramento, permitindo uma majoração equivalente, de forma a viabilizar a legalização da construção, tendo em conta a área da qual o proprietário dispõe. -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

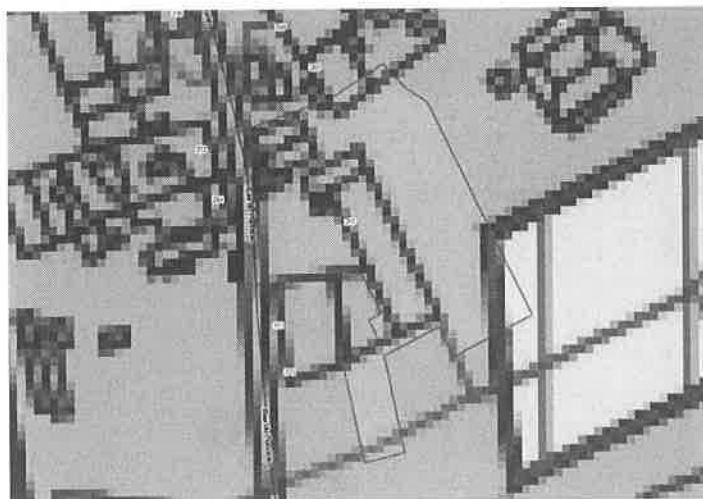
-----O empreendimento não será de agravamento do tráfego, pois é garantido o acesso a cargas e descargas e estacionamento privativo no interior do lote, para visitantes e funcionários. -----

-----O empreendimento não será um factor de risco para a integridade das pessoas. Serão respeitadas todas as normas e exigências estabelecidas, em conformidade com as especificações técnicas determinadas no respectivo regulamento de segurança contra incêndios.-----

-----O empreendimento não irá contribuir para a descaracterização ambiental nem para a desqualificação estética da envolvente. -----

-----Relativamente à classificação do solo na delimitação do prédio, este insere-se em dois tipos de uso do solo: -----

-----Áreas de Edificação Dispersa e Espaços de uso múltiplo agrícola e florestal com sobreposição de Estrutura ecológica municipal. Deste modo, solicita-se que o limite representado na Planta de Ordenamento – Classificação e Qualificação do solo seja ajustado conforme o limite do prédio adjacente à via pública com a classificação na categoria de uso do solo seleccionada: Áreas de Edificação Dispersa, conforme o n.º 2 do artigo 10.º do RPDM. -----



CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- *Legenda: Extracto da carta Planta de Ordenamento - Classificação e Qualificação do Solo* -----

----- *De acordo com o disposto no artigo 47.º do RMUE de Montemor-o-Velho, esta intervenção é considerada de Impacte urbanístico relevante por ter mais de 1 000 m2 de construção, "Áreas industriais e ou armazéns com área bruta de construção total superior a 1.000 m²". Sendo esta a situação actual será prevista a cedência de área ao domínio público ou o devido pagamento de uma compensação."*-----

----- *De referir ainda que, de acordo com o explanado na informação n.º 4056/2023 de 27.03.2023 e parecer jurídico datado de 11.04.2023, é dispensável a apresentação de avaliação ambiental estratégica, uma vez que se considera que pretensão não é suscetível de ter efeitos significativos no ambiente.* -----

----- **5 – Proposta** -----

----- *Em face do exposto, propõe-se que o presente pedido de reconhecimento de interesse público estratégico, fundamentado ao abrigo do n.º 1 e 2 do artigo 111.º do regulamento do PDM, seja presente a reunião do Executivo Municipal (devendo posteriormente ser remetido à Assembleia Municipal), devendo para o efeito remeter em anexo a memória descritiva+anexos, que deram entrada sob o registo de entrada n.º 10748."* -----

----- *A Câmara tomou conhecimento e, nos termos e fundamentos constantes da informação dos serviços, deliberou por unanimidade apreciar/aprovar o pedido de reconhecimento de interesse público estratégico bem como aprovar a sua remessa à Assembleia Municipal.* -----

----- *Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos.* -----

----- **3.2. DIVISÃO DE OBRAS MUNICIPAIS (DOM)** -----

----- **3.2.1 UNIDADE DE GESTÃO DE INFRA-ESTRUTURAS (UGI)** -----

----- **3.2.2 UNIDADE DE APOIO ADMINISTRATIVO (UAA)** -----

----- **3.2.2.1. PEDIDO DE AUTORIZAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO DA -**
SALA DO MERCADO MUNICIPAL – 30/06/2023 -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- REQUERIDO PELA UNIÃO DE FREGUESIAS DE-----
 ----- MONTEMOR-O-VELHO E GATÕES – RATIFICAÇÃO.-----

----- Foi presente uma informação da Exma. Sra. Diretora de Departamento do teor seguinte:-----

----- “A União de Freguesias de Montemor-o-Velho e Gatões vem solicitar a cedência "para o dia 30 de junho, uma sala no Mercado Municipal (...). Vamos fazer uma festa em conjunto com a Santa Casa da Misericórdia, em Honra dos Santos Populares". -----

----- Considerando, que:-----

----- 1. Existe uma sala disponível virada a Nascente, com acesso direto, que a sua utilização não compromete o funcionamento do Mercado Municipal; -----

----- 2. Importa apoiar e dinamizar este tipo de eventos porque os mesmos se constituem como uma forma de promover e dar a conhecer a nossa cultura e património; -----

----- 3. A competência para decidir sobre apoios a conceder a “atividades de natureza social, cultural, educativa, desportiva e recreativa de interesse para o Município”, pertence à Câmara Municipal, conforme alínea u) do n.º 1 do artigo 33º do Anexo I da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua atual redação. -----

----- 4. A realização do evento é no dia 30.06.2023-----

----- Propõe-se que o Sr. Presidente da Câmara autorize:-----

----- a) A utilização da sala do mercado municipal, pela União de Freguesias de Montemor-o-Velho e Gatões, no dia 30.06.2023 e -----

----- b) Remeter o presente assunto a reunião do Executivo Municipal para ratificação, nos termos do n.º 3 do artigo 35.º do Anexo I da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua atual redação.” -----

----- A Exma. Sra. Diretora Municipal de Controlo Geral, concordou com a proposta apresentada e submeteu o assunto a despacho do Exmo. Sr. Presidente da Câmara que proferiu o seguinte despacho em 29/06/2023:-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----“Concordo e autorizo, em conformidade e fundamentos da proposta dos serviços.”-----

-----A Câmara tomou conhecimento e, de acordo com a informação dos serviços, deliberou por unanimidade ratificar o ato praticado pelo Exmo. Sr. Presidente da Câmara em 29/06/2023. -----

----- 3.2.2.2. PEDIDO DE OCUPAÇÃO DE UMA BANCA NO -----

----- MERCADO MUNICIPAL – -----

----- PROCESSO MYDOC 2023/900.20.004/119 – RATIFICAÇÃO.

----- Foi presente o processo mencionado em epígrafe, no qual é solicitado apoio sobre possibilidade de ocupação de um pequeno espaço no Mercadinho de Hortícolas ou no Mercado Municipal de Montemor-o-Velho para angariação de fundos para participação numa competição. -----

----- Sobre o pedido apresentado, os serviços prestaram a seguinte informação: -----

----- “...Relativamente à utilização do Mercadinho, informa-se que está a decorrer um procedimento para efetuar reparações, pelo que não se julga viável a utilização daquele espaço. -----

----- No caso do Mercado Municipal e em face do disposto no Regulamento do Mercado Municipal, datado de 4 de novembro de 2016, informo: -----

----- 1. Existem bancas disponíveis; -----

----- 2. É possível a atribuição diária de bancas nos termos do art.º 10º para venda de produtos locais; -----

----- 3. A ocupação pelos produtores locais está sujeita ao pagamento de uma taxa diária, prevista no art.º 66º do Regulamento de Taxas Municipais; -----

----- 4. A requerente não informa que produtos pretende vender; -----

----- 5. A lista de produtos possíveis de venda encontra-se discriminada no nº 3 do art.º 6; -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- 6. Nos termos do nº 6 do artigo 6º é possível a venda temporária ou continua de artigos diferentes, que por tradição sejam vulgarmente transacionados nos mercados, desde que devidamente autorizados pela Câmara Municipal.-----

----- Em face do que antecede e considerando que, -----

----- a) O regulamento do Mercado Municipal permite que mediante autorização da Câmara Municipal possam ser vendidos, acidental, temporária ou continuamente outros produtos ou artigos; -----

----- b) Da informação I-8202 da Unidade de Apoio Jurídico e Contencioso, é referido que a utilização do espaço não se consubstancia numa pura utilização privativa do espaço público, mas apenas num mero ato circunstancial, não estando assim preenchido o pressuposto da utilização de um bem do domínio público/privado do Município, conclui-se que não há, no caso concreto, lugar à liquidação de taxas, podendo a autorização de utilização de um lugar no Mercado Municipal ser concedida com esse pressuposto. -----

----- c) A competência para decidir sobre apoios a conceder a “atividades de natureza social, cultural, educativa, desportiva e recreativa de interesse para o Município”, pertence à Câmara Municipal, conforme alínea u) do n.º 1 do artigo 33º do Anexo I da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua atual redação....” -----

----- Os Serviços propuseram que o Exmo. Sr. Presidente da Câmara autorizasse ao requerente, a ocupação de uma banca no Mercado Municipal, temporariamente, para angariar fundos e que o assunto fosse remetido a reunião do Executivo Municipal para ratificação, nos termos do n.º 3 do artigo 35.º do Anexo I da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua atual redação.-----

----- A Exma. Sra. Diretora Municipal de Controlo Geral, concordou com a proposta apresentada e submeteu o assunto a despacho do Exmo. Sr. Presidente da Câmara que por seu despacho de 03/07/2023 autorizou ao requerente, a ocupação de uma banca no Mercado Municipal, temporariamente, para angariação de fundos para participação

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

numa competição e submeteu o assunto a reunião do Executivo Municipal para ratificação. -----

-----A Câmara tomou conhecimento e deliberou por unanimidade, ratificar o ato praticado pelo Exmo. Sr. Presidente da Câmara em 03/07/2023. -----

----- **3.2.2.3. REDE DE ESGOTOS DE SANTO VARÃO E-----**
 ----- **FORMOSELHA - FASE C (REDES ZONA SUL) - PROPOSTA DE**
 ----- **APROVAÇÃO DE LIBERAÇÃO DE CAUÇÃO – -----**
 ----- **APROVAR EM MINUTA. -----**

----- Foi presente uma informação dos Serviços do teor seguinte:-----

----- I “ENQUADRAMENTO-----

----- 1 - A empreitada de “Rede de Esgotos de Santo Varão e Formoselha - Fase C (Redes zona sul)” foi adjudicada à empresa CALADO & DUARTE, LDA, por deliberação da Câmara Municipal de 8 de abril de 2013. -----

----- 2- Foi celebrado o Contrato Avulso n.º 27/2013 em 25/04/2013, com o valor de 209.056,00€ (duzentos e nove mil e cinquenta e seis euros) acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, do qual resultaram trabalhos a menos no montante de 12.986.30€ (doze mil novecentos e oitenta e seis euros e trinta cêntimos) acrescidos de IVA à taxa legal em vigor. - -----

----- 3 - O Prazo de execução da obra foi de 12 meses. -----

----- 4 - A obra foi consignada em 25 de abril de 2013. -----

----- 5 - A aprovação do plano de segurança e saúde para a fase de execução foi aprovada por deliberação da Câmara Municipal de 3 de junho de 2013. -----

----- 6 - Na data da celebração do contrato o adjudicatário prestou caução no valor de 10.452,80€ correspondente a 5% do valor contratual, através de Garantia Bancária nº 00383864 emitida pelo Banco Espírito Santo, SA, datada de 16/04/2013. -----

----- 7 - O empreiteiro veio apresentar a Garantia bancária nº 00393789 no valor de 10.452,80 € emitida pelo Banco Espírito Santo, SA., correspondente a 5% para reforço da caução prestada conforme o disposto na cláusula 35º do CE. -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- 8 - A obra teve receção provisória em 03/07/2015. -----

----- 9 - Foi efetuada vistoria à obra termos do disposto no art.º 398º do Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro para efeitos de receção definitiva em 28/02/2023, tendo-se verificado que: -----

----- a) A obra está a ser utilizada de forma regular, tendo sido cumpridas todas as exigências contratualmente previstas; -----

----- b) O adjudicatário deu cumprimento a todas as obrigações decorrentes do período de garantia, relativamente à totalidade da obra. -----

----- 10 - O auto de receção definitiva da obra foi homologado por deliberação da Câmara Municipal de 13/03/2023. -----

----- II - LIBERAÇÃO DA CAUÇÃO -----

----- De acordo com o estabelecido no nº 8 do artigo 295º do CCP, na redação dada pelo DI nº 111-B/2017 de 31 de agosto “a liberação da caução depende da inexistência de defeitos do cocontratante ou da correção daqueles que hajam sido detetados até ao momento da liberação...” -----

----- Da consulta do processo, verificou-se que já foi autorizada a liberação de 75% do valor da caução nos seguintes termos: -----

----- Ofício nº 12428, de 10/07/2017 foi solicitado ao Banco a redução da caução: ----

Entidade	Documento n.º	Data emissão	Valor inicial	Redução	Valor atual
BES, S.A	N00383864	16-04-2013	10.452,80 €	10.452,80 €	- €
BES, S.A	N00393789	26-06-2014	10.452,80 €	2.090,56 €	8.362,24 €
Total Redução			20.905,60 €	12.543,36 €	8.362,24 €

----- Ofício nº 976 de 28/01/2019, foi solicitado ao Banco a redução da caução:

Entidade	Documento n.º	Data emissão	Valor inicial	Redução	Valor atual
BES, S.A.	N00393789	26-06-2014	8.362,24 €	3.135,84 €	5.226,40 €

----- III-PROPOSTA -----

----- Face ao exposto, propõe-se que o Exmo. Sr. Presidente da Câmara determine que se remeta à reunião de câmara com proposta para: -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- a) Autorizar a liberação da caução de 25% correspondentes às alíneas d) e e) do n.º 5, do art.º 295º do CCP, na redação dada pelo Decreto-lei nº 111-B/2017, de 31 de agosto;-----

----- b) Se solicitar ao Banco o cancelamento da garantia bancária nº 00393789 com o valor atual de 5.226,40€;-----

----- c) Notificar o adjudicatário da deliberação que recair sobre a presente proposta.”

----- A Câmara tomou conhecimento e nos termos constantes da informação dos serviços, deliberou por unanimidade o seguinte:-----

----- Um - Autorizar a liberação da caução de 25% correspondentes às alíneas d) e e) do n.º 5, do art.º 295º do CCP, na redação dada pelo Decreto-lei nº 111-B/2017, de 31 de agosto;-----

----- Dois – Que seja solicitado ao Banco o cancelamento da garantia bancária nº 00393789 com o valor atual de 5.226,40€; -----

----- Três - Notificar o adjudicatário em conformidade com a deliberação tomada pelo Executivo Municipal.-----

----- Quatro – Aprovar esta deliberação em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- **3.2.2.4. ARRANJO URBANÍSTICO EM ARAZEDE – LARGO ---**
SILVA FERRÃO - PROPOSTA DE APROVAÇÃO DE-----
ALTERAÇÃO DO SUBSTITUTO DO DIRETOR DE-----
FISCALIZAÇÃO – RATIFICAÇÃO. -----

----- Foi presente uma informação dos Serviços do teor seguinte:-----

----- “A empreitada de "Arranjo Urbanístico em Araze de – Largo Silva Ferrão ", foi adjudicada à empresa Engiperfil, Lda., por deliberação da Câmara Municipal de 14 de setembro e 2 de novembro de 2020, e celebrado o contrato avulso nº 141/2020, em 10 de dezembro pelo valor de 272.002,77€ acrescido de IVA à taxa legal em vigor. -----

----- Nos termos e para efeitos do disposto no nº 2, do art.º 344º do CCP, durante a execução do contrato, o dono é representado pelo diretor de fiscalização em todos os aspetos relacionados com a obra.-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- Mais refere o nº 4 do citado artigo que, durante o período em que este se encontre ausente ou impedido, deve o mesmo ser substituído pela pessoa que vier a ser indicada pelo dono de obra. -----

----- Na data de celebração do contrato foi nomeado diretor de Fiscalização o Eng.º Hélio Dias e em sua substituição a Eng.º Ana Mateus. -----

----- Por força da reorganização dos serviços o Diretor de Fiscalização Eng.º Hélio Dias, foi substituído pelo Eng.º Bruno Graça, conforme proposta dos serviços aprovada em reunião de câmara de 04/06/2021. -----

----- Nos termos do artigo 11º do Despacho nº 379/2022 “Regulamento da Organização dos Serviços Municipais da Câmara Municipal de Montemor-o-Velho”, publicado no DR nº 7 de 11 de janeiro de 2022, a fiscalização de obras é da competência da Unidade de Fiscalização de Obras e Projetos Municipais, integrada na Divisão de Planeamento, Coordenação de Projetos e Financiamento Comunitário (DPCPFC). -----

----- Considerando que, a Eng.º Ana Mateus esta afeta à Unidade de Apoio Administrativo da DOM e de acordo com conversa efetuada com o Chefe de Divisão da DPCPFC, deve a mesma ser substituída por outro técnico afeto àquela Divisão, tendo o Arq.º Gonçalo Cristo sugerido o Técnico António Quinteiro. -----

----- Assim, e tendo presente a informação prestada pela DPCPFC, propõem-se que o Sr. Presidente aprove de imediato: -----

----- a) A nomeação do Técnico António Quinteiro como substituto do Diretor de Fiscalização, nos termos do disposto no art.º 344º do CCP; -----

----- b) Remeter o presente assunto a reunião do Executivo Municipal para ratificação, nos termos do n.º 3 do artigo 35.º do Anexo I da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua atual redação. “ -----

----- O Exmo. Sr. Presidente da Câmara por seu despacho de 05/07/2023 concordou e aprovou em conformidade com a proposta dos Serviços e submeteu o assunto a reunião da Câmara Municipal para ratificação.” -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- A Câmara tomou conhecimento e deliberou por unanimidade, ratificar o ato praticado pelo Exmo. Sr. Presidente da Câmara em 05/07/2023. -----

----- 3.2.2.5. CONSERVAÇÃO E REPARAÇÃO DE ETAR'S – ETAR--
 ----- DE SANTO VARÃO/FORMOSELHA (REABILITAÇÃO E -----
 ----- BENEFICIAÇÃO) – PROPOSTA DE HOMOLOGAÇÃO DO -----
 ----- AUTO DE VISTORIA PARA EFEITOS DE RECEÇÃO -----
 ----- PROVISÓRIA – APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos Serviços do teor seguinte:-----

----- “I-Introdução-----

-----A empreitada de “Conservação e Reparação de ETAR's - ETAR de Stº Varão/Formoselha (Reabilitação e Beneficiação)”, adjudicada à empresa H2TEC - Soluções Ambientais, S.A., por deliberação da Câmara Municipal de 12.06.2017, a que se reporta o Contrato Avulso n.º 47/2017 celebrado em 19.06.2017, com o valor de 438.209,66€ acrescido de IVA à taxa legal em vigor, do qual foram apurados os trabalhos a menos no valor de 34.772,62€ acrescido de IVA à taxa legal em vigor, cumpre informar de acordo com o exarado no auto de vistoria, o seguinte: -----

----- II- Análise -----

-----Os trabalhos da proposta inicial foram recebidos a título provisório em 05.07.2019, conforme auto de receção provisória parcial, o qual se anexa, com exceção do artigo 3.7.2. referente ao meio de enchimento. -----

----- • Procedeu-se à vistoria para efeitos de receção provisória para restantes trabalhos em 22.06.2023; -----

----- • Tendo procedido à referida vistoria, verificou-se que a ETAR nunca mais transbordou pelos motivos desde sempre relacionados com o meio de enchimento, pelo que se concluiu que foi observado o cumprimento de todas as obrigações contratuais e legais do empreiteiro, tendo os trabalhos sido executados de acordo com as regras da arte e em perfeita conformidade com o projeto e demais condições técnicas de construção. -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- • Foi ainda observado o cumprimento do Plano de Prevenção e Gestão de Resíduos de Construção e Demolição. -----

----- III-Proposta -----

----- Considerando o teor e conclusões do auto de vistoria, para efeitos de receção provisória, elaborado nos termos do disposto no artigo 394.º do Código dos Contratos Públicos, aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, referente à empreitada acima identificada, proponho remessa a reunião do Executivo Municipal para: -----

----- a) Homologar o auto de vistoria em anexo; -----

----- b) Receber os trabalhos nos termos exarados no auto de vistoria para efeitos de receção provisória. -----

----- c) Notificar o empreiteiro em conformidade com a deliberação que vier a ser tomada pelo Executivo Municipal.” -----

----- A Câmara tomou conhecimento e nos termos constantes da informação dos serviços, deliberou por unanimidade o seguinte: -----

----- Um - Homologar o auto de vistoria para efeitos de receção provisória da empreitada de “Conservação e Reparação de ETAR's - ETAR de Stº Varão/Formoselha (Reabilitação e Beneficiação) ”. -----

----- Dois - Receber os trabalhos nos termos exarados no auto de vistoria para efeitos de receção provisória. -----

----- Três - Notificar o empreiteiro em conformidade com a deliberação tomada pelo Executivo Municipal. -----

----- Quatro – Aprovar esta deliberação em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- 3.2.2.6. CONSERVAÇÃO E REPARAÇÃO DE ETAR'S – ETAR--
DE ST. VARÃO/FORMOSELHA (REABILITAÇÃO E
BENEFICIAÇÃO) – PROPOSTA DE APROVAÇÃO DE -----
LIBERAÇÃO DE CAUÇÃO – APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos Serviços do teor seguinte: -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- I - "ENQUADRAMENTO" -----

- 1. A empreitada de "Conservação e Reparação de ETAR'S - ETAR de St. Varão/Formoselha (Reabilitação e Beneficiação) " foi adjudicada à empresa H2TEC - Soluções Ambientais, S.A., por deliberação da Câmara Municipal 12.06.2017. -----
- 2. Foi celebrado o Contrato Avulso n.º 77/2017 em 19 de junho, com o valor de 438.209,66€ (quatrocentos e trinta e oito mil duzentos e nove euros e sessenta e seis cêntimos) acrescidos de IVA à taxa legal em vigor. -----
- 3. Do presente contrato resultaram trabalhos a menos no montante de 34.772,62€ (trinta e quatro mil setecentos e setenta e dois euros e sessenta de dois cêntimos) acrescidos de IVA à taxa legal em vigor. -----
- 4. O Prazo de execução da obra foi de 365 dias.-----
- 5. A obra foi consignada em 3 de julho de 2017. -----
- 6. A aprovação do plano de segurança e saúde para a fase de execução foi aprovada por deliberação da Câmara Municipal de 7 de agosto de 2017. -----
- 7. No momento da celebração do contrato foi exigido ao adjudicatário a prestação de uma caução correspondente a 5% do valor do contrato.-----
- 8. Em cada um dos pagamentos parciais previstos é deduzido o montante correspondente a 5% desse pagamento, nos termos do artigo 353º do CCP, para reforço da caução prestada conforme o disposto na cláusula 42º do CE. -----
- 9. Na data da celebração do contrato o adjudicatário prestou caução no valor de 43.820,97€ correspondente a 10% do valor contratual, através de Garantia Bancária n.º 962300488022564 emitida pelo Banco Santander Totta, SA, datada de 05/06/2017.-----
- 10. A obra teve receção provisória parcial em 05.07.2019. -----
- 11. Por conta do contrato acima identificado foram realizados trabalhos no valor 403 437,03 €, acrescido de IVA. -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- 12. Até à presente data não foi efetuada a redução do valor da caução por conta dos trabalhos a menos no valor de 34.772,62€, nem dos trabalhos recebidos a título provisório em 05/07/2019.-----

----- 13. A obra apresentava deficiências ao nível do meio de enchimento, conforme consta das informações apenas ao processo, razão pela qual não foi promovida a liberação da caução.-----

----- 14. No documento de entrada E-11628, foi informado que foram efetuadas as correções no meio de enchimento da ETAR e marcada vistoria à obra para efeitos de receção provisória dos trabalhos referentes ao artigo 3.7.2 do mapa de trabalhos da empreitada.-----

----- 15. Da vistoria efetuada, verificou-se que a ETAR nunca mais transbordou pelos motivos desde sempre relacionados com o meio de enchimento, pelo que se concluiu que foi observado o cumprimento de todas as obrigações contratuais e legais do empreiteiro, tendo os trabalhos sido executados de acordo com as regras da arte e em perfeita conformidade com o projeto e demais condições técnicas de construção. -----

----- II - LIBERAÇÃO DA CAUÇÃO-----

----- De acordo com o estabelecido no nº 8 do artigo 295º do CCP, na redação dada pelo Decreto-lei nº 111-B/2017 de 31 de agosto “a liberação da caução depende da inexistência de defeitos do cocontratante ou da correção daqueles que hajam sido detetados até ao momento da liberação...”-----

----- Em face do acima exposto, verificou-se que nesta data já decorreram 4 anos da data da receção parcial da obra, pelo que o dono de obra deverá promover a liberação de 90% do valor da caução, sobre o valor dos trabalhos recebidos 05.07.2019. -----

----- Deverá igualmente ser promovida a liberação da caução referente aos trabalhos não realizados (trabalhos a menos), aprovados em reunião de câmara de 02/10/2017 e 04/10/2018. -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

Valor dos Trabalhos recebidos em 05/04/2019	Valor da caução	1º ano (30%)	2º ano (30%)	3º ano (15%)	4º ano (15%)	5º ano (10%)
321 496,08 €	32 149,61€	9 644,88	9 644,88	4 822,44	4 822,44	
Trabalhos a menos 34 772,62 €	3 477,26 €					
Valor dos trabalhos recebidos em 22.06.2023 - art.º 3.7.2 =81 940,95 €	8 194,10€					

Liberação da garantia bancária

Entidade	Garantia nº	Data de emissão	Valor inicial	Redução	Valor atual
Santander Totta, SA	962300488022564	05/06/2017	43.820,97€	32 411,90€	11 409,07€

-----III-PROPOSTA-----

----- Face ao exposto, propõe-se que o Exmo. Sr. Presidente da Câmara determine que se remeta à reunião de câmara com proposta para: -----

----- a) Autorizar a liberação de 90% do valor da caução correspondentes às alíneas a) e d) do n.º 5, do art.º 295º do CCP, na redação dada pelo Decreto-lei nº 111-B/2017, de 31 de agosto;-----

----- b) Se solicitar ao Banco redução do valor da garantia bancária nº 962300488022564 no valor de 32 411,90€ -----

----- c) Notificar o adjudicatário da deliberação que recair sobre a presente proposta.”

----- A Câmara tomou conhecimento e nos termos constantes da informação dos serviços, deliberou por unanimidade o seguinte:-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- Um - Autorizar a liberação de 90% do valor da caução correspondentes às alíneas a) a d) do n.º 5, do art.º 295º do CCP, na redação dada pelo Decreto-lei nº 111-B/2017, de 31 de agosto;-----

----- Dois – Que seja solicitado ao Banco a redução do valor da garantia bancária nº 962300488022564 no valor de 32 411,90€-----

----- Três - Notificar o adjudicatário em conformidade com a deliberação tomada pelo Executivo Municipal.-----

----- Quatro – Aprovar esta deliberação em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- 3.2.2.7. PEDIDO DE ATRIBUIÇÃO DE ARRUMO NO -----
 ----- MERCADO MUNICIPAL – -----
 ----- PROCESSO MYDOC 2023/300.20.400/1 -----
 ----- – APROVAR EM MINUTA.-----

----- Foi presente o processo mencionado em epígrafe, no qual é solicitado a utilização do arrumo nº 3 do Mercado Municipal para o armazenamento dos livros da época escolar no período de 15 de agosto a 15 de setembro do corrente ano. -----

----- Os Serviços analisaram a pretensão e informaram que no Regulamento do Mercado Municipal não estão previstas atribuições “temporárias”, de locais de venda ou de arrumos. -----

----- De acordo com o Regulamento acima citado, nomeadamente no artigo 11.º, a atribuição de locais de venda pode ainda ser adjudicada por ajuste direto, por deliberação da Câmara Municipal, quando a hasta pública tenha ficado deserta no preenchimento de vagas para as bancas ou lojas, quando os lugares não tenham sido arrematados, quando ocorram motivos de interesse público, devidamente fundamentados e não se preveja a existência de mais do que um interessado na banca ou loja. -----

----- As concessões são efetuadas por um prazo de 5 anos, não renovável, conforme determina o art.º 15º e titulados por alvará de licença de ocupação. -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----Mais informaram que a requerente é proprietária de uma Papelaria, junto ao Mercado Municipal e é concessionária do arrumo nº 2 do Mercado Municipal e que presentemente as lojas e arrumos encontram-se livres (exceção do talho) e não existe outro pedido para ocupação de arrumos. -----

-----Nos termos do disposto no artigo 13º do Regulamento do Mercado Municipal, pode a Câmara Municipal conceder a ocupação de lugares por ajuste direto, a requerimento do interessado, pelo valor base de licitação previsto no presente Regulamento para a respetiva banca/loja, sem prejuízo do regular pagamento das taxas.

-----Os serviços propõem que seja feita a concessão por ajuste direto, do arrumo nº 3 do Mercado Municipal, pelo período de 15 de agosto a 15 de setembro.” -----

-----A Câmara tomou conhecimento e, deliberou por unanimidade, aprovar a concessão por ajuste direto, do arrumo nº 3 do Mercado Municipal à requerente, pelo período de 15/08/2023 a 15/09/2023.-----

-----Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos.-----

3.2.2.8. BIRDWATCHING NO PAUL DO TAIPAL -----

(CONSTRUÇÃO) – REINÍCIO DOS TRABALHOS – -----

PROPOSTA PARA CONHECIMENTO. -----

-----Foi presente uma informação do Diretor de Fiscalização da empreitada, do teor seguinte:-----

-----“A empreitada de “Birdwatching no Paul do Taipal (Construção)” foi adjudicada em 16/08/2021, à empresa Carmo Estruturas em Madeira, S.A., pelo montante de 164.348,45 €, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.-----

-----O empreiteiro foi notificado da aprovação do PSS, em 24/09/2021, e a obra foi consignada em 29/09/2021, pelo que deveria estar concluída em 27/01/2022.-----

-----Em 27/01/2022 por despacho do Sr. Presidente da Câmara, ratificada em reunião da Câmara Municipal de 04/02/2022, foi concedido uma prorrogação graciosa de 65

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

dias para a conclusão dos trabalhos e a suspensão da mesma entre 01/02/2022 e 15/07/2022 devido ao período de nidificação da avifauna. -----

----- Na sequência da interposição de providência cautelar a obra esteve suspensa a partir de 15/07/2022 até 04/11/2022, pelo que deveria estar concluída em 03/01/2022. Em 28/12/2022 por despacho da Sr.ª Vice-presidente da Câmara, ratificada em reunião da Câmara Municipal de 04/01/2023, foi concedido uma prorrogação graciosa até ao dia 31/01/2023. -----

----- Em 31/01/2023 por despacho da Sr. Presidente da Câmara, foi concedido uma prorrogação graciosa de 45 dias para a conclusão dos trabalhos, sendo que, por imposição legal a obra deve ser suspensa durante o período de 01/02/2023 a 15/07/2023 devendo os trabalhos estar concluídos em 29/08/2023 -----

----- Na sequência do supracitado informo que os trabalhos da empreitada retomaram o seu normal desenvolvimento a partir do dia 15/07/2023.” -----

----- A Câmara tomou conhecimento do reinício dos trabalhos da Empreitada de “Birdwatching no Paul do Taipal (Construção)”. -----

3.2.2.9. REDE DE ESGOTOS DE RIBEIRA DOS MOINHOS ----

PROPOSTA DE HOMOLOGAÇÃO DO AUTO DE VISTORIA ---

PARA EFEITOS DE RECEÇÃO PROVISÓRIA - -----

APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos Serviços do teor seguinte:-----

----- “I-Introdução-----

----- A empreitada de “Rede de Esgotos de Ribeira de Moinhos” foi adjudicada à empresa Azinheiro 1929 – Engenheiro, SA, por deliberação da Câmara Municipal de 30.05.2017, tendo sido celebrado o contrato avulso nº 41/2017, em 01 de junho no valor de 364.210,17€, acrescido de IVA.-----

----- Por deliberação de 06.11.2017, a Câmara Municipal aceitou os trabalhos de suprimento de erros e omissões apresentados pelo adjudicatário, no montante global de

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO*Reunião ordinária de 2023, de julho, 17*

9.459,14€ acrescido de IVA, tendo sido celebrado o contrato avulso nº 05/2018 de 15 de janeiro. -----

----- Por deliberação de 02.11.2018, a Câmara Municipal tomou conhecimento dos trabalhos a menos no valor de 17.598,00€ acrescido de IVA à taxa legal.-----

----- II- Análise -----

----- Na sequência do exposto, cumre-me informar de acordo com o exarado no auto de vistoria, o seguinte: -----

----- Os trabalhos da proposta inicial foram recebidos a título provisório em 24.10.2018, conforme auto de receção provisória, o qual se anexa, tendo sido apresentado reservas relativamente aos troços 170 -171 e 82-83. -----

----- Verificada a rede pelos Serviços, e atendendo ao email remetido pelo ABMG, foi informando que os troços em concreto se encontram a funcionar, não tendo sido identificada qualquer anomalia. -----

----- Nesta sequência procedeu-se à vistoria para efeitos de receção provisória em 05.07.2023: -----

----- Foi observado pela comissão de vistorias o cumprimento de todas as obrigações contratuais e legais do empreiteiro, tendo os troços sido executados de acordo com as regras da arte e em perfeita conformidade com o projeto e demais condições técnicas de construção, não havendo lugar a qualquer reserva sobre o seu funcionamento. -----

----- Foi ainda observado o cumprimento do Plano de Prevenção e Gestão de Resíduos de Construção e Demolição. -----

----- III-Proposta -----

----- Considerando o teor e conclusões do auto de vistoria, para efeitos de receção provisória, elaborado nos termos do disposto no artigo 394.º do Código dos Contratos Públicos, aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, referente à empreitada acima identificada, proponho remessa a reunião do Executivo Municipal para: - -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- a) Homologar o auto de vistoria em anexo; -----

----- b) Receber os trabalhos nos termos exarados no auto de vistoria para efeitos de receção provisória. -----

----- c) Notificar o empreiteiro em conformidade com a deliberação que vier a ser tomada pelo Executivo Municipal.” -----

----- A Câmara tomou conhecimento e nos termos constantes da informação dos serviços, deliberou por unanimidade o seguinte: -----

----- Um - Homologar o auto de vistoria para efeitos de receção provisória da empreitada de “Rede de Esgotos de Ribeira dos Moinhos. -----

----- Dois - Considerar os trabalhos recebidos desde 24.10.2018, dado que se constatou não haver qualquer deficiência de funcionamento hidráulico na rede; -----

----- Três - Notificar o empreiteiro em conformidade com a deliberação tomada pelo Executivo Municipal. -----

----- Quatro – Aprovar esta deliberação em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- 3.2.2.10. CENTRO DE ALTO RENDIMENTO (CAR) - TORRE DE
CHEGADA – APRECIÇÃO E PROPOSTA DE APROVAÇÃO---
DO PEDIDO DE REEQUILÍBRIO FINANCEIRO DO CONTRATO
– APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente a informação nº 9582/2023 da Unidade de Fiscalização de Obras e Projetos Municipais e a informação nº 1001/2023 da Unidade de Apoio Jurídico e Contencioso, documentos que se dão aqui como inteiramente reproduzidos e que fazem parte integrante desta ata. -----

----- A Câmara tomou conhecimento e deliberou por unanimidade o seguinte: -----

----- Um- Não aceitar o valor de reposição de equilíbrio financeiro do contrato peticionado pelo empreiteiro, no montante de 527.783,69€; -----

----- Dois- Aprovar o valor apurado pelo dono de obra para reposição do equilíbrio financeiro do contrato, resulta no montante de 212.866,09€, ao abrigo do disposto no n.º 3 do artigo 282.º do CCP, nos termos e com os fundamentos da informação l-

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

9582/2023 do Diretor de Fiscalização da empreitada do Centro de Alto de Rendimento (CAR) – Torre de Chegada; -----

----- Três- A notificação ao empreiteiro adjudicatário em conformidade com a deliberação tomada pelo Executivo Municipal. -----

----- Quatro – Aprovar esta deliberação em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- 3.2.2.11. CENTRO DE ALTO RENDIMENTO (CAR) - TORRE DE
CHEGADA - PROPOSTA DE HOMOLOGAÇÃO DO AUTO DE
VISTORIA PARA EFEITOS DE RECEÇÃO PROVISÓRIA- -----
APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos Serviços do teor seguinte:-----

----- “I-Introdução-----

-----A empreitada de “Centro de Alto Rendimento (CAR) - Torre de Chegada” foi adjudicada à empresa Engiperfil - Engenharia & Construção, Lda., por deliberação da Câmara Municipal de 30 de novembro de 2020 e de 19 de fevereiro de 2021, tendo sido celebrado o Contrato Avulso n.º 18/2021 celebrado em 05.03.2021, com o valor de 736.662,01€ acrescido de IVA à taxa legal em vigor. -----

----- Por deliberação de 12.07.2021, a Câmara Municipal autorizou os trabalhos a menos no valor de 47.660,55€ acrescido de IVA, à taxa legal em vigor, tendo sido celebrado o Contrato Avulso n.º 114/2021 em 30.07.2021. -----

----- Por deliberação de 03.04.2023, a Câmara Municipal, aprovou os trabalhos complementares no valor de 95.423,27€ acrescido de IVA à taxa legal em vigor, e os trabalhos a menos no valor de 51.496,65€, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, os quais se reportam ao Contrato adicional n.º 77/2023 celebrado 21.04.2023. -----

----- E ainda por deliberação da Câmara Municipal datada de 19.06.2023, esta aprovou os trabalhos complementares no valor de 8.424,43€ acrescido de IVA à taxa legal em vigor. -----

----- II- Análise -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO*Reunião ordinária de 2023, de julho, 17*

-----Tendo-se procedido a vistoria técnica em 07.07.2023 para empreitada acima referida e nos termos exarados no auto de vistoria, foi verificado a necessidade de proceder a pequenas reparações: -----

-----Reparações a efetuar no prazo de 7 dias dos defeitos que constam do anexo A;

-----Reparações a efetuar no prazo de 30 dias dos defeitos que constam do anexo B (após a realização do Campeonato Nacional de Regatas em Linha, ou seja, dia 07/08/2023). -----

-----Os defeitos elencados nos anexos A e B não impedem a utilização da obra para os fins previstos, pelo que se considera que a obra pode ser recebida a título provisório.

-----Foi ainda observado o cumprimento do Plano de Prevenção e Gestão de Resíduos de Construção e Demolição, conforme plano que consta do processo. -----

-----No entanto, o empreiteiro alerta para o facto de o remanescente terraço não ter sido impermeabilizado, nem se terem selado os respetivos tubos de descarga das águas pluviais podendo ocorrer, nessa sequência, infiltrações nos tetos do piso 0 assim como danificar o teto exterior do edifício. -----

-----III-Proposta -----

-----Considerando o teor e conclusões do auto de vistoria, para efeitos de receção provisória, elaborado nos termos do disposto no artigo 394.º do Código dos Contratos Públicos, aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, referente à empreitada acima identificada, proponho remessa a Reunião do Executivo Municipal para: - -----

-----d) Homologar o auto de vistoria em anexo; -----

-----e) Notificar o empreiteiro para proceder a reparação das anomalias elencadas nos Anexos A e B; -----

-----f) Receber os trabalhos nos termos exarados no auto de vistoria para efeitos de receção provisória parcial; -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----g) Notificar o empreiteiro em conformidade com a deliberação que vier a ser tomada pelo Executivo Municipal.” -----

-----A Câmara tomou conhecimento e nos termos constantes da informação dos serviços, deliberou por unanimidade o seguinte:-----

-----Um - Homologar o auto de vistoria da empreitada de "Centro de Alto Rendimento (CAR) - Torre de Chegada"; -----

-----Dois - Notificar o empreiteiro para proceder à reparação das anomalias elencadas nos Anexos A e B nos termos exarados no auto de vistoria; -----

-----Três- Receber os trabalhos nos termos exarados no auto de vistoria para efeitos de receção provisória; -----

-----Quatro- Aceitar a reserva formulada pelo empreiteiro no auto de vistoria, nos termos do n.º 5 do artigo 345.º do CCP; -----

----- Cinco- Notificar o empreiteiro em conformidade com a deliberação tomada pelo Executivo Municipal.-----

----- Seis – Aprovar esta deliberação em minuta para surtir efeitos imediatos.-----

----- 3.2.2.12. FEIRA DO ANO DE 2023 - PROPOSTA DE -----
 ----- APROVAÇÃO DAS NORMAS DE PARTICIPAÇÃO E -----
 ----- FUNCIONAMENTO – APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos Serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “A Feira do Ano 2023 | Festas Concelhias de Montemor-o-Velho, é um evento de cariz cultural, social e económico, organizada pelo Município de Montemor-o-Velho. ----

----- Este evento anual, é um momento de comunhão e celebração concebido para a população e pretende ser abrangente e transversal a todas as freguesias do concelho, contribuindo desta forma para a criação de laços e para a partilha de experiências. Procura assegurar a participação de todas as freguesias bem como a colaboração das diferentes associações, coletividades e outras entidades, que desempenham um papel de relevo na dinamização local.-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----A Feira contribui para o desenvolvimento sustentado da região através da valorização e divulgação dos produtos endógenos e dos recursos que sustentam a economia do concelho – a agricultura, a gastronomia (com especial destaque para a doçaria), o artesanato e ainda o setor empresarial com sede local-geradores de riqueza e emprego.-----

-----Tendo por referência as especificidades da organização e funcionamento das atividades que decorrerão no Recinto da Feira Quinzenal, cumpre estabelecer normas de inscrição e participação específicas, que garantam os princípios de equidade e justiça. --

-----No âmbito das atribuições do Município, no que respeita à área da promoção e desenvolvimento, e tratando-se de normas para vigorar com limite temporal, compete à Câmara Municipal, nos termos do nº 4 do artigo 136º do CPA e das alíneas u) e ff) do artigo 33º da Lei nº 75/2013, de 12 de setembro, deliberar sobre as normas a aplicar aos feirantes e vendedores ambulantes participantes na Feira do Ano de 2023 no recinto da Feira Quinzenal e vias adjacentes, pelo que se propõe que o Sr. Presidente determine que se remeta à reunião de câmara com proposta de aprovação das Normas de Participação de Feirantes e Vendedores Ambulantes.”-----

-----A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes da informação dos serviços, deliberou por unanimidade aprovar as Normas de Participação de Feirantes e Vendedores Ambulantes da Feira do Ano de 2023 e respetiva tabela de preços, documento que se dá aqui como inteiramente reproduzido e que faz parte integrante desta ata.-----

-----Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos.-----

----- 3.2.2.13. CONSERVAÇÃO E REPARAÇÃO DO CONVENTO ---
 ----- DOS ANJOS - REQUALIFICAÇÃO – PLANO DE TRABALHOS E
 ----- CRONOGRAMA FINANCEIRO – PROPOSTA DE-----
 ----- APROVAÇÃO - APROVAR EM MINUTA. -----

-----Foi presente uma informação dos Serviços do teor seguinte:-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----“O plano de Trabalhos e Cronograma Financeiro para a presente empreitada foram aprovados por deliberação da Câmara Municipal de 13/07/2020, não tendo o empreiteiro até à presente data apresentado plano de Trabalhos e Cronograma Financeiro que refletissem as suspensões e prorrogações concedidas pelo dono da obra. ----- Nessa sequência veio o empreiteiro proceder à remessa do Plano de pagamentos sob o doc E-13928/2023. -----

----- O Diretor de Fiscalização procedeu à sua análise e informa: -----

“Tendo em consideração o informado no movimento antecedente, no que respeita à data de reporte do documento como sendo a data última prorrogação legal (nov.22) verifica-se que o plano de pagamentos reflete os trabalhos constantes do contrato. -----

----- Nessa senda, para efeitos carregamento no software SCE não se verifica inconveniente na sua aceitação, no entanto, devem também ser aditados os Planos de Trabalhos e Cronograma Financeiro discriminados e que são complacentes com o documento supra.”-----

----- Nessa sequência foi o empreiteiro notificado através do N/ ofício S-2455/2023, tendo remetido o plano de trabalhos e cronograma financeiros ajustados, quer às suspensões e prorrogações concedidas, quer aos constrangimentos ocorridos no período de execução da obra sob o doc E-15295. -----

----- O Diretor de Fiscalização procedeu à sua análise e informa: -----

----- “Serve o presente para informar que os documentos agora entregues adotaram as medidas de correção tidas por convenientes. -----

----- Nessa medida, informa-se que o plano de trabalhos e cronograma financeiro estão complacentes com o plano de pagamentos (E-13928).” -----

----- Em face do que antecede proponho que o Exmo. Sr. Presidente da Camara determine a remessa a reunião do Executivo Municipal com proposta para que sejam aprovados o Plano de Trabalhos e Cronograma Financeiro agora apresentados.” -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----A Câmara tomou conhecimento e nos termos constantes da informação dos serviços, deliberou por unanimidade aprovar o Plano de Trabalhos e Cronograma Financeiro apresentados para a obra de “Conservação e Reparação do Convento dos Anjos – Requalificação”.-----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos.-----

-----3.3. UNIDADE DE FISCALIZAÇÃO MUNICIPAL (UFM)-----

-----4. DEPARTAMENTO DE CULTURA E EQUIPAMENTOS MUNICIPAIS (DCEM)-----

----- 4.1. DIVISÃO DE EQUIPAMENTOS MUNICIPAIS (DEM)-----

-----4.1.1. UNIDADE DE EQUIPAMENTOS E APOIO ÀS JUNTAS (UEAJ)-----

-----4.1.1.1. NÚCLEO DE MANUTENÇÃO DE EDIFÍCIOS E ESPAÇO PÚBLICO (NMEEP)-----

-----4.1.1.2.NÚCLEO DE APOIO ÀS JUNTAS, MANUTENÇÃO DE VIAS E SINALIZAÇÃO (NAJMVVS)-----

----- 4.2. DIVISÃO DE CULTURA E TURISMO (DCT)-----

-----4.2.1. UNIDADE DE MUSEUS E ARQUIVO (UMA)-----

----- 4.2.1.1. PROPOSTA DE DOAÇÃO DE VÁRIAS PUBLICAÇÕES

----- PARA A BIBLIOTECA MUNICIPAL AFONSO DUARTE -----

----- APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços do seguinte teor:-----

-----“Na sequência da proposta de doação/legado enviada pela Sr.^a Cláudia Nogueira, na qual manifesta a pretensão de doar, ao Município de Montemor-o-Velho, 114 exemplares, de várias temáticas e autores variados. -----

-----Sendo as publicações de temáticas variadas, e os quais a BMAD não possui no seu fundo documental, propõe-se que a Câmara Municipal aceite a doação das publicações da listagem que segue em anexo. Assim, de acordo com a alínea j) do nº 1 do artigo 33º da Lei nº 75/ 2013 de 12 de setembro, é competência da Câmara Municipal aceitar doações em benefício do Município. Neste sentido, propõe-se ainda, que a presente informação seja remetida à reunião do Executivo Municipal para aprovação.”

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação dos serviços deliberou por unanimidade aceitar a doação, nos termos da alínea j), do nº 1, do artigo 33º, da Lei nº 75/2013, de 12 de setembro.-----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos.-----

-----4.2.2. UNIDADE DE CULTURA E TURISMO (UCT) -----

----- 4.2.2.1. APOIO A ENTIDADES E ORGANISMOS -----
 ----- LEGALMENTE EXISTENTES, NOS TERMOS DO ARTIGO 33.º
 ----- DA LEI N.º 75/2013 DE 12 DE SETEMBRO | CEDÊNCIA DE -
 ----- EQUIPAMENTO MÓVEL MUNICIPAL AO MUNICÍPIO DA ----
 ----- FIGUEIRA DA FOZ | APROVAÇÃO EM MINUTA | -----
 ----- RATIFICAÇÃO. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços com o seguinte teor: -----

----- “O Município da Figueira da Foz solicita a cedência de 400 m2 de piso modular técnico, conforme o documento de entrada mydoc 13519/2023, para a realização dos Festivais RFM SOMNII e BR FEST, no período compreendido entre os dias 27 de junho (levantamento) e 20 de julho (devolução) de 2023. -----

-----Após consulta do mapa de cedência de equipamentos móveis municipais, verifica-se a disponibilidade do equipamento em apreço. -----

-----Dadas as regulares relações institucionais existentes entre o Município de Montemor-o-Velho e o Município da Figueira da Foz; ambas integrarem a Comunidade Intermunicipal Região de Coimbra e a necessária interajuda na realização de eventos de dimensão internacional com efeito multiplicador a nível regional propõe-se a cedência do equipamento em apreço. -----

-----Face ao exposto, propõe-se a cedência de 400 m2 de piso modular técnico ao Município da Figueira da Foz, no período compreendido entre 27 de junho e 20 de julho de 2023, ao abrigo da alínea u), do artigo 33º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro. --

-----Como forma de prestar o apoio dentro dos prazos indicados pela entidade requerente, propõe-se que o pedido seja autorizado pelo Presidente da Câmara -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

Municipal de Montemor-o-Velho e, posteriormente, remetido a Reunião da Câmara Municipal para ratificação do ato praticado, ao abrigo do ponto 3, do artigo 35.º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro.” -----

-----A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação dos serviços, deliberou por unanimidade ratificar o ato praticado pelo Exmo. Sr. Presidente da Câmara Municipal, ao abrigo do ponto 3, do artigo 35.º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro. -----

4.2.2.2. APOIO A ENTIDADES E ORGANISMOS -----

LEGALMENTE EXISTENTES, NOS TERMOS DO ARTIGO 33.º

DA LEI N.º 75/2013 DE 12 DE SETEMBRO | CEDÊNCIA DE--

EQUIPAMENTO MÓVEL MUNICIPAL AO GRUPO -----

FOLCLÓRICO E ETNOGRÁFICO DE MEÃS DO CAMPO | -----

APROVAÇÃO EM MINUTA | RATIFICAÇÃO. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços com o seguinte teor: -----

----- “O Grupo Folclórico e Etnográfico de Meãs do Campo solicita a cedência de 8 módulos de estrado articulado (conforme o documento de entrada mydoc n.º 14610 do presente processo), para a realização do Desfile de Vestidos e Fatos de Chita, no período compreendido entre os dias 13 (levantamento) e 18 (devolução) de julho de 2023. -----

----- No que diz respeito ao pedido em apreço, analisando o mapa de cedências do equipamento móvel municipal, verifica-se a disponibilidade de 8 módulos de estrado articulado para as datas supramencionadas. -----

----- Face ao exposto, propõe-se a cedência do equipamento móvel municipal (8 módulos de estrado articulado) ao Grupo Folclórico e Etnográfico de Meãs do Campo, no período compreendido entre os dias 13 e 18 de julho de 2023, ao abrigo da alínea u), do artigo 33.º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro. -----

----- Como forma de prestar o apoio dentro dos prazos indicados pela entidade requerente, propõe-se que o pedido seja autorizado pelo Senhor Presidente da Câmara Municipal e, posteriormente, remetido a reunião da Câmara Municipal para ratificação

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

do ato praticado, ao abrigo do ponto 3, do artigo 35.º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro.” -----

----- A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação dos serviços, deliberou por unanimidade ratificar o ato praticado pelo Exmo. Sr. Presidente da Câmara Municipal, ao abrigo do ponto 3, do artigo 35.º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro. -----

4.2.2.3. APOIO A ENTIDADES E ORGANISMOS -----

LEGALMENTE EXISTENTES, NOS TERMOS DO ARTIGO 33.º

DA LEI N.º 75/2013 DE 12 DE SETEMBRO | CEDÊNCIA DE--

EQUIPAMENTO MÓVEL MUNICIPAL À JUNTA DE-----

FREGUESIA DE MEÃS DO CAMPO | -----

APROVAÇÃO EM MINUTA | RATIFICAÇÃO. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços com o seguinte teor: -----

----- “A Junta de Freguesia de Meãs do Campo solicita a cedência de 10 stands (conforme documento de entrada n.º 9395) e de palco 8m x 8m (conforme documento de entrada n.º 13273), para a realização das festividades em Honra de São Sebastião, no período compreendido entre os dias 8 (levantamento) e 17 (devolução) de agosto de 2023. - -----

----- No que diz respeito ao pedido em apreço, analisando o mapa de cedências do equipamento móvel municipal, verifica-se que se encontram disponíveis 10 stands metálicos para o período compreendido entre os dias 8 (levantamento) e 17 (devolução) de agosto de 2023. -----

----- Relativamente ao pedido de palco 8m x 8m, informa-se que o respetivo equipamento se encontra indisponível, encontrando-se cedido ao Rancho Folclórico da Carapinheira nas datas supramencionadas (conforme o processo n.º 2023/300.50.203/72). -----

----- Face ao exposto, propõe-se a cedência do equipamento móvel municipal (10 stands) à Junta de Freguesia de Meãs do Campo, no período compreendido entre os dias

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

8 e 17 de agosto de 2023, ao abrigo da alínea u), do artigo 33.º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro.-----

----- Como forma de prestar o apoio dentro dos prazos indicados pela entidade requerente, propõe-se que o pedido seja autorizado pelo Senhor Presidente da Câmara Municipal e, posteriormente, remetido a reunião da Câmara Municipal para ratificação do ato praticado, ao abrigo do ponto 3, do artigo 35.º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro.”-----

----- A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação dos serviços, deliberou por unanimidade ratificar o ato praticado pelo Exmo. Sr. Presidente da Câmara Municipal, ao abrigo do ponto 3, do artigo 35.º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro.-----

----- 4.2.2.4. APOIO A ENTIDADES E ORGANISMOS -----
 ----- LEGALMENTE EXISTENTES, NOS TERMOS DO ARTIGO 33.º
 ----- DA LEI N.º 75/2013 DE 12 DE SETEMBRO | CEDÊNCIA DE -
 ----- EQUIPAMENTO MÓVEL MUNICIPAL AO RANCHO-----
 ----- FOLCLÓRICO DA CARAPINHEIRA |-----
 ----- APROVAÇÃO EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços com o seguinte teor: -----

----- “O Rancho Folclórico da Carapinheira solicita a cedência do palco de dimensões fixas 8m x 8m (conforme o documento de entrada mydoc n.º 14772 do processo 2023/300.50.203/72), para a realização das Festas de Santa Susana, no período compreendido entre os dias 9 (levantamento) e 16 (devolução) de agosto de 2023. -----

----- Após análise do mapa de cedência de equipamentos móveis municipais, verifica-se a disponibilidade do palco 8m x 8m para as datas supramencionadas. -----

----- Face ao exposto, propõe-se a cedência do palco 8m x 8m ao Rancho Folclórico da Carapinheira, no período compreendido entre 9 e 16 de agosto de 2023, ao abrigo da alínea u), do artigo 33º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, devendo ser presente a reunião da Câmara Municipal para aprovação.”-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação dos serviços, deliberou por unanimidade aprovar a cedência do equipamento móvel municipal ao Rancho Folclórico da Carapinheira, no período compreendido entre os dias 9 (levantamento) e 16 (devolução) de agosto de 2023, ao abrigo da alínea u), do artigo 33.º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- 4.2.2.5.APOIO A ENTIDADES E ORGANISMOS LEGALMENTE
EXISTENTES, NOS TERMOS DO ARTIGO 33.º DA LEI -----
N.º 75/2013 DE 12 DE SETEMBRO | CEDÊNCIA DE -----
EQUIPAMENTO MÓVEL MUNICIPAL À CASA DO POVO DE
TENTÚGAL | APROVAÇÃO EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços com o seguinte teor: -----

----- “A Casa do Povo de Tentúgal solicita a cedência de 70 baias (o Município dispõe de apenas 30 unidades) e 18 módulos de estrado articulado (conforme o documento de entrada mydoc n.º 14749 do processo 2023/300.50.203/71), para a realização do evento Salgueirão Summer Fest, no período compreendido entre os dias 16 (levantamento) e 21 (devolução) de agosto de 2023. -----

----- Após consulta do mapa de cedência de equipamentos móveis municipais, verifica-se a disponibilidade de 30 baias e de 18 módulos de estrado articulado para as datas supramencionadas. -----

----- Face ao exposto, propõe-se a cedência de 30 baias e 18 módulos de estrado articulado à entidade requerente, no período compreendido entre 16 e 21 de agosto de 2023, ao abrigo da alínea u), do artigo 33º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, devendo ser presente a reunião da Câmara Municipal para aprovação.” -----

-----A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação dos serviços, deliberou por unanimidade aprovar a cedência do equipamento móvel municipal à Casa do Povo de Tentúgal, no período compreendido entre os dias 16

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

(levantamento) e 21 (devolução) de agosto de 2023, ao abrigo da alínea u), do artigo 33.º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro.-----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

4.2.2.6. APOIO A ENTIDADES E ORGANISMOS -----

LEGALMENTE EXISTENTES, NOS TERMOS DO ARTIGO 33.º

DA LEI N.º 75/2013 DE 12 DE SETEMBRO | CEDÊNCIA DE--

EQUIPAMENTO MÓVEL MUNICIPAL À FABRICA DA IGREJA

PAROQUIAL DE MEÃS DO CAMPO | -----

APROVAÇÃO EM MINUTA | RATIFICAÇÃO. -----

----- O Presente ponto foi retirado da ordem do dia. -----

4.2.2.7. APOIO A ENTIDADES E ORGANISMOS -----

LEGALMENTE EXISTENTES, NOS TERMOS DO ARTIGO -----

33.º DA LEI N.º 75/2013 DE 12 DE SETEMBRO | CEDÊNCIA

DE EQUIPAMENTO MÓVEL MUNICIPAL AO CENTRO DE----

INICIAÇÃO TEATRAL ESTHER DE CARVALHO | -----

APROVAÇÃO EM MINUTA | RATIFICAÇÃO. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços com o seguinte teor: -----

----- “O Centro de Iniciação Teatral Esther de Carvalho (CITEC) solicita a cedência do maior número possível de módulos de estrado articulado para as datas em que este equipamento esteja disponível, no período compreendido entre 14 de julho e 12 de agosto de 2023 (conforme o documento de entrada mydoc n.º 14885 do processo 2023/300.50.203/74), para a realização da 45.ª Edição do Festival Citemor. -----

----- Após análise do mapa de cedência de equipamentos móveis municipais, verifica-se a disponibilidade de 35 módulos de estrado articulado entre 2 (levantamento) e 14 (devolução) de agosto de 2023. A entidade requerente foi informada de tal e, subsequentemente, manifestou interesse, via e-mail, na cedência do referido equipamento nas datas mencionadas. -----

----- Face ao exposto, propõe-se a cedência de 35 módulos de estrado articulado ao CITEC, no período compreendido entre 2 e 14 de agosto de 2023, ao abrigo da alínea u),

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

do artigo 33º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, devendo ser presente a reunião da Câmara Municipal para aprovação.” -----

-----A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação dos serviços, deliberou por unanimidade aprovar a cedência do equipamento móvel municipal ao Centro de Iniciação Teatral Esther de Carvalho, no período compreendido entre os dias 2 (levantamento) e 14 (devolução) de agosto de 2023, ao abrigo da alínea u), do artigo 33.º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro.-----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos.-----

----- 4.2.2.8. APOIO A ENTIDADES E ORGANISMOS -----
 ----- LEGALMENTE EXISTENTES, NOS TERMOS DO ARTIGO -----
 ----- 33.º DA LEI N.º 75/2013 DE 12 DE SETEMBRO | CEDÊNCIA -----
 ----- DE EQUIPAMENTO MÓVEL MUNICIPAL À JUNTA DE -----
 ----- FREGUESIA DA EREIRA | APROVAÇÃO EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços com o seguinte teor: -----

----- “A Junta da Freguesia da Ereira solicita a cedência de 15 perfis metálicos (conforme o documento de entrada mydoc n.º 15220 do processo 2023/300.50.203/75), para a realização das Festas em Honra de Nossa Senhora do Rosário, no período compreendido entre os dias 9 (levantamento) e 17 (devolução) de agosto de 2023. -----

----- No que diz respeito ao pedido em apreço e analisando o mapa de cedência de equipamentos móveis municipais, verifica-se a disponibilidade dos 15 perfis metálicos para as datas supramencionadas.-----

----- Face ao exposto, propõe-se a cedência de 15 perfis metálicos à Junta de Freguesia da Ereira, no período compreendido entre 9 e 17 de agosto de 2023, ao abrigo da alínea u), do artigo 33º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, devendo ser presente a reunião da Câmara Municipal para aprovação.” -----

-----A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação dos serviços, deliberou por unanimidade aprovar a cedência do equipamento móvel municipal à Junta de Freguesia da Ereira, no período compreendido entre os dias 9

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

(levantamento) e 17 (devolução) de agosto de 2023, ao abrigo da alínea u), do artigo 33.º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro.-----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

4.2.2.9. APOIO NO ÂMBITO DAS COMPETÊNCIAS -----

MATERIAIS DA CÂMARA MUNICIPAL, NOS TERMOS DAS--
ALÍNEAS T), O) E U), DO NÚMERO 1, DO ARTIGO 33.º DA -
LEI N.º 75/2013 DE 12 DE SETEMBRO | APOIO À JUNTA DE
FREGUESIA DE MEÃS DO CAMPO | -----

APROVAÇÃO EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços com o seguinte teor: -----

----- “A Junta de Freguesia de Meãs do Campo solicita 500 unidades de Sacos Turísticos Promocionais, destinados para os participantes do evento “II Trail Convívio Trilhos de Santo Onofre/Box 111”, a realizar-se no dia 12 de agosto de 2023, na freguesia de Meãs do Campo. -----

----- No que diz respeito ao pedido em apreço, dada a sua importância para a promoção cultural e turística do Município de Montemor-o-Velho, propõe-se a disponibilização de 600 unidades de Sacos Turísticos Promocionais, com a seguinte composição: saco de plástico, roteiro dos espaços museológicos do Concelho, pulseira de silicone “Eu amo Montemor” e com o custo global com IVA de 588€, ao abrigo das alíneas t), o) e u), do número 1, do artigo 33º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, devendo ser presente a reunião da Câmara Municipal para aprovação.” -----

----- A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação dos serviços, deliberou por unanimidade aprovar a cedência de 600 sacos turísticos promocionais à Junta de Freguesia de Meãs do Campo, ao abrigo das alíneas t), o) e u), do número 1, do artigo 33.º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

4.2.2.10. APOIO NO ÂMBITO DAS COMPETÊNCIAS -----

MATERIAIS DA CÂMARA MUNICIPAL, NOS TERMOS DAS--

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- ALÍNEAS T), O) E U), DO NÚMERO 1, DO ARTIGO 33.º DA -
 ----- LEI N.º 75/2013 DE 12 DE SETEMBRO | APOIO AO CENTRO
 ----- BEIRA MONDEGO | RATIFICAÇÃO.-----

----- Foi presente uma informação dos serviços com o seguinte teor: -----

----- '(...) -----

----- O Centro Beira Mondego solicita uma unidade de Saco Turístico Promocional, destinado a oferta ao grupo organizador do evento XXIII Encosta da Falperra | Rancho Folclórico de São João Baptista da Nogueira, a realizar-se na Cidade de Braga, nos dias 7 e 8 de julho de 2023. -----

----- No que diz respeito ao pedido em apreço, dada a sua importância para a promoção cultural e turística do Município de Montemor-o-Velho, propõe-se a disponibilização de uma unidade de Saco Turístico Promocional, com a seguinte composição: saco TNT, conjunto de 3 brochuras |património natural| gastronomia| património edificado e estatueta do Abade João e com o custo global com IVA de 8,78€ (oito euros e setenta e oito cêntimos). -----

----- Como forma de prestar o apoio dentro dos prazos indicados pela entidade requerente, propõe-se que o pedido seja autorizado pelo Presidente da Câmara Municipal de Montemor-o-Velho e, posteriormente, remetido à reunião da Câmara Municipal para ratificação do ato praticado, ao abrigo do número 3, do artigo 35.º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro. -----

----- (...) -----

----- A Câmara tomou conhecimento e com base na informação dos serviços, deliberou por unanimidade ratificar do ato praticado pelo Exmo. Sr. Presidente da Câmara, ao abrigo do número 3, do artigo 35.º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro.

----- 4.3. UNIDADE DE APOIO ADMINISTRATIVO (UAA) -----

----- 5. DIVISÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL E SAÚDE ANIMAL (DSASA) -----

----- 5.1. UNIDADE DE AMBIENTE, LIMPEZA URBANA E SAÚDE ANIMAL (UALUSA) -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- 6. DIVISÃO DE PLANEAMENTO, COORDENAÇÃO DE PROJETOS E FINANCIAMENTO
COMUNITÁRIO (DPCPFC) -----

----- 6.1. UNIDADE DE FISCALIZAÇÃO DE OBRAS E PROJETOS MUNICIPAIS (UFOPM) -----

----- 6.1.1. SUBUNIDADE DE FISCALIZAÇÃO DE OBRAS E PROJETOS MUNICIPAIS (SFOPM) -----

----- 6.1.2. SUBUNIDADE DE COORDENAÇÃO DE PROJETOS, COM FINANCIAMENTO
COMUNITÁRIO (SCPFC) -----

----- 6.2. SUBUNIDADE ORGÂNICA DE TOPOGRAFIA E SIG (STS) -----

----- 6.3. SUBUNIDADE ORGÂNICA DE APOIO ADMINISTRATIVO (STAA) -----

----- 7. DIVISÃO DE AÇÃO SOCIAL E SAÚDE PÚBLICA (DASSP) -----

----- 7.1. UNIDADE DE AÇÃO SOCIAL E SAÚDE PÚBLICA (UASSP) -----

----- 7.1.1. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE -----

----- ATRIBUIÇÃO DO CARTÃO MONTEMOR SÉNIOR, -----

----- REQUERIDO NO ÂMBITO DO PROCESSO -----

----- MYDOC N.º 2023/850.10.002/77 – -----

----- APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “Na sequência do requerimento apresentado em 22/05/2023, sob registo n.º
10650 a solicitar a atribuição do Cartão Montemor Sénior e por ter mais de 65 anos, nos
termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, publicado em Diário da
República, 2.ª série, n.º 195, de 6 de outubro de 2015, serve o presente para informar o
seguinte: -----

----- I. SITUAÇÃO DE FACTO -----

----- 1. O requerente reside e é recenseado no concelho de Montemor-o-Velho,
conforme se verifica pela Declaração emitida pela Junta de Freguesia. -----

----- 2. Foram anexados ao requerimento os documentos comprovativos que atestam
a morada, recenseamento e residência do requerente. -----

----- II. ENQUADRAMENTO -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, de ora em diante designado como Regulamento. -----

----- 1. O requerente, com 65 anos, é residente e recenseado no concelho, tem legitimidade para requerer a atribuição do Cartão, nos termos do n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento. -----

----- 2. Nos termos do artigo 4º do Regulamento, os pedidos devem ainda ser instruídos com os seguintes documentos: -----

----- “a) Cópia dos documentos de identificação do cartão de cidadão ou bilhete de identidade e cartão de contribuinte; -----

----- b) Declaração da Junta de Freguesia da área de residência que ateste o recenseamento, a residência há pelo menos um ano e a composição do agregado familiar; -----

----- c) Declaração sob compromisso de honra acerca da veracidade das informações prestadas e de compromisso em aceitar e cumprir o estipulado no Regulamento. -----

----- Assim, face aos documentos apresentados verifica-se que: -----

----- Foi apresentada cópia do cartão de cidadão; -----

----- Foi apresentada a Declaração pela Junta de Freguesia que atesta a residência do agregado familiar há pelo menos um ano no concelho, conforme previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento. -----

----- Verifica-se ainda que, -----

----- Nos termos da alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º que o pretendo beneficiário não possui quaisquer dívidas ao Município. -----

----- III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

----- Assim, face ao exposto, atendendo a que o processo em análise está devidamente instruído dando cumprimento a todos os requisitos exigidos pelo Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, salvo melhor opinião, propõe-se o seguinte: -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- 1. A atribuição do Cartão Montemor Sénior ao requerente por ter 65 anos, por ser residente e recenseado no concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- 2. Que o processo seja submetido à reunião da Câmara Municipal, nos termos do n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento, para decisão. -----

----- 3. Por economia procedimental não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados". -----

----- A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação do Serviço, deliberou por unanimidade aprovar a atribuição do Cartão Montemor Sénior ao requerente, por ter 65 anos, ser recenseado e residir no Concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- Mais deliberou, por economia procedimental, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- 7.1.2. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE -----
 ----- ATRIBUIÇÃO DO CARTÃO MONTEMOR SÉNIOR, -----
 ----- REQUERIDO NO ÂMBITO DO PROCESSO -----
 ----- MYDOC N.º 2023/850.10.002/133 – -----
 ----- APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- "Na sequência do requerimento apresentado em 12/06/2023, sob registo n.º 12208 a solicitar a atribuição do Cartão Montemor Sénior e por ter mais de 65 anos, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, publicado em Diário da

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

República, 2.ª série, n.º 195, de 6 de outubro de 2015, serve o presente para informar o seguinte:-----

----- I. SITUAÇÃO DE FACTO-----

----- 1. O requerente, reside no concelho de Montemor-o-Velho, conforme se verifica pela Declaração emitida pela Junta de Freguesia.-----

----- 2. Foram anexados ao requerimento os documentos comprovativos que atestam a morada, recenseamento e residência do requerente. -----

----- II. ENQUADRAMENTO-----

----- O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, de ora em diante designado como Regulamento. -----

----- 1. O requerente, com 67 anos, residente e recenseado no concelho, tem legitimidade para requerer a atribuição do Cartão, nos termos do n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento. -----

----- 2. Nos termos do artigo 4º do Regulamento, os pedidos devem ainda ser instruídos com os seguintes documentos: -----

----- “a) Cópia dos documentos de identificação do cartão de cidadão ou bilhete de Identidade e cartão de contribuinte;-----

----- b) Declaração da Junta de Freguesia da área de residência que ateste o recenseamento, a residência há pelo menos um ano e a composição do agregado familiar;-----

----- c) Declaração sob compromisso de honra acerca da veracidade das informações prestadas e de compromisso em aceitar e cumprir o estipulado no Regulamento.-----

----- Assim, face aos documentos apresentados verifica-se que: -----

----- Foi apresentada cópia do cartão de cidadão; -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- Foi apresentada a Declaração pela Junta de Freguesia que atesta o recenseamento e a residência do agregado familiar há pelo menos um ano no concelho, conforme previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento.-----

----- Verifica-se ainda que, -----

----- Nos termos da alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º que o pretendo beneficiário não possui quaisquer dívidas ao Município. -----

----- III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

----- Assim, face ao exposto, atendendo a que o processo em análise está devidamente instruído dando cumprimento a todos os requisitos exigidos pelo Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, salvo melhor opinião, propõe-se o seguinte:-----

----- 1. A atribuição do Cartão Montemor Sénior ao requerente por ter 67 anos, residir e ser recenseado no concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- 2. Que o processo seja submetido à reunião da Câmara Municipal, nos termos do n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento, para decisão. -----

----- 3. Por economia procedimental não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados". -----

----- A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação do Serviço, deliberou por unanimidade aprovar a atribuição do Cartão Montemor Sénior ao requerente, por ter 67 anos, ser recenseado e residir no Concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- Mais deliberou, por economia procedimental, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- 7.1.3. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE -----
 ----- ATRIBUIÇÃO DO CARTÃO MONTEMOR SÉNIOR, -----
 ----- REQUERIDO NO ÂMBITO DO PROCESSO MYDOC -----
 ----- N.º 2023/850.10.002/134 – APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “Na sequência do requerimento apresentado em 14/06/2023, sob registo n.º 12548 a solicitar a atribuição do Cartão Montemor Sénior e por ter mais de 65 anos, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, publicado em Diário da República, 2.ª série, n.º 195, de 6 de outubro de 2015, serve o presente para informar o seguinte:-----

----- I. SITUAÇÃO DE FACTO-----

----- 1. A requerente, reside no concelho de Montemor-o-Velho, conforme se verifica pela Declaração emitida pela Junta de Freguesia.-----

----- 2. Foram anexados ao requerimento os documentos comprovativos que atestam a morada, recenseamento e residência da requerente. -----

----- II. ENQUADRAMENTO-----

----- O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, de ora em diante designado como Regulamento. -----

----- 1. A requerente, com 66 anos, residente e recenseada no concelho, tem legitimidade para requerer a atribuição do Cartão, nos termos do n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento. -----

----- 2. Nos termos do artigo 4º do Regulamento, os pedidos devem ainda ser instruídos com os seguintes documentos: -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- “a) Cópia dos documentos de identificação do cartão de cidadão ou bilhete de identidade e cartão de contribuinte;-----

----- b) Declaração da Junta de Freguesia da área de residência que ateste o recenseamento, a residência há pelo menos um ano e a composição do agregado familiar;-----

----- c) Declaração sob compromisso de honra acerca da veracidade das informações prestadas e de compromisso em aceitar e cumprir o estipulado no Regulamento.-----

----- Assim, face aos documentos apresentados verifica-se que: -----

----- Foi apresentada cópia do Bilhete de Identidade; -----

----- Foi apresentada cópia do cartão de contribuinte;-----

----- Foi apresentada a Declaração pela Junta de Freguesia que atesta o recenseamento e a residência do agregado familiar há pelo menos um ano no concelho, conforme previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento.-----

----- Verifica-se ainda que, -----

----- Nos termos da alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º que a pretensa beneficiária não possui quaisquer dívidas ao Município. -----

----- III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

----- Assim, face ao exposto, atendendo a que o processo em análise está devidamente instruído dando cumprimento a todos os requisitos exigidos pelo Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, salvo melhor opinião, propõe-se o seguinte:-----

----- 1. A atribuição do Cartão Montemor Sénior à requerente por ter 66 anos, residir e ser recenseada no concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- 2. Que o processo seja submetido à reunião da Câmara Municipal, nos termos do n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento, para decisão. -----

----- 3. Por economia procedimental não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, dado que os

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados".-----

-----A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação do Serviço, deliberou por unanimidade aprovar a atribuição do Cartão Montemor Sénior à requerente, por ter 66 anos, ser recenseada e residir no Concelho de Montemor-o-Velho. -----

-----Mais deliberou, por economia procedimental, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos.-----

----- 7.1.4. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE -----
 ----- ATRIBUIÇÃO DO CARTÃO MONTEMOR SÉNIOR,-----
 ----- REQUERIDO NO ÂMBITO DO PROCESSO MYDOC-----
 ----- N.º 2023/850.10.002/135– APROVAR EM MINUTA.-----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “Na sequência do requerimento apresentado em 12/06/2023, sob registo n.º 12203 a solicitar a atribuição do Cartão Montemor Sénior e por ter mais de 65 anos, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, publicado em Diário da República, 2.ª série, n.º 195, de 6 de outubro de 2015, serve o presente para informar o seguinte:-----

----- I. SITUAÇÃO DE FACTO-----

----- 1. O requerente reside no concelho de Montemor-o-Velho, conforme se verifica pela Declaração emitida pela Junta de Freguesia.-----

----- 2. Foram anexados ao requerimento os documentos comprovativos que atestam a morada, recenseamento e residência do requerente. -----

----- II. ENQUADRAMENTO-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, de ora em diante designado como Regulamento. -----

----- 1. O requerente, com 78 anos, é residente e recenseado no concelho, tem legitimidade para requerer a atribuição do Cartão, nos termos do n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento. -----

----- 2. Nos termos do artigo 4º do Regulamento, os pedidos devem ainda ser instruídos com os seguintes documentos: -----

----- “a) Cópia dos documentos de identificação do cartão de cidadão ou bilhete de Identidade e cartão de contribuinte; -----

----- b) Declaração da Junta de Freguesia da área de residência que ateste o recenseamento, a residência há pelo menos um ano e a composição do agregado familiar; -----

----- c) Declaração sob compromisso de honra acerca da veracidade das informações prestadas e de compromisso em aceitar e cumprir o estipulado no Regulamento. -----

----- Assim, face aos documentos apresentados verifica-se que: -----

----- Foi apresentada cópia do cartão de cidadão; -----

----- Foi apresentada a Declaração pela Junta de Freguesia que atesta a residência do agregado familiar há pelo menos um ano no concelho, conforme previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento. -----

----- Verifica-se ainda que, -----

----- Nos termos da alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º que o pretendo beneficiário não possui quaisquer dívidas ao Município. -----

----- III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

----- Assim, face ao exposto, atendendo a que o processo em análise está devidamente instruído dando cumprimento a todos os requisitos exigidos pelo Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, salvo melhor opinião, propõe-se o seguinte: -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- 1. A atribuição do Cartão Montemor Sénior ao requerente por ter 78 anos, por ser residente e recenseado no concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- 2. Que o processo seja submetido à reunião da Câmara Municipal, nos termos do n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento, para decisão. -----

----- 3. Por economia procedimental não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados”. -----

----- A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação do Serviço, deliberou por unanimidade aprovar a atribuição do Cartão Montemor Sénior ao requerente, por ter 78 anos, ser recenseado e residir no Concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- Mais deliberou, por economia procedimental, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- 7.1.5. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE -----
 ----- ATRIBUIÇÃO DO CARTÃO MONTEMOR SÉNIOR, -----
 ----- REQUERIDO NO ÂMBITO DO PROCESSO MYDOC -----
 ----- N.º 2023/850.10.002/136 – APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “Na sequência do requerimento apresentado em 12/06/2023, sob registo n.º 12199 a solicitar a atribuição do Cartão Montemor Sénior e por ter mais de 65 anos, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, publicado em Diário da

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

República, 2.ª série, n.º 195, de 6 de outubro de 2015, serve o presente para informar o seguinte:-----

----- I. SITUAÇÃO DE FACTO-----

----- 1. A requerente reside no concelho de Montemor-o-Velho, conforme se verifica pela Declaração emitida pela Junta de Freguesia.-----

----- 2. Foram anexados ao requerimento os documentos comprovativos que atestam a morada, recenseamento e residência da requerente.-----

----- II. ENQUADRAMENTO-----

----- O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, de ora em diante designado como Regulamento.-----

----- 1. A requerente, com 78 anos, é residente e recenseada no concelho, tem legitimidade para requerer a atribuição do Cartão, nos termos do n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento.-----

----- 2. Nos termos do artigo 4º do Regulamento, os pedidos devem ainda ser instruídos com os seguintes documentos:-----

----- “a) Cópia dos documentos de identificação do cartão de cidadão ou bilhete de identidade e cartão de contribuinte;-----

----- b) Declaração da Junta de Freguesia da área de residência que ateste o recenseamento, a residência há pelo menos um ano e a composição do agregado familiar;-----

----- c) Declaração sob compromisso de honra acerca da veracidade das informações prestadas e de compromisso em aceitar e cumprir o estipulado no Regulamento.-----

----- Assim, face aos documentos apresentados verifica-se que:-----

----- Foi apresentada cópia do cartão de cidadão;-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- Foi apresentada a Declaração pela Junta de Freguesia que atesta a residência do agregado familiar há pelo menos um ano no concelho, conforme previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento.-----

----- Verifica-se ainda que, -----

----- Nos termos da alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º que a pretensa beneficiária não possui quaisquer dívidas ao Município. -----

----- III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

----- Assim, face ao exposto, atendendo a que o processo em análise está devidamente instruído dando cumprimento a todos os requisitos exigidos pelo Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, salvo melhor opinião, propõe-se o seguinte:-----

----- 1. A atribuição do Cartão Montemor Sénior à requerente por ter 78 anos, por ser residente e recenseada no concelho de Montemor-o-Velho.-----

----- 2. Que o processo seja submetido à reunião da Câmara Municipal, nos termos do n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento, para decisão. -----

----- 3. Por economia procedimental não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados”.-----

----- A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação do Serviço, deliberou por unanimidade aprovar a atribuição do Cartão Montemor Sénior à requerente, por ter 78 anos, ser recenseada e residir no Concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- Mais deliberou, por economia procedimental, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- 7.1.6. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE -----
 ----- ATRIBUIÇÃO DO CARTÃO MONTEMOR SÉNIOR, -----
 ----- REQUERIDO NO ÂMBITO DO PROCESSO MYDOC -----
 ----- N.º 2023/850.10.002/137 – APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “Na sequência do requerimento apresentado em 12/06/2023, sob registo n.º 12196 a solicitar a atribuição do Cartão Montemor Sénior e por ter mais de 65 anos, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, publicado em Diário da República, 2.ª série, n.º 195, de 6 de outubro de 2015, serve o presente para informar o seguinte: -----

----- I. SITUAÇÃO DE FACTO -----

----- 1. A requerente reside no concelho de Montemor-o-Velho, conforme se verifica pela Declaração emitida pela Junta de Freguesia. -----

----- 2. Foram anexados ao requerimento os documentos comprovativos que atestam a morada, recenseamento e residência da requerente. -----

----- II. ENQUADRAMENTO -----

----- O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, de ora em diante designado como Regulamento. -----

----- 1. A requerente, com 66 anos, é residente e recenseada no concelho, tem legitimidade para requerer a atribuição do Cartão, nos termos do n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento. -----

----- 2. Nos termos do artigo 4º do Regulamento, os pedidos devem ainda ser instruídos com os seguintes documentos: -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- "a) Cópia dos documentos de identificação do cartão de cidadão ou bilhete de identidade e cartão de contribuinte;-----

----- b) Declaração da Junta de Freguesia da área de residência que ateste o recenseamento, a residência há pelo menos um ano e a composição do agregado familiar; -----

----- c) Declaração sob compromisso de honra acerca da veracidade das informações prestadas e de compromisso em aceitar e cumprir o estipulado no Regulamento. -----

----- Assim, face aos documentos apresentados verifica-se que: -----

----- Foi apresentada cópia do cartão de cidadão; -----

----- Foi apresentada a Declaração pela Junta de Freguesia que atesta a residência do agregado familiar há pelo menos um ano no concelho, conforme previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento. -----

----- Verifica-se ainda que, -----

----- Nos termos da alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º que a pretensa beneficiária não possui quaisquer dívidas ao Município. -----

----- III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

----- Assim, face ao exposto, atendendo a que o processo em análise está devidamente instruído dando cumprimento a todos os requisitos exigidos pelo Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, salvo melhor opinião, propõe-se o seguinte:-----

----- 1. A atribuição do Cartão Montemor Sénior à requerente por ter 66 anos, por ser residente e recenseada no concelho de Montemor-o-Velho.-----

----- 2. Que o processo seja submetido à reunião da Câmara Municipal, nos termos do n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento, para decisão. -----

----- 3. Por economia procedimental não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, dado que os

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados".-----

-----A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação do Serviço, deliberou por unanimidade aprovar a atribuição do Cartão Montemor Sénior à requerente, por ter 66 anos, ser recenseada e residir no Concelho de Montemor-o-Velho. -----

-----Mais deliberou, por economia procedimental, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos.-----

----- **7.1.7. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE** -----
 ----- **ATRIBUIÇÃO DO CARTÃO MONTEMOR SÉNIOR,**-----
 ----- **REQUERIDO NO ÂMBITO DO PROCESSO MYDOC**-----
 ----- **N.º 2023/850.10.002/138 – APROVAR EM MINUTA.** -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “Na sequência do requerimento apresentado em 12/06/2023, sob registo n.º 12189 a solicitar a atribuição do Cartão Montemor Sénior e por ter mais de 65 anos, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, publicado em Diário da República, 2.ª série, n.º 195, de 6 de outubro de 2015, serve o presente para informar o seguinte:-----

----- **I. SITUAÇÃO DE FACTO**-----

----- 1. A requerente reside no concelho de Montemor-o-Velho, conforme se verifica pela Declaração emitida pela Junta de Freguesia.-----

----- 2. Foram anexados ao requerimento os documentos comprovativos que atestam a morada, recenseamento e residência da requerente.-----

----- **II. ENQUADRAMENTO**-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO*Reunião ordinária de 2023, de julho, 17*

----- O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, de ora em diante designado como Regulamento. -----

----- 1. A requerente, com 74 anos, é residente e recenseada no concelho, tem legitimidade para requerer a atribuição do Cartão, nos termos do n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento. -----

----- 2. Nos termos do artigo 4º do Regulamento, os pedidos devem ainda ser instruídos com os seguintes documentos: -----

----- “a) Cópia dos documentos de identificação do cartão de cidadão ou bilhete de Identidade e cartão de contribuinte; -----

----- b) Declaração da Junta de Freguesia da área de residência que ateste o recenseamento, a residência há pelo menos um ano e a composição do agregado familiar; -----

----- c) Declaração sob compromisso de honra acerca da veracidade das informações prestadas e de compromisso em aceitar e cumprir o estipulado no Regulamento. -----

----- Assim, face aos documentos apresentados verifica-se que: -----

----- Foi apresentada cópia do Bilhete de Identidade; -----

----- Foi apresentada cópia do cartão de contribuinte; -----

----- Foi apresentada a Declaração pela Junta de Freguesia que atesta a residência do agregado familiar há pelo menos um ano no concelho, conforme previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento. -----

----- Verifica-se ainda que, -----

----- Nos termos da alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º que a pretensa beneficiária não possui quaisquer dívidas ao Município. -----

----- III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- Assim, face ao exposto, atendendo a que o processo em análise está devidamente instruído dando cumprimento a todos os requisitos exigidos pelo Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, salvo melhor opinião, propõe-se o seguinte:-----

----- 1. A atribuição do Cartão Montemor Sénior à requerente por ter 74 anos, por ser residente e recenseada no concelho de Montemor-o-Velho.-----

----- 2. Que o processo seja submetido à reunião da Câmara Municipal, nos termos do n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento, para decisão. -----

----- 3. Por economia procedimental não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados”.-----

----- A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação do Serviço, deliberou por unanimidade aprovar a atribuição do Cartão Montemor Sénior à requerente, por ter 74 anos, ser recenseada e residir no Concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- Mais deliberou, por economia procedimental, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos.-----

----- 7.1.8. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE -----
 ----- ATRIBUIÇÃO DO CARTÃO MONTEMOR SÉNIOR,-----
 ----- REQUERIDO NO ÂMBITO DO PROCESSO MYDOC-----
 ----- N.º 2023/850.10.002/139 – APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- “Na sequência do requerimento apresentado em 12/06/2023, sob registo n.º 12187 a solicitar a atribuição do Cartão Montemor Sénior e por ter mais de 65 anos, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, publicado em Diário da República, 2.ª série, n.º 195, de 6 de outubro de 2015, serve o presente para informar o seguinte:-----

----- I. SITUAÇÃO DE FACTO-----

----- 1. O requerente, reside no concelho de Montemor-o-Velho, conforme se verifica pela Declaração emitida pela Junta de Freguesia.-----

----- 2. Foram anexados ao requerimento os documentos comprovativos que atestam a morada, recenseamento e residência do requerente. -----

----- II. ENQUADRAMENTO-----

----- O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, de ora em diante designado como Regulamento. -----

----- 1. O requerente, com 67 anos, residente e recenseado no concelho, tem legitimidade para requerer a atribuição do Cartão, nos termos do n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento. -----

----- 2. Nos termos do artigo 4º do Regulamento, os pedidos devem ainda ser instruídos com os seguintes documentos: -----

----- “a) Cópia dos documentos de identificação do cartão de cidadão ou bilhete de Identidade e cartão de contribuinte;-----

----- b) Declaração da Junta de Freguesia da área de residência que ateste o recenseamento, a residência há pelo menos um ano e a composição do agregado familiar;-----

----- c) Declaração sob compromisso de honra acerca da veracidade das informações prestadas e de compromisso em aceitar e cumprir o estipulado no Regulamento.-----

----- Assim, face aos documentos apresentados verifica-se que: -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- Foi apresentada cópia do Bilhete de Identidade; -----

----- Foi apresentada cópia do cartão de contribuinte; -----

----- Foi apresentada a Declaração pela Junta de Freguesia que atesta o recenseamento e a residência do agregado familiar há pelo menos um ano no concelho, conforme previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento.-----

----- Verifica-se ainda que, -----

----- Nos termos da alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º que o pretendo beneficiário não possui quaisquer dívidas ao Município. -----

----- III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

----- Assim, face ao exposto, atendendo a que o processo em análise está devidamente instruído dando cumprimento a todos os requisitos exigidos pelo Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, salvo melhor opinião, propõe-se o seguinte:-----

----- 1. A atribuição do Cartão Montemor Sénior ao requerente por ter 67 anos, residir e ser recenseado no concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- 2. Que o processo seja submetido à reunião da Câmara Municipal, nos termos do n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento, para decisão. -----

----- 3. Por economia procedimental não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados”. -----

----- A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação do Serviço, deliberou por unanimidade aprovar a atribuição do Cartão Montemor Sénior ao requerente, por ter 67 anos, ser recenseado e residir no Concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- Mais deliberou, por economia procedimental, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- 7.1.9. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE -----
 ----- ATRIBUIÇÃO DO CARTÃO MONTEMOR SÉNIOR, -----
 ----- REQUERIDO NO ÂMBITO DO PROCESSO MYDOC -----
 ----- N.º 2023/850.10.002/140 – APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “Na sequência do requerimento apresentado em 12/06/2023, sob registo n.º 12185 a solicitar a atribuição do Cartão Montemor Sénior e por ter mais de 65 anos, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, publicado em Diário da República, 2.ª série, n.º 195, de 6 de outubro de 2015, serve o presente para informar o seguinte: -----

----- I. SITUAÇÃO DE FACTO -----

----- 1. A requerente, reside no concelho de Montemor-o-Velho, conforme se verifica pela Declaração emitida pela Junta de Freguesia. -----

----- 2. Foram anexados ao requerimento os documentos comprovativos que atestam a morada, recenseamento e residência do requerente. -----

----- II. ENQUADRAMENTO -----

----- O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, de ora em diante designado como Regulamento. -----

----- 1. A requerente, com 72 anos, residente e recenseada no concelho, tem legitimidade para requerer a atribuição do Cartão, nos termos do n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento. -----

----- 2. Nos termos do artigo 4º do Regulamento, os pedidos devem ainda ser instruídos com os seguintes documentos: -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- "a) Cópia dos documentos de identificação do cartão de cidadão ou bilhete de identidade e cartão de contribuinte;-----

----- b) Declaração da Junta de Freguesia da área de residência que ateste o recenseamento, a residência há pelo menos um ano e a composição do agregado familiar;-----

----- c) Declaração sob compromisso de honra acerca da veracidade das informações prestadas e de compromisso em aceitar e cumprir o estipulado no Regulamento.-----

----- Assim, face aos documentos apresentados verifica-se que: -----

----- Foi apresentada cópia do cartão de cidadão; -----

----- Foi apresentada a Declaração pela Junta de Freguesia que atesta o recenseamento e a residência do agregado familiar há pelo menos um ano no concelho, conforme previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento.-----

----- Verifica-se ainda que, -----

----- Nos termos da alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º que a pretensa beneficiária não possui quaisquer dívidas ao Município. -----

----- III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

----- Assim, face ao exposto, atendendo a que o processo em análise está devidamente instruído dando cumprimento a todos os requisitos exigidos pelo Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, salvo melhor opinião, propõe-se o seguinte:-----

----- 1. A atribuição do Cartão Montemor Sénior à requerente por ter 72 anos, residir e ser recenseada no concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- 2. Que o processo seja submetido à reunião da Câmara Municipal, nos termos do n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento, para decisão. -----

----- 3. Por economia procedimental não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, dado que os

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados”.-----

-----A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação do Serviço, deliberou por unanimidade aprovar a atribuição do Cartão Montemor Sénior à requerente, por ter 72 anos, ser recenseada e residir no Concelho de Montemor-o-Velho. -----

-----Mais deliberou, por economia procedimental, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

-----Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos.-----

----- **7.1.10. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE**-----
 ----- **ATRIBUIÇÃO DO CARTÃO MONTEMOR SÉNIOR,**-----
 ----- **REQUERIDO NO ÂMBITO DO PROCESSO MYDOC**-----
 ----- **N.º 2023/850.10.002/141 – APROVAR EM MINUTA.**-----

-----Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve:-----

-----“Na sequência do requerimento apresentado em 12/06/2023, sob registo n.º 12198 a solicitar a atribuição do Cartão Montemor Sénior e por ter mais de 65 anos, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, publicado em Diário da República, 2.ª série, n.º 195, de 6 de outubro de 2015, serve o presente para informar o seguinte:-----

-----I. SITUAÇÃO DE FACTO-----

-----1. A requerente reside no concelho de Montemor-o-Velho, conforme se verifica pela Declaração emitida pela Junta de Freguesia.-----

-----2. Foram anexados ao requerimento os documentos comprovativos que atestam a morada, recenseamento e residência da requerente. -----

-----II. ENQUADRAMENTO-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, de ora em diante designado como Regulamento. -----

-----1. A requerente, com 67 anos, é residente e recenseada no concelho, tem legitimidade para requerer a atribuição do Cartão, nos termos do n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento. -----

-----2. Nos termos do artigo 4º do Regulamento, os pedidos devem ainda ser instruídos com os seguintes documentos: -----

-----“a) Cópia dos documentos de identificação do cartão de cidadão ou bilhete de Identidade e cartão de contribuinte; -----

-----b) Declaração da Junta de Freguesia da área de residência que ateste o recenseamento, a residência há pelo menos um ano e a composição do agregado familiar; -----

-----c) Declaração sob compromisso de honra acerca da veracidade das informações prestadas e de compromisso em aceitar e cumprir o estipulado no Regulamento. -----

-----Assim, face aos documentos apresentados verifica-se que: -----

-----Foi apresentada cópia do cartão de cidadão; -----

-----Foi apresentada a Declaração pela Junta de Freguesia que atesta a residência do agregado familiar há pelo menos um ano no concelho, conforme previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento. -----

-----Verifica-se ainda que, -----

-----Nos termos da alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º que a pretensa beneficiária não possui quaisquer dívidas ao Município. -----

-----III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

-----Assim, face ao exposto, atendendo a que o processo em análise está devidamente instruído dando cumprimento a todos os requisitos exigidos pelo Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, salvo melhor opinião, propõe-se o seguinte: -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- 1. A atribuição do Cartão Montemor Sénior à requerente por ter 67 anos, por ser residente e recenseada no concelho de Montemor-o-Velho.-----

----- 2. Que o processo seja submetido à reunião da Câmara Municipal, nos termos do n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento, para decisão. -----

----- 3. Por economia procedimental não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados”.-----

----- A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação do Serviço, deliberou por unanimidade aprovar a atribuição do Cartão Montemor Sénior à requerente, por ter 67 anos, ser recenseada e residir no Concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- Mais deliberou, por economia procedimental, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos.-----

----- 7.1.11. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE-----
 ----- ATRIBUIÇÃO DO CARTÃO MONTEMOR SÉNIOR, -----
 ----- REQUERIDO NO ÂMBITO DO PROCESSO MYDOC -----
 ----- N.º 2023/850.10.002/142 – APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “Na sequência do requerimento apresentado em 12/06/2023, sob registo n.º 12177 a solicitar a atribuição do Cartão Montemor Sénior e por ter mais de 65 anos, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, publicado em Diário da

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO*Reunião ordinária de 2023, de julho, 17*

República, 2.ª série, n.º 195, de 6 de outubro de 2015, serve o presente para informar o seguinte: -----

----- I. SITUAÇÃO DE FACTO-----

----- 1. A requerente, reside no concelho de Montemor-o-Velho, conforme se verifica pela Declaração emitida pela Junta de Freguesia.-----

----- 2. Foram anexados ao requerimento os documentos comprovativos que atestam a morada, recenseamento e residência da requerente.-----

----- II. ENQUADRAMENTO-----

----- O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, de ora em diante designado como Regulamento.-----

----- 1. O requerente, com 74 anos, residente e recenseada no concelho, tem legitimidade para requerer a atribuição do Cartão, nos termos do n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento.-----

----- 2. Nos termos do artigo 4º do Regulamento, os pedidos devem ainda ser instruídos com os seguintes documentos:-----

----- “a) Cópia dos documentos de identificação do cartão de cidadão ou bilhete de Identidade e cartão de contribuinte;-----

----- b) Declaração da Junta de Freguesia da área de residência que ateste o recenseamento, a residência há pelo menos um ano e a composição do agregado familiar; -----

----- c) Declaração sob compromisso de honra acerca da veracidade das informações prestadas e de compromisso em aceitar e cumprir o estipulado no Regulamento.-----

----- Assim, face aos documentos apresentados verifica-se que: -----

----- Foi apresentada cópia do cartão de cidadão; -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- Foi apresentada a Declaração pela Junta de Freguesia que atesta o recenseamento e a residência do agregado familiar há pelo menos um ano no concelho, conforme previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento.-----

----- Verifica-se ainda que, -----

----- Nos termos da alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º que a pretensa beneficiária não possui quaisquer dívidas ao Município. -----

----- III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

----- Assim, face ao exposto, atendendo a que o processo em análise está devidamente instruído dando cumprimento a todos os requisitos exigidos pelo Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, salvo melhor opinião, propõe-se o seguinte:-----

----- 1. A atribuição do Cartão Montemor Sénior à requerente por ter 74 anos, residir e ser recenseada no concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- 2. Que o processo seja submetido à reunião da Câmara Municipal, nos termos do n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento, para decisão. -----

----- 3. Por economia procedimental não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados”. -----

----- A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação do Serviço, deliberou por unanimidade aprovar a atribuição do Cartão Montemor Sénior à requerente, por ter 74 anos, ser recenseada e residir no Concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- Mais deliberou, por economia procedimental, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- 7.1.12. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE -----

----- ATRIBUIÇÃO DO CARTÃO MONTEMOR SÉNIOR, -----

----- REQUERIDO NO ÂMBITO DO PROCESSO MYDOC -----

----- N.º 2023/850.10.002/143 – APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “Na sequência do requerimento apresentado em 12/06/2023, sob registo n.º 12182 a solicitar a atribuição do Cartão Montemor Sénior e por ter mais de 65 anos, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, publicado em Diário da República, 2.ª série, n.º 195, de 6 de outubro de 2015, serve o presente para informar o seguinte: -----

----- I. SITUAÇÃO DE FACTO -----

----- 1. O requerente reside no concelho de Montemor-o-Velho, conforme se verifica pela Declaração emitida pela Junta de Freguesia. -----

----- 2. Foram anexados ao requerimento os documentos comprovativos que atestam a morada, recenseamento e residência do requerente. -----

----- II. ENQUADRAMENTO -----

----- O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, de ora em diante designado como Regulamento. -----

----- 1. O requerente, com 65 anos, é residente e recenseado no concelho, tem legitimidade para requerer a atribuição do Cartão, nos termos do n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento. -----

----- 2. Nos termos do artigo 4º do Regulamento, os pedidos devem ainda ser instruídos com os seguintes documentos: -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- “a) Cópia dos documentos de identificação do cartão de cidadão ou bilhete de Identidade e cartão de contribuinte;-----

----- b) Declaração da Junta de Freguesia da área de residência que ateste o recenseamento, a residência há pelo menos um ano e a composição do agregado familiar;-----

----- c) Declaração sob compromisso de honra acerca da veracidade das informações prestadas e de compromisso em aceitar e cumprir o estipulado no Regulamento.-----

----- Assim, face aos documentos apresentados verifica-se que: -----

----- Foi apresentada cópia do cartão de cidadão; -----

----- Foi apresentada a Declaração pela Junta de Freguesia que atesta a residência do agregado familiar há pelo menos um ano no concelho, conforme previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento.-----

----- Verifica-se ainda que, -----

----- Nos termos da alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º que o pretendo beneficiário não possui quaisquer dívidas ao Município. -----

----- III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

----- Assim, face ao exposto, atendendo a que o processo em análise está devidamente instruído dando cumprimento a todos os requisitos exigidos pelo Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, salvo melhor opinião, propõe-se o seguinte:-----

----- 1. A atribuição do Cartão Montemor Sénior ao requerente por ter 65 anos, por ser residente e recenseado no concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- 2. Que o processo seja submetido à reunião da Câmara Municipal, nos termos do n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento, para decisão. -----

----- 3. Por economia procedimental não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, dado que os

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados".-----

-----A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação do Serviço, deliberou por unanimidade aprovar a atribuição do Cartão Montemor Sénior ao requerente, por ter 65 anos, ser recenseado e residir no Concelho de Montemor-o-Velho. -----

-----Mais deliberou, por economia procedimental, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos.-----

----- 7.1.13. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE-----
 ----- ATRIBUIÇÃO DO CARTÃO MONTEMOR SÉNIOR,-----
 ----- REQUERIDO NO ÂMBITO DO PROCESSO MYDOC-----
 ----- N.º 2023/850.10.002/144 – APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “Na sequência do requerimento apresentado em 06/06/2023, sob registo n.º 12890 a solicitar a atribuição do Cartão Montemor Sénior e por ter mais de 65 anos, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, publicado em Diário da República, 2.ª série, n.º 195, de 6 de outubro de 2015, serve o presente para informar o seguinte:-----

----- I. SITUAÇÃO DE FACTO-----

----- 1. O requerente reside no concelho de Montemor-o-Velho, conforme se verifica pela Declaração emitida pela Junta de Freguesia.-----

----- 2. Foram anexados ao requerimento os documentos comprovativos que atestam a morada, recenseamento e residência do requerente. -----

----- II. ENQUADRAMENTO-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, de ora em diante designado como Regulamento. -----

----- 1. O requerente, com 77 anos, é residente e recenseado no concelho, tem legitimidade para requerer a atribuição do Cartão, nos termos do n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento. -----

----- 2. Nos termos do artigo 4º do Regulamento, os pedidos devem ainda ser instruídos com os seguintes documentos: -----

----- “a) Cópia dos documentos de identificação do cartão de cidadão ou bilhete de Identidade e cartão de contribuinte; -----

----- b) Declaração da Junta de Freguesia da área de residência que ateste o recenseamento, a residência há pelo menos um ano e a composição do agregado familiar; -----

----- c) Declaração sob compromisso de honra acerca da veracidade das informações prestadas e de compromisso em aceitar e cumprir o estipulado no Regulamento. -----

----- Assim, face aos documentos apresentados verifica-se que: -----

----- Foi apresentada cópia do cartão de cidadão; -----

----- Foi apresentada a Declaração pela Junta de Freguesia que atesta a residência do agregado familiar há pelo menos um ano no concelho, conforme previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento. -----

----- Verifica-se ainda que, -----

----- Nos termos da alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º que o pretendo beneficiário não possui quaisquer dívidas ao Município. -----

----- III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

----- Assim, face ao exposto, atendendo a que o processo em análise está devidamente instruído dando cumprimento a todos os requisitos exigidos pelo Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, salvo melhor opinião, propõe-se o seguinte: -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- 1. A atribuição do Cartão Montemor Sénior ao requerente por ter 77 anos, por ser residente e recenseado no concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- 2. Que o processo seja submetido à reunião da Câmara Municipal, nos termos do n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento, para decisão. -----

----- 3. Por economia procedimental não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados”. -----

----- A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação do Serviço, deliberou por unanimidade aprovar a atribuição do Cartão Montemor Sénior ao requerente, por ter 77 anos, ser recenseado e residir no Concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- Mais deliberou, por economia procedimental, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- 7.1.14. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE -----
 ----- ATRIBUIÇÃO DO CARTÃO MONTEMOR SÉNIOR, -----
 ----- REQUERIDO NO ÂMBITO DO PROCESSO MYDOC -----
 ----- N.º 2023/850.10.002/146 – APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “Na sequência do requerimento apresentado em 19/06/2023, sob registo n.º 12889 a solicitar a atribuição do Cartão Montemor Sénior e por ter mais de 65 anos, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, publicado em Diário da

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

República, 2.ª série, n.º 195, de 6 de outubro de 2015, serve o presente para informar o seguinte:-----

----- I. SITUAÇÃO DE FACTO-----

----- 1. A requerente reside no concelho de Montemor-o-Velho, conforme se verifica pela Declaração emitida pela Junta de Freguesia.-----

----- 2. Foram anexados ao requerimento os documentos comprovativos que atestam a morada, recenseamento e residência da requerente. -----

----- II. ENQUADRAMENTO-----

----- O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, de ora em diante designado como Regulamento. -----

----- 1. A requerente, com 76 anos, é residente e recenseada no concelho, tem legitimidade para requerer a atribuição do Cartão, nos termos do n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento. -----

----- 2. Nos termos do artigo 4º do Regulamento, os pedidos devem ainda ser instruídos com os seguintes documentos: -----

----- “a) Cópia dos documentos de identificação do cartão de cidadão ou bilhete de Identidade e cartão de contribuinte;-----

----- b) Declaração da Junta de Freguesia da área de residência que ateste o recenseamento, a residência há pelo menos um ano e a composição do agregado familiar;-----

----- c) Declaração sob compromisso de honra acerca da veracidade das informações prestadas e de compromisso em aceitar e cumprir o estipulado no Regulamento.-----

Assim, face aos documentos apresentados verifica-se que:-----

----- Foi apresentada cópia do cartão de cidadão; -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- Foi apresentada a Declaração pela Junta de Freguesia que atesta a residência do agregado familiar há pelo menos um ano no concelho, conforme previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento.-----

----- Verifica-se ainda que, -----

----- Nos termos da alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º que a pretensa beneficiária não possui quaisquer dívidas ao Município. -----

----- III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

----- Assim, face ao exposto, atendendo a que o processo em análise está devidamente instruído dando cumprimento a todos os requisitos exigidos pelo Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, salvo melhor opinião, propõe-se o seguinte:-----

----- 1. A atribuição do Cartão Montemor Sénior à requerente por ter 76 anos, por ser residente e recenseada no concelho de Montemor-o-Velho.-----

----- 2. Que o processo seja submetido à reunião da Câmara Municipal, nos termos do n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento, para decisão. -----

----- 3. Por economia procedimental não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados”.-----

----- A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação do Serviço, deliberou por unanimidade aprovar a atribuição do Cartão Montemor Sénior à requerente, por ter 76 anos, ser recenseada e residir no Concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- Mais deliberou, por economia procedimental, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- 7.1.15. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE -----
 ----- ATRIBUIÇÃO DO CARTÃO MONTEMOR SÉNIOR, -----
 ----- REQUERIDO NO ÂMBITO DO PROCESSO MYDOC -----
 ----- N.º 2023/850.10.002/147 – APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “Na sequência do requerimento apresentado em 20/06/2023, sob registo n.º 13058 a solicitar a atribuição do Cartão Montemor Sénior e por ter mais de 65 anos, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, publicado em Diário da República, 2.ª série, n.º 195, de 6 de outubro de 2015, serve o presente para informar o seguinte: -----

----- I. SITUAÇÃO DE FACTO -----

----- 1. O requerente reside no concelho de Montemor-o-Velho, conforme se verifica pela Declaração emitida pela Junta de Freguesia. -----

----- 2. Foram anexados ao requerimento os documentos comprovativos que atestam a morada, recenseamento e residência do requerente. -----

----- II. ENQUADRAMENTO -----

----- O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, de ora em diante designado como Regulamento. -----

----- 1. O requerente, com 76 anos, é residente e recenseado no concelho, tem legitimidade para requerer a atribuição do Cartão, nos termos do n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento. -----

----- 2. Nos termos do artigo 4º do Regulamento, os pedidos devem ainda ser instruídos com os seguintes documentos: -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- “a) Cópia dos documentos de identificação do cartão de cidadão ou bilhete de Identidade e cartão de contribuinte;-----

----- b) Declaração da Junta de Freguesia da área de residência que ateste o recenseamento, a residência há pelo menos um ano e a composição do agregado familiar; -----

----- c) Declaração sob compromisso de honra acerca da veracidade das informações prestadas e de compromisso em aceitar e cumprir o estipulado no Regulamento.-----

----- Assim, face aos documentos apresentados verifica-se que: -----

----- Foi apresentada cópia do cartão de cidadão; -----

----- Foi apresentada a Declaração pela Junta de Freguesia que atesta a residência do agregado familiar há pelo menos um ano no concelho, conforme previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento.-----

----- Verifica-se ainda que, -----

----- Nos termos da alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º que o pretendo beneficiário não possui quaisquer dívidas ao Município. -----

----- III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

----- Assim, face ao exposto, atendendo a que o processo em análise está devidamente instruído dando cumprimento a todos os requisitos exigidos pelo Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, salvo melhor opinião, propõe-se o seguinte:-----

----- 1. A atribuição do Cartão Montemor Sénior ao requerente por ter 76 anos, por ser residente e recenseado no concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- 2. Que o processo seja submetido à reunião da Câmara Municipal, nos termos do n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento, para decisão. -----

----- 3. Por economia procedimental não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, dado que os

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados". -----

-----A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação do Serviço, deliberou por unanimidade aprovar a atribuição do Cartão Montemor Sénior ao requerente, por ter 76 anos, ser recenseado e residir no Concelho de Montemor-o-Velho. -----

-----Mais deliberou, por economia procedimental, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

-----Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- **7.1.16. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE** -----
ATRIBUIÇÃO DO CARTÃO MONTEMOR SÉNIOR, -----
REQUERIDO NO ÂMBITO DO PROCESSO MYDOC -----
N.º 2023/850.10.002/149 – APROVAR EM MINUTA. -----

-----Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

-----*"Na sequência do requerimento apresentado em 21/06/2023, sob registo n.º 13152 a solicitar a atribuição do Cartão Montemor Sénior e por ter mais de 65 anos, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, publicado em Diário da República, 2.ª série, n.º 195, de 6 de outubro de 2015, serve o presente para informar o seguinte:*-----

-----**I. SITUAÇÃO DE FACTO**-----

-----1. O requerente reside no concelho de Montemor-o-Velho, conforme se verifica pela Declaração emitida pela Junta de Freguesia. -----

-----2. Foram anexados ao requerimento os documentos comprovativos que atestam a morada, recenseamento e residência do requerente. -----

-----**II. ENQUADRAMENTO**-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, de ora em diante designado como Regulamento. -----

----- 1. O requerente, com 71 anos, é residente e recenseado no concelho, tem legitimidade para requerer a atribuição do Cartão, nos termos do n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento. -----

----- 2. Nos termos do artigo 4º do Regulamento, os pedidos devem ainda ser instruídos com os seguintes documentos: -----

----- “a) Cópia dos documentos de identificação do cartão de cidadão ou bilhete de identidade e cartão de contribuinte; -----

----- b) Declaração da Junta de Freguesia da área de residência que ateste o recenseamento, a residência há pelo menos um ano e a composição do agregado familiar; -----

----- c) Declaração sob compromisso de honra acerca da veracidade das informações prestadas e de compromisso em aceitar e cumprir o estipulado no Regulamento. -----

----- Assim, face aos documentos apresentados verifica-se que: -----

----- Foi apresentada cópia do cartão de cidadão; -----

----- Foi apresentada a Declaração pela Junta de Freguesia que atesta a residência do agregado familiar há pelo menos um ano no concelho, conforme previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento. -----

----- Verifica-se ainda que, -----

----- Nos termos da alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º que o pretendo beneficiário não possui quaisquer dívidas ao Município. -----

----- III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

----- Assim, face ao exposto, atendendo a que o processo em análise está devidamente instruído dando cumprimento a todos os requisitos exigidos pelo Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, salvo melhor opinião, propõe-se o seguinte: -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- 1. A atribuição do Cartão Montemor Sénior ao requerente por ter 71 anos, por ser residente e recenseado no concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- 2. Que o processo seja submetido à reunião da Câmara Municipal, nos termos do n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento, para decisão. -----

----- 3. Por economia procedimental não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados”. -----

----- A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação do Serviço, deliberou por unanimidade aprovar a atribuição do Cartão Montemor Sénior ao requerente, por ter 71 anos, ser recenseado e residir no Concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- Mais deliberou, por economia procedimental, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- 7.1.17. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE -----
 ----- ATRIBUIÇÃO DO CARTÃO MONTEMOR SÉNIOR, -----
 ----- REQUERIDO NO ÂMBITO DO PROCESSO MYDOC -----
 ----- N.º 2023/850.10.002/150 – APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “Na sequência do requerimento apresentado em 26/06/2023, sob registo n.º 13535 a solicitar a atribuição do Cartão Montemor Sénior e por ter mais de 65 anos, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, publicado em Diário da

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

República, 2.ª série, n.º 195, de 6 de outubro de 2015, serve o presente para informar o seguinte:-----

----- I. SITUAÇÃO DE FACTO-----

----- 1. O requerente reside no concelho de Montemor-o-Velho, conforme se verifica pela Declaração emitida pela Junta de Freguesia. -----

----- 2. Foram anexados ao requerimento os documentos comprovativos que atestam a morada, recenseamento e residência do requerente. -----

----- II. ENQUADRAMENTO-----

----- O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, de ora em diante designado como Regulamento. -----

----- 1. O requerente, com 73 anos, é residente e recenseado no concelho, tem legitimidade para requerer a atribuição do Cartão, nos termos do n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento. -----

----- 2. Nos termos do artigo 4º do Regulamento, os pedidos devem ainda ser instruídos com os seguintes documentos: -----

----- "a) Cópia dos documentos de identificação do cartão de cidadão ou bilhete de Identidade e cartão de contribuinte;-----

----- b) Declaração da Junta de Freguesia da área de residência que ateste o recenseamento, a residência há pelo menos um ano e a composição do agregado familiar;-----

----- c) Declaração sob compromisso de honra acerca da veracidade das informações prestadas e de compromisso em aceitar e cumprir o estipulado no Regulamento.-----

----- Assim, face aos documentos apresentados verifica-se que: -----

----- Foi apresentada cópia do cartão de cidadão; -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- Foi apresentada a Declaração pela Junta de Freguesia que atesta a residência do agregado familiar há pelo menos um ano no concelho, conforme previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento. -----

----- Verifica-se ainda que, -----

----- Nos termos da alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º que o pretendo beneficiário não possui quaisquer dívidas ao Município. -----

----- III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

----- Assim, face ao exposto, atendendo a que o processo em análise está devidamente instruído dando cumprimento a todos os requisitos exigidos pelo Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, salvo melhor opinião, propõe-se o seguinte:-----

----- 1. A atribuição do Cartão Montemor Sénior ao requerente por ter 73 anos, por ser residente e recenseado no concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- 2. Que o processo seja submetido à reunião da Câmara Municipal, nos termos do n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento, para decisão. -----

----- 3. Por economia procedimental não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados”. -----

----- A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação do Serviço, deliberou por unanimidade aprovar a atribuição do Cartão Montemor Sénior ao requerente, por ter 73 anos, ser recenseado e residir no Concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- Mais deliberou, por economia procedimental, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- 7.1.18. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE -----
 ----- ATRIBUIÇÃO DO CARTÃO MONTEMOR SÉNIOR, -----
 ----- REQUERIDO NO ÂMBITO DO PROCESSO MYDOC -----
 ----- N.º 2023/850.10.002/151 – APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “Na sequência do requerimento apresentado em 26/06/2023, sob registo n.º 13488 a solicitar a atribuição do Cartão Montemor Sénior e por ter mais de 65 anos, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, publicado em Diário da República, 2.ª série, n.º 195, de 6 de outubro de 2015, serve o presente para informar o seguinte: -----

----- I. SITUAÇÃO DE FACTO -----

----- 1. A requerente reside no concelho de Montemor-o-Velho, conforme se verifica pela Declaração emitida pela Junta de Freguesia. -----

----- 2. Foram anexados ao requerimento os documentos comprovativos que atestam a morada, recenseamento e residência da requerente. -----

----- II. ENQUADRAMENTO -----

----- O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição do Cartão Montemor Sénior, nos termos do Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, de ora em diante designado como Regulamento. -----

----- 1. O requerente, com 73 anos, é residente e recenseado no concelho, tem legitimidade para requerer a atribuição do Cartão, nos termos do n.º 1 do artigo 1.º do Regulamento. -----

----- 2. Nos termos do artigo 4º do Regulamento, os pedidos devem ainda ser instruídos com os seguintes documentos: -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- "a) Cópia dos documentos de identificação do cartão de cidadão ou bilhete de Identidade e cartão de contribuinte;

----- b) Declaração da Junta de Freguesia da área de residência que ateste o recenseamento, a residência há pelo menos um ano e a composição do agregado familiar;-----

----- c) Declaração sob compromisso de honra acerca da veracidade das informações prestadas e de compromisso em aceitar e cumprir o estipulado no Regulamento.-----

----- Assim, face aos documentos apresentados verifica-se que: -----

----- Foi apresentada cópia do cartão de cidadão; -----

----- Foi apresentada a Declaração pela Junta de Freguesia que atesta a residência do agregado familiar há pelo menos um ano no concelho, conforme previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento.-----

----- Verifica-se ainda que, -----

----- Nos termos da alínea b) do n.º 2 do artigo 3.º que a pretensa beneficiária não possui quaisquer dívidas ao Município. -----

----- III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

----- Assim, face ao exposto, atendendo a que o processo em análise está devidamente instruído dando cumprimento a todos os requisitos exigidos pelo Regulamento Municipal do Cartão Montemor Sénior, salvo melhor opinião, propõe-se o seguinte:-----

----- 1. A atribuição do Cartão Montemor Sénior à requerente por ter 73 anos, por ser residente e recenseada no concelho de Montemor-o-Velho.-----

----- 2. Que o processo seja submetido à reunião da Câmara Municipal, nos termos do n.º 4 do artigo 5.º do Regulamento, para decisão. -----

----- 3. Por economia procedimental não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, dado que os

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados". -----

----- A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação do Serviço, deliberou por unanimidade aprovar a atribuição do Cartão Montemor Sénior à requerente, por ter 73 anos, ser recenseada e residir no Concelho de Montemor-o-Velho. -----

----- Mais deliberou, por economia procedimental, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- **7.1.19. PROPOSTA DE CELEBRAÇÃO DE PROTOCOLO COM
A COMISSÃO PARA A CIDADANIA E IGUALDADE DE
GÉNERO, PARA RATIFICAÇÃO – APROVAR EM MINUTA. --**

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- *“Na sequência do solicitado pela Comissão para Cidadania e Igualdade de Género, sob registo n.º 13360 de 23.06.2023, para assinatura de novo Protocolo de Cooperação, cumpre informar o seguinte: -----*

----- **I. SITUAÇÃO DE FACTO -----**

----- O Município de Montemor-Velho celebrou com a CIG, a 04.06.2019, um Protocolo de Cooperação, com a vigência de três anos, atualmente caducado. O Protocolo celebrado inseria-se no âmbito das competências do Município, estabelecidas na alínea q) do artigo 33.º da Lei n.º 75/2013 de 12 de setembro, onde se prevê que deve assegurar a integração da perspectiva de género em todos os domínios de ação do município, nomeadamente através da adoção de Planos Municipais para a Igualdade. -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- Nesta senda, o Município viu aprovado em dezembro de 2022 o seu Plano Municipal de Igualdade e não Discriminação, elaborado ao abrigo de uma candidatura apresentada pela CIM|RC com o projeto "REGIÃO DE COIMBRA, COM IGUALDADE"- POISE-01-3422-FSE-000037 e que termina a 30 de junho de 2023.-----

----- II. ENQUADRAMENTO-----

----- Neste contexto e considerando que o Projeto desenvolvido pela CIM "REGIÃO DE COIMBRA, COM IGUALDADE"- termina a 30 de junho e que que uma das condições para a aprovação da candidatura, como estabelecido n.º 1 A, alínea f) dos Anexos, é a existência de Protocolo de Cooperação com a CIG, assinado, urge, pois, dar resposta em conformidade para não inviabilizar a candidatura. -----

----- Em conformidade com o acima exposto, refira-se que o Protocolo agora apresentado pela CIG para assinar, se mantém igual ao anterior em todas as suas cláusulas, exceto, na CLÁUSULA DÉCIMA, QUANTO À SUA VIGÊNCIA, que passa a ter uma "duração de quatro anos, sendo automaticamente renovado por iguais e sucessivos períodos salvo se alguma das partes outorgantes não pretender renová-lo, devendo, para o efeito, manifestar essa vontade, através de carta registada com aviso de receção, com a antecedência mínima de trinta dias seguidos. -----

----- De referir, ainda, que algumas das obrigações decorrentes do Protocolo assinado em 2019 já se encontram cumpridas, nomeadamente as constantes da CLAUSULA QUARTA, nomeação dos/as Conselheiros/as Locais para a Igualdade ao nível interno e externo, a nomeação da Equipa para a Igualdade na Vida Local, EIVL, e a recente elaboração do Plano Municipal para a Igualdade e Não Discriminação, 2023-2026. -----

----- II. PROPOSTA-----

----- Face ao exposto propõe-se o que o Exm.º Senhor Presidente da Câmara Municipal:-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- 1. Subscrava o Protocolo anexo a esta informação, até ao dia 30 de junho, por imperativo da candidatura Intermunicipal da CIM-RC, o qual deverá ser assinado em duplicado e remetido à Senhora Presidente da CIG, Dr.ª Sandra Ribeiro;-----

----- 2. Remeta o Protocolo depois de assinado, à Reunião do Executivo Municipal, para ratificação”.-----

----- A Câmara tomou conhecimento e, de acordo com a informação do Serviço, deliberou, por unanimidade, ratificar o ato praticado pelo Exm.º Senhor Presidente da Câmara, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 35.º do Anexo I da Lei nº 75/2013, de 12 setembro, relativo à subscrição do Protocolo com a Comissão para a Cidadania e Igualdade de Género, documento que se dá aqui como inteiramente reproduzido que faz parte integrante desta ata.-----

----- 7.1.20. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE-----

----- ATRIBUIÇÃO DE INCENTIVO FINANCEIRO À NATALIDADE -
----- REQUERIDO NO ÂMBITO DO PROCESSO MYDOC-----

----- N.º 2023/650.10.004/46 – APROVAR EM MINUTA.-----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve:-----

----- “Na sequência do requerimento apresentado em 14/06/2023, sob registo n.º 12520, no âmbito do processo MyDoc n.º 2023/650.10.004/46, nos termos do Regulamento Municipal de Incentivo à Natalidade, publicado em Diário da República, 2.ª série, n.º 151, de 07 de agosto de 2017, serve o presente para informar o seguinte: -

----- I. SITUAÇÃO DE FACTO-----

----- 1. A criança é natural do concelho de Montemor-o-Velho, conforme se verifica pela certidão de nascimento;-----

----- 2. Foram anexadas faturas originais, pela aquisição de produtos para a criança, no concelho;-----

----- 3. Dos contactos efetuados, foram apresentadas as declarações de não dívida documento comprovativo de situação tributária (Finanças) e contributiva (Segurança Social) devidamente regularizadas, em seu nome dos pais da criança, em anexo.-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- II. ENQUADRAMENTO-----

----- O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição de incentivo financeiro à natalidade, nos termos do Regulamento Municipal de Incentivo à Natalidade, de ora em diante designado como Regulamento. -----

----- 1. O requerimento foi apresentado pelo pai, pelo que tem legitimidade para requerer o incentivo, nos termos do artigo 5.º do Regulamento. -----

----- 2. O requerimento foi apresentado dentro do prazo definido, ou seja, "...durante o primeiro ano após o nascimento da criança...", nos termos do n.º 1 do artigo 6.º do Regulamento. -----

----- 3. Nos termos do n.º 2 do artigo 7.º do Regulamento, os pedidos devem ainda ser instruídos com os seguintes documentos: -----

----- "a) Cópia da certidão de nascimento da criança/cópia da decisão que decretou a adoção; -----

----- b) Cópia do cartão de cidadão dos elementos do agregado familiar, com inscrição aposta da respetiva autorização, quando o pedido for enviado por correio ou via eletrónica. Em caso de entrega presencial, os dados serão conferidos mediante a apresentação do(s) Cartão(ões) de Cidadão; -----

----- c) Declaração da Junta de Freguesia da área de residência que ateste a composição do agregado familiar e a sua residência há mais de um ano, para os efeitos previstos no n.º 1, do artigo 3.º, do presente Regulamento; -----

----- d) Documento comprovativo passado pela entidade bancária do IBAN com identificação do respetivo titular da conta; -----

----- e) Documentos originais comprovativos da realização da despesa (fatura/recibo, recibo ou venda a dinheiro, fiscalmente aceite e que terá de incluir obrigatoriamente número de contribuinte), devidamente discriminada, nos termos do disposto nos nºs 1 e 2, do artigo 9.º, não devendo estes incluir outras despesas do agregado familiar." -----

----- Assim, face aos documentos apresentados verifica-se que: -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO*Reunião ordinária de 2023, de julho, 17*

----- A certidão do assento de nascimento apresentada é comprovativa do registo no concelho de Montemor-o-Velho; -----

----- Foi apresentada declaração da respetiva Junta de Freguesia que atesta a residência do agregado familiar há mais de um ano no concelho (conforme previsto no n.º 1 do artigo 3.º do Regulamento); -----

----- Foi apresentado comprovativo da entidade bancária do IBAN com identificação do respetivo titular da conta; -----

----- Foram apresentadas despesas conforme se pode verificar pelas faturas, respeitantes a produtos destinados a bebé, as quais foram realizadas na área geográfica do município de Montemor-o-Velho, dando cumprimento ao artigo 9.º (Despesas Elegíveis), n.ºs 3 e 4 do artigo 10.º (Pagamento) do mesmo Regulamento. -----

----- Verifica-se ainda que, -----

----- Nos termos do n.º 1 do artigo 3.º do Regulamento que os pais estão recenseados no concelho de Montemor-o-Velho, conforme atestado pela declaração da respetiva Junta de Freguesia; -----

----- Cumprem o estabelecido nos termos do n.º 2 do mencionado artigo 3.º do Regulamento; -----

----- Se trata do 2.º filho do casal. -----

----- III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

----- Assim, face ao exposto, atendendo a que o processo em análise está devidamente instruído dando cumprimento a todos os requisitos exigidos pelo Regulamento Municipal de Incentivo à Natalidade, o agregado familiar demonstrou possuir a sua situação tributária e contributiva regularizada, e que, por deliberação do executivo municipal de 04 de fevereiro de 2022, foi definido nos termos do n.º 1 do artigo 4.º do mencionado Regulamento, o valor base do incentivo a atribuir para o ano de 2022, salvo melhor opinião, propõe-se o seguinte: -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- 1. A atribuição de um incentivo financeiro à natalidade no valor de 300,00€, por se tratar do segundo filho do casal. -----

----- 2. Que o Exm.º Senhor Presidente remeta a presente proposta à reunião do Executivo Municipal, nos termos do n.º 1, do artigo 8.º do Regulamento, para decisão.

----- 3. Não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados.”-----

----- A Câmara tomou conhecimento e, de acordo com a informação do Serviço, deliberou, por unanimidade, aprovar a atribuição de um incentivo financeiro à natalidade no valor de 300,00€, por se tratar do segundo filho do casal. -----

----- Mais deliberou, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do nº 1 do artigo 124º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- 7.1.21. PROPOSTA DE PARTICIPAÇÃO GRATUITA DE 13-----
CRIANÇAS/JOVENS EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE--
SOCIAL E APOIO AO SEU TRANSPORTE DO LOCAL DA-----
RESIDÊNCIA PARA AS ATIVIDADES NO PROGRAMA DE-----
FÉRIAS DESPORTIVAS VERÃO 2023, NO ÂMBITO DO-----
PROCESSO MYDOC N.º 2023/900.10.002/22 – -----
PARA RATIFICAÇÃO. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “I. SITUAÇÃO DE FACTO -----

----- A Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, juntamente com o Agrupamento de Escolas de Montemor-o-Velho, está a organizar a atividade Férias Desportivas Verão ”

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

2023, que irá decorrer entre 3 e 21 de julho, em 2 polos distintos: em Montemor-o-Velho (no Pavilhão Polidesportivo de Montemor-o-Velho) e em Arazede (no Pavilhão dos Amigos da Freguesia de Arazede). -----

----- II. ENQUADRAMENTO-----

-----A participação em atividades desportivas, culturais, etc., para além do enriquecimento do ponto de vista pessoal para as crianças e jovens, enquanto indivíduos na sua plenitude, visando o seu desenvolvimento físico e psicológico, representam oportunidades únicas de vivências marcantes, bem como para a redução da situação de risco e perigo em que se encontram - sendo, frequentemente, a participação nas atividades promovidas pelo Município condição constante nos Acordos de Promoção e Proteção. -----

-----Torna-se, então, imperiosa a integração de 13 crianças e jovens em situação de vulnerabilidade social em acompanhamento pelos serviços, constantes na listagem que integra o processo, em conformidade com a sinalização efetuada pela Divisão de Ação Social e Saúde Pública, através da CPCJ. -----

-----Assim, propõe-se a participação gratuita destas 13 crianças e jovens nas atividades, caso ainda existam vagas, tendo em conta a condição de vulnerabilidade em que se encontram e os benefícios que essa participação lhes implicarão, não obstante o previsto no ponto 6 do capítulo "INSCRIÇÕES – POPULAÇÃO ALVO" do documento orientador em anexo, onde "... As Férias Desportivas vão contemplar entre 8 a 12 vagas para crianças/jovens, para frequentarem as FD gratuitamente, devidamente sinalizados e identificados pela Ação Social...", cf. deliberado pela Câmara Municipal, bem como o seu transporte entre a residência e o local onde decorrem as atividades, nos 13 casos em que se verifica essa necessidade (conforme listagem constante do processo), pelo período em que decorram as atividades. -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- Neste sentido, verifica-se a necessidade de contratualização do serviço de transporte, uma vez que os serviços do Município não conseguem assegurar o transporte das crianças, conforme resposta em anexo. -----

----- Dada a realização das atividades em 2 polos distintos (Arazede e Montemor-o-Velho), e tendo em consideração a distribuição das crianças e jovens nas atividades, foi necessário definir 2 circuitos de viagens: -----

----- • Circuito 1: Tentúgal, Arazede e Seixo de Gatões, com o total de 8 crianças e jovens; -----

----- • Circuito 2: Pereira, Carapinheira e Montemor-o-Velho, onde serão integradas 5. -----

----- III. CONCLUSÃO/PROPOSTA -----

----- Face ao exposto, propõe-se: -----

----- 1. A inclusão, através da frequência gratuita, das 13 crianças e jovens sinalizados pela Divisão de Ação Social e Saúde Pública, através da CPCJ nas referidas atividades, a título gratuito, nos termos do disposto no n.º 6 do capítulo “Inscrições – população-alvo”, do Documento Orientador elaborado pela Divisão de Educação, Desporto e Juventude, atinente à organização das Férias Desportivas para 2023; -----

----- 2. O pagamento do transporte de 13 crianças e jovens inscritos nas Férias Desportivas Verão 2023, entre a sua residência e o local onde decorrem as atividades, pelo período em que decorrem as atividades (de 03 a 21 de julho), viabilizando, deste modo, a frequência nas mesmas; -----

----- 3. Que o Exm.º Senhor Presidente da Câmara Municipal remeta a presente proposta à reunião do Executivo Municipal, com vista à frequência gratuita das Férias Desportivas Verão 2023 por 13 crianças e jovens em situação de vulnerabilidade social, e respetivo transporte, nos termos do n.º 1 do artigo 33.º da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro” -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----A Câmara tomou conhecimento e, de acordo com a informação do Serviço, deliberou, por unanimidade, ratificar o ato praticado pelo Exm.º Senhor Presidente da Câmara, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 35.º do Anexo I da Lei nº 75/2013, de 12 setembro, quanto à inclusão das 13 crianças e jovens sinalizados pela Divisão de Ação Social e Saúde Pública, a título gratuito, nos termos do disposto no n.º 6 do capítulo “Inscrições – população-alvo”, do Documento Orientador elaborado pela Divisão de Educação, Desporto e Juventude; ao pagamento do transporte de 13 crianças e jovens inscritos nas Férias Desportivas Verão 2023, entre a sua residência e o local onde decorrem as atividades, pelo período em que decorrem as atividades (de 03 a 21 de julho), viabilizando, deste modo, a frequência nas mesmas. -----

----- 7.1.22. REGULAMENTO MUNICIPAL DAS BOLSAS DE-----

----- ESTUDO – PROPOSTA DE CANDIDATURAS-----

----- PROVISORIAMENTE ADMITIDAS E EXCLUÍDAS -----

----- APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “No âmbito do processo de Bolsas de Estudo 2023, o júri de seleção reuniu a 11 de julho de 2023, para apreciação e análise das candidaturas, tendo procedido à elaboração da ata (anexo 1), nos termos dos nºs 1 e 15 do artigo 8.º do Regulamento Municipal das Bolsas de Estudo (de ora em diante designado como Regulamento).-----

----- Após a análise dos processos, verificou-se que foi apresentado um total de 152 candidaturas, nas diferentes tipologias de bolsas de estudo, nomeadamente: -----

----- 1. Bolsas académicas, num total de 88 candidaturas, tendo-se verificado que 71 têm enquadramento nos critérios de elegibilidade previstos no artigo 5.º e que 17 não cumprem o estipulado no Regulamento; -----

----- 2. Bolsas por excelência, num total de 58 candidaturas, tendo-se verificado que 48 têm enquadramento nos critérios de elegibilidade previstos no artigo 5.º e que 10 não cumprem o estipulado no Regulamento; -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

- 3. Bolsas por mérito, num total de 2 candidaturas, tendo-se verificado que ambas cumprem os critérios de elegibilidade, nos termos do artigo 5.º do Regulamento;-----
- 4. Bolsas por situações especiais ou incapacidade, num total de 4 candidaturas, tendo-se verificado que todas têm enquadramento nos critérios de elegibilidade previstos no artigo 5.º do Regulamento.-----
- 5. Quanto às candidaturas que não se encontravam devidamente instruídas, foram notificados/as 6 candidatos/as para procederem à entrega dos documentos, nos termos do n.º 9 do artigo 8.º do Regulamento. -----
- Face ao exposto, e nos termos do n.º 16 do artigo 8.º do Regulamento, o júri propõe que o Exmo.º Senhor Presidente remeta o presente processo a reunião de Executivo Municipal, para deliberar:-----
- 1. Admissão de 71 candidaturas às bolsas académicas, nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 3.º e do artigo 5.º do Regulamento;-----
- 2. Admissão de 48 candidaturas às bolsas por excelência, nos termos da alínea b) do n.º 1 do artigo 3.º e do artigo 5.º do Regulamento;-----
- 3. Admissão de 2 candidaturas às bolsas por mérito, nos termos da alínea c) do n.º 1 do artigo 3.º e do artigo 5.º do Regulamento;-----
- 4. Admissão de 3 candidaturas às bolsas por situações especiais ou incapacidade, nos termos da alínea e) do n.º 1 do artigo 3.º e do artigo 5.º do Regulamento; -----
- 5. Exclusão de 28 candidaturas nos termos do n.º 3 do artigo 8.º do Regulamento, dado que não cumprem o disposto no artigo 5.º do Regulamento. -----
- 6. Aprovar as listas provisórias das candidaturas admitidas e das candidaturas excluídas;-----
- 7. Notificar os/as candidatos/as com candidaturas admitidas e com candidaturas excluídas, para comunicação dos resultados provisórios, nos termos dos n.ºs 1 e do artigo 10.º do Regulamento”.-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----A Câmara tomou conhecimento e, de acordo com a informação do Serviço, deliberou por unanimidade, aprovar admissão de: 71 candidaturas às bolsas académicas, nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 3.º e do artigo 5.º do Regulamento; 48 candidaturas às bolsas por excelência, nos termos da alínea b) do n.º 1 do artigo 3.º e do artigo 5.º do Regulamento; 2 candidaturas às bolsas por mérito, nos termos da alínea c) do n.º 1 do artigo 3.º e do artigo 5.º do Regulamento; 3 candidaturas às bolsas por situações especiais ou incapacidade, nos termos da alínea e) do n.º 1 do artigo 3.º e do artigo 5.º do Regulamento.-----

----- Mais deliberou, aprovar:-----

----- A exclusão de 28 candidaturas nos termos do n.º 3 do artigo 8.º do Regulamento, dado que não cumprem o disposto no artigo 5.º do Regulamento;-----

----- As listas provisórias das candidaturas admitidas e das candidaturas excluídas; --

----- Notificar os/as candidatos/as com candidaturas admitidas e com candidaturas excluídas, para comunicação dos resultados provisórios, nos termos dos n.ºs 1 e do artigo 10.º do Regulamento.-----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos.-----

----- 7.1.23. PROPOSTA DE DEFERIMENTO DO PEDIDO DE-----
 ----- RENOVAÇÃO DO TARIFÁRIO SOCIAL DOMÉSTICO, NO-----
 ----- ÂMBITO DO PROCESSO MYDOC N.º 2023/650.10.103/78 –
 ----- APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “Na sequência do requerimento apresentado sob registos nº 14660 a 05/07/2023, para atribuição do tarifário social doméstico nos termos do estabelecido no nº 1, do artigo 79º, do Regulamento do Serviço de Abastecimento de Água e do Serviço de Saneamento de Águas Residuais, publicado em Diário da República, 2ª série, nº 13, de 20 de janeiro de 2020 serve o presente para informar o seguinte: -----

----- I. SITUAÇÃO DE FACTO-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO*Reunião ordinária de 2023, de julho, 17*

-----A munícipe é residente no concelho de Montemor-o-Velho e é titular do contrato de fornecimento de água.-----

----- II. ENQUADRAMENTO-----

-----O caso em análise reporta-se a um pedido de atribuição do tarifário social doméstico, nos termos do Regulamento do Serviço de Abastecimento de Água e do Serviço de Saneamento de Águas Residuais do Município de Montemor-o-Velho, de ora em diante designado como Regulamento.-----

----- 1. A requerente é residente no concelho há mais de um ano e é titular do contrato de abastecimento de água, pelo que tem legitimidade para requerer o pretendido nos termos artigo 79º do Regulamento.-----

----- 2. Nos termos do nº 4 do artigo 80º do Regulamento, no ato do requerimento, para a atribuição do tarifário social e de acordo com a situação específica da família, devem ser entregues os seguintes documentos:-----

----- a) Fotocópia do BI ou cartão de Cidadão;-----

----- b) Fotocópia do Cartão de Contribuinte;-----

----- c) Declaração de rendimentos (IRS), do ano anterior e demonstração de liquidação;-----

----- d) Cópia dos três últimos recibos de vencimentos;-----

----- e) Declaração da Segurança Social em como aufera o Rendimento Social de Inserção;-----

----- f) Declaração da situação de pensionista (com valor mensal da pensão);-----

----- g) Declaração do Centro de Emprego que comprove a situação de desempregado;

----- h) No caso de não apresentar declaração de IRS deve apresentar os seguintes documentos:-----

----- i) Declaração negativa da Repartição de Finanças;-----

----- ii) Declaração de inscrição no Centro de Emprego;-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- j) Declaração comprovativa da composição do Agregado Familiar atestada pela Junta de Freguesia de área de residência e local de consumo; -----

----- k) Declaração de frequência de escolaridade obrigatória (no caso de famílias com filhos em idade escolar); -----

----- l) Outro qualquer documento que se mostre imprescindível para apreciação e análise da situação em apreço. -----

----- Assim, face à apresentação dos documentos verificou-se que foram entregues, nomeadamente: -----

----- a) Cópia do cartão de cidadão; -----

----- b) Declaração de IRS de 2022; -----

----- c) Declaração comprovativa da composição do agregado familiar atestada pela Junta de Freguesia da área de residência e local de consumo, que comprova a residência do agregado familiar e respetiva composição; -----

----- É ainda de referir que de acordo com os documentos e dado que a requerente é beneficiária de uma pensão de invalidez, de reduzido valor, e de acordo com o parecer da Unidade de Apoio Jurídico e Contencioso, nº 12454/2022 de 8/11/2022, "... deve ser admitido o pedido, podendo admitir como beneficiário da tarifa especial qualquer consumidor/a ... que não possua rendimentos familiares superiores a 5808,00€, nos termos do n.º 3 do Decreto-Lei n.º 147/2017, de 5 de dezembro. -----

----- A munícipe efetivamente aufere rendimentos anuais no montante de 4.870,41€, por isso inferiores aquele valor, pelo que reúne os critérios para a atribuição do tarifário social doméstico. -----

----- III. PROPOSTA -----

----- Considerando que o processo se encontra devidamente instruído e que, da conjugação da alínea a) e subalínea i) do n.º 1 do artigo 79.º do Regulamento, com os n.ºs 1, 2 e 3 do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 147/2017 de 05 de dezembro, resulta a atribuição do tarifário social, dado que a requerente, na qualidade de pensionista, aufere

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

um rendimento anual de 4.870,41€, logo, inferior ao previsto no sobredito diploma 5808,00€, propõe-se: -----

-----1. A atribuição do tarifário social doméstico pelo período de um ano, em conformidade com o estipulado no n.º 9 do artigo 80.º do Regulamento, no caso de se verificarem até lá as condições que lhe deram origem, devendo a requerente ser notificada 30 dias antes do seu término; -----

-----2. Que o Exm.º Senhor Presidente remeta a presente proposta à reunião do Executivo Municipal, nos termos do n.º 1 do artigo 80.º do Regulamento, para decisão; -----

-----3. Não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 04/2015, de 07 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados”.-----

-----A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação dos Serviços, deliberou, por unanimidade aprovar a renovação do tarifário social doméstico, pelo período de um ano, em conformidade com o estipulado no n.º 9 do artigo 80.º do Regulamento, no caso de se verificarem, até lá, as condições que lhe deram origem, devendo a requerente ser notificada 30 dias antes do seu término. -----

-----Mais deliberou, por economia procedimental, não proceder à audiência dos interessados, de acordo com o previsto na alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 07 de janeiro, dado que os elementos constantes do procedimento conduzem a uma decisão inteiramente favorável aos interessados. -----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

*----- 7.1.24. PROPOSTA DE APROVAÇÃO DO AUTO DE-----
----- TRANSFERÊNCIA N.º ARSC_037/2023, NOS TERMOS DO---
----- DECRETO-LEI N.º 23/2019, DE 30 DE JANEIRO, NA SUA ----
----- REDAÇÃO ATUAL, QUE CONCRETIZA O QUADRO DE -----
----- TRANSFERÊNCIA DE COMPETÊNCIAS PARA OS ÓRGÃOS ---*

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- MUNICIPALIS E PARA AS ENTIDADES INTERMUNICIPALIS NO
----- DOMÍNIO DA SAÚDE. – APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “No dia 03.07.2023, foi rececionada nova proposta de Auto Transferência, por parte do Ministério da Saúde, acompanhada de minuta de Adenda. -----

----- I. Análise do Auto de Transferência de 03.07.2023 -----

----- Manteve-se a redacção do Auto, face às versões mais recentes, anteriormente recepcionadas, pelo que se mantêm também os considerandos anteriormente exarados.

----- É, contudo, alterada a data de produção de efeitos, para o dia 01 de Setembro de 2023. -----

----- Assim, tal como anteriormente referido: -----

----- a) A afectação, mobilidade e substituição dos assistentes operacionais carecem de parecer prévio do Director Executivo do ACeS; -----

----- b) Nos termos do ponto 1 do capítulo III. Instrumentos Financeiros, “o valor total anual a ser transferido para o Município é o definido no mapa do Fundo de Financiamento da Descentralização da Lei do Orçamento de Estado para 2023, sem prejuízo do regime de duodécimos, e no Anexo VII ao presente Auto, sendo atualizado anualmente com base na taxa de inflação e das variações previstas para as remunerações dos trabalhadores em funções públicas”; os valores constantes do Anexo VII mantêm-se inalterados, pelo que se consideram insuficientes para fazer face às despesas advenientes do processo de descentralização administrativa no domínio da Saúde, cf. já demonstrado anteriormente, e que agora se reitera. -----

----- II. Análise dos Anexos ao Auto de Transferência de 03.07.2023 -----

----- Da análise aos Anexos ao Auto de Transferência, conclui-se que: -----

----- a) O Anexo II.A, relativo à identificação dos imóveis da propriedade da ARSC, cuja titularidade é transferida para o Município (que, no caso, são dois, os quais acolhem a USF de Arazede e a UCSP de Montemor-o-Velho), releva a identificação da área exterior

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

(5.359m², no total) para o cálculo do montante a transferir para o Município com vista à sua manutenção, e o estado das instalações, classificado como “Razoável” para ambos os imóveis (numa escala qualitativa que prevê as categorias “Muito Bom, Bom, Razoável e Mau”), classificação que não se considera realista, tendo em conta o nível de deterioração dos imóveis em causa, em particular no que respeita à Unidade de Saúde de Montemor-o-Velho; -----

----- b) No que concerne à identificação dos equipamentos (não médicos) afetos e fixos ao edifício da propriedade da ARS, cuja titularidade e gestão é transferida para o Município, mantém-se a classificação de: -----

----- 21 equipamentos por reparar -----

----- 1 equipamento em estado obsoleto -----

----- 5 equipamentos não classificados quanto à sua operacionalidade, o que urge apurar -----

----- Aos quais acrescem 52 equipamentos classificados como operacionais, cuja gestão, conservação, manutenção e substituição passarão a ser da responsabilidade do Município, assim como dos 27 anteriores -----

----- Como se concluirá da análise do Anexo VII, o Auto continua a não contemplar verba suficiente para a assunção desta competência, não sendo admissível que seja transferido equipamento que não esteja em estado operacional ou, transferindo-se equipamento nessas condições, não é razoável que o Auto não preveja verba extraordinária para a sua reparação/substituição concomitante à celebração do Auto;

----- c) Do Anexo III.A, relativo à identificação do equipamento de transporte cuja titularidade é transferida para o Município, consta, agora, apenas uma viatura com 24 anos, dado que a outra foi, entretanto, abatida pela ARSC, cf. comunicado ao Município; o campo relativo à quilometragem não está preenchido, sendo essa informação relevante; continua a não estar expressamente discriminada a despesa para a manutenção, inspeção e contratação de seguros destes veículos; -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- O Anexo III.C, relativo à identificação de condições especiais e respetivas soluções e justificações, não está preenchido; considera-se que deste Anexo deveriam constar as duas viaturas que o Município tem cedido às unidades de saúde, ao abrigo de protocolos, designadamente a quilometragem efetuada ao seu serviço, bem como as despesas associadas à sua manutenção, inspeção, contratação de seguros e abastecimento de combustível, as quais se encontram valoradas pelo Município, para o ano de 2022, em 2.199,60€;-----

----- Após consulta ao ACeS, foi possível aferir as reais necessidades de transporte e o volume de circuitos percorridos por cada uma das unidades funcionais do Concelho, que representam uma despesa de 30.264,18€; deverá, no entanto, clarificar-se que o eventual cruzamento de resíduos e de doentes, na mesma viatura, em momentos consecutivos, que naturalmente não se pode verificar, é uma responsabilidade dos utilizadores das viaturas e não do Município, devendo aqueles garantir as devidas condições sanitárias em que os transportes são realizados. -----

----- d) O Anexo IV.A identifica os recursos humanos inseridos na carreira de assistente operacional a transferir para o mapa de pessoal do Município, tendo sido atualizados os valores dos vencimentos, do subsídio de refeição e dos encargos da entidade patronal; a posição remuneratória de duas trabalhadoras foi actualizada, do nível 5 para o nível 6; continua a considerar-se este número de trabalhadores insuficiente para as 6 unidades de saúde previstas no Auto;-----

----- Os anexos IV.B (indicação das vagas de RH a transitar para o Município, que decorram da cessação de funções de assistentes operacionais, a título definitivo nos últimos 12 meses antecedentes) e IV.C (identificação das necessidades transitórias pelas quais tenham sido celebrados contratos em regime de prestação de serviços para o exercício de funções idênticas ao conteúdo funcional de um assistente operacional), não foram preenchidos; presume-se que não exista nenhuma situação com enquadramento no anexo IV.B, contudo, não é verosímil que o mesmo aconteça com o anexo IV.C, pois

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

no quadro onde são elencados os contratos de prestação de serviços, existem diversos contratos para serviços de limpeza, função análoga ao conteúdo funcional de um trabalhador na carreira de assistente operacional; -----

----- Continua a verificar-se a ausência de referência a trabalhadores em situação de baixa médica ou o recurso a medidas de CEI ou de CEI+ para o exercício destas funções, bem como a valoração dos encargos da entidade patronal com seguros, formação, ADSE e medicina do trabalho, situações clarificadas no Acordo Setorial; contudo, de acordo com o recente esclarecimento da parte da CIM (que se anexa), a transferência das verbas para fazer face a esses encargos será assumida pelo Ministério da Saúde. -----

----- e) O Anexo V.A identifica os contratos logísticos para os quais o Ministério da Saúde cede a sua posição contratual para o Município, sendo identificados 6 contratos respeitantes a serviços de limpeza e 5 relativos a fornecimento de eletricidade; subsistem as seguintes observações: -----

----- Não se encontram discriminados os contratos de fornecimento de gás e de água e saneamento; -----

----- Não consta o contrato de fornecimento de eletricidade da Unidade de Saúde de Tentúgal, que funciona em imóvel cedido a título oneroso pela Casa do Povo de Tentúgal;

----- - Assinala-se que os 11 contratos elencados totalizam um valor de 204.342,17€, verba que não é coberta na respetiva rubrica do Anexo VII, como adiante se demonstrará, o que é incompreensível e carece de correção; -----

----- Não constam contratos relativos aos sistemas de ventilação, AVAC, segurança e manutenção de incêndios; contudo, a Adenda referencia que tais verbas poderão vir a ser inscritas no Fundo de Financiamento para a Descentralização, após sinalização em sede de reunião da CAM. -----

*----- f) O Anexo VI.A identifica os contratos de arrendamento ou de cedência para os quais o Ministério da Saúde cede a sua posição contratual para o Município; dele constam 2 contratos de arrendamento (um deles sem valor atribuído, referente à **

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

Extensão de Saúde de Carapinheira, e outro no montante de 74,82€/mês, relativo à Extensão de Saúde de Meãs do Campo), um protocolo de colaboração com a Junta de Freguesia de Pereira, que representa um custo de 119,44€/mês, e uma cedência a título oneroso, por parte da Casa do Povo de Tentúgal, no valor de 61,04€/mês, relativo à Extensão de Saúde de Tentúgal; estes contratos, protocolo e cedência a título oneroso perfazem uma despesa de 3.063,60€/ano, sem incluir o valor do contrato de arrendamento celebrado com a Junta de Freguesia de Carapinheira, que não consta do Auto.--

-----g) O Anexo VII.A, que traduz a valorização das competências a transferir para o Município através do presente Auto de Transferência, mantém a estrutura da versão anterior, diferente da que constava na versão inicial, que continha a enumeração de 10 rubricas, enquanto que a atual versão condensa as diferentes despesas em apenas 3 parcelas, o que dificulta a análise setorial, por tipo de despesa; intui-se que a correspondência entre as anteriores rubricas e as atuais, seja a seguinte:-----

a)

Versão de 11.05.2022	Versão de 23.01.2023
Gestão, manutenção e conservação dos imóveis	Imóveis
Gestão, manutenção e conservação dos equipamentos fixos ao edificado	
Renda de imóveis e outros encargos, quando a eles haja lugar	
Assistentes Operacionais	Assistentes Operacionais
Serviço de Limpeza	Serviços de Apoio Logístico
Desinfestação	
Arranjos exteriores	
Vigilância ativa e passiva	
Fornecimento de eletricidade, gás, água e saneamento	
Transportes	

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----O valor total proposto para o exercício das competências a transferir, no montante de 279.889,90€, afigura-se insuficiente para a assunção das novas competências, porquanto: -----

----- - Na rubrica Imóveis, aplicando a fórmula do valor do m2 para a gestão, manutenção e conservação dos imóveis que transitam para o Município, de 17€/m2 para imóveis com mais de 19 anos (Unidade de Saúde de Montemor-o-Velho) e de 14€/m2 para imóveis entre 10 e 18 anos (Unidade de Saúde de Arazede), obtém-se um valor de 31.347,00€; a este montante, acresce o valor para a conservação e manutenção dos imóveis propriedade de entidades terceiras (arrendamento/protocolo/cedência a título oneroso), que é de 4€/m2; pese embora a área bruta desses imóveis não conste do Anexo VI, a mesma foi apurada pelos serviços, totalizando 1.389m2, a que corresponde uma verba de 5.556,00€; acresce, ainda, o valor de renda/protocolo/cedência a título oneroso, respeitante a 4 imóveis, que totaliza 3.063,60€/ano, sendo que não existe valor para um desses imóveis, cedido pela Junta de Freguesia de Carapinheira; tendo em conta que o somatório destas despesas ultrapassa o montante previsto para esta rubrica, conclui-se que não foi prevista, por exemplo, verba para a conservação e manutenção de 79 equipamentos, 27 dos quais por reparar, em estado obsoleto, ou sem informação quanto ao seu grau de operacionalidade; sublinha-se que, em março de 2022, foi efetuado a pedido da CIM-RC, em articulação com os coordenadores das unidades funcionais de saúde locais, o levantamento das necessidades de equipamento fixo não médico, que totalizava 68.684,00€; face ao exposto, o valor para esta rubrica é manifestamente insuficiente;-----

----- - Na rubrica Assistentes Operacionais, observa-se a atualização dos vencimentos dos trabalhadores prevista para 2023, contudo, são apenas considerados o vencimento base, o subsídio de refeição e o encargo da entidade patronal; as parcelas incluídas não traduzem, ainda, todos os encargos com estes trabalhadores, contrariamente ao teor do Acordo Setorial firmado entre o Governo e a ANMP; por outro lado, continuam a

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

considerar-se apenas 4 trabalhadores para 6 unidades de saúde, de dimensões diferentes entre si, sem indicação sobre o número de trabalhadores que se encontram de baixa ou em regime de CEI/CEI+, e sem definição do rácio a aplicar em função das unidades de saúde locais existentes; este valor afigura-se, pois, também insuficiente para fazer face às despesas que o Município terá de assumir com os assistentes operacionais que vierem a transitar para o seu mapa de pessoal ou que se revele necessário contratar, como adiante se demonstra; -----

----- Na rubrica Serviços de Apoio Logístico, foi apenas considerada, por lapso, a verba de 185.993,95€ quando o somatório dos 11 contratos constantes do Anexo V.A totaliza 204.342,17€; por outro lado, aos contratos de prestação de serviços em que se irá operar a cessão da posição contratual para o Município, terão de somar-se as seguintes despesas, que aparentemente passam a ter enquadramento nesta rubrica, designadamente: gás, água, saneamento (não são indicados valores para estas despesas no Anexo V.A, mas os serviços apuraram que a despesa de água, em 2022, foi de 13.484,81€ e a de gás representou um custo de 10.643,48€), transportes (na versão de 2022 do Auto, eram contemplados 19.076,67€ para o efeito mas, apurado o número de trajetos realizados pelas unidades de saúde locais, estima-se que esse encargo seja de 30.264,18€, aos quais deverá acrescer a despesa com as duas viaturas da frota municipal, colocadas ao dispor das unidades locais de saúde e que totaliza 2.199,60€/ano); desinfestação (anteriormente, estavam previstos 110,70€ para o efeito, valor apenas viável para uma unidade de saúde, estimando-se um custo anual de 600,00€ para esse encargo), arranjos exteriores (pela aplicação da fórmula prevista na alínea r) da Cláusula 11ª do Acordo Setorial, que prevê uma verba de 0,50€/m2, deverão ser transferidos 2.679,50€ para esse fim) e vigilância ativa e passiva (que na versão de 2022 se encontrava a zero, pese embora o Anexo II incluía o sistema de intrusão GRUPEME ALARME DIRETO como equipamento (não médico) afeto e fixo à USF Araceti, que será transferido, sem que nunca seja quantificado o valor despendido com o

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

funcionamento e manutenção desse sistema, que se estima represente um custo de 633,80€/ano; salienta-se que, futuramente, não apenas a USF Araceti necessitará de sistema de vigilância, pelo que o valor que apurámos para essa Unidade de Saúde, rapidamente se tornará insuficiente para satisfazer esta despesa); -----

-----Em suma, verifica-se um desvio muito significativo entre as despesas consideradas nesta rubrica, o valor que lhes corresponde no Auto e, pelo exposto supra, as reais necessidades de financiamento para a totalidade das despesas que integram esta rubrica. -----

-----Em suma: -----

-----Analisado o Acordo Sectorial de Compromisso entre o Governo e a Associação Nacional dos Municípios Portugueses celebrado a 22.07.2022 e a proposta de Auto de Transferência remetida pela ARSC ao Município a 03.07.2023, verifica-se que:-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- 1. Os pressupostos constantes das alíneas i)1, j)2, m)3, n)4, p)5, r)6 e s)7 da cláusula 11ª do Acordo Setorial não foram previstos na proposta de Auto de Transferência; com efeito, não foram definidos rácios para o número de trabalhadores inseridos na carreira de assistente operacional, nem rácios para o número de veículos a afetar a cada unidade de saúde, não foi previsto o pagamento de trabalho suplementar ou de encargos com a ADSE, não foi contemplada verba para seguros de acidentes de trabalho ou seguro para viaturas, nem tão pouco verba para custear despesas com a medicina do trabalho ou a formação dos trabalhadores; não obstante, de acordo com o esclarecimento obtido através da CIM, todas estas despesas serão contempladas, se sinalizadas em sede de reunião da CAM, e os rácios de trabalhadores e de viaturas estão a ser negociados com a ANMP; -----

----- 2. Continua a verificar-se um número muito significativo de equipamentos fixos, não clínicos, afetos às unidades de saúde, que se encontram em estado obsoleto, por reparar ou sem classificação quanto à sua operacionalidade (27 equipamentos nestas circunstâncias), sem que a tal corresponda um aumento de verba para fazer face a esse encargo; -----

¹ i) A previsão da transferência para os municípios dos montantes para pagamento das despesas de seguros de acidentes de trabalho, automóvel, higiene, segurança e medicina do trabalho, e abonos ou subsídios que os trabalhadores estejam a auferir no momento da transferência, a que haja lugar por força das competências, e dos trabalhadores transferidos e dos trabalhadores a contratar dentro dos rácios a definir;

² j) O pagamento do trabalho suplementar realizado pelos trabalhadores que transitam para os municípios ou dos que venham a ser contratados e que exerçam funções nas unidades de cuidados de saúde;

³ m) Nos casos em que, para satisfazer necessidades transitórias que não pressuponham subordinação hierárquica, tenham sido celebrados contratos em regime de prestação de serviços para o exercício de funções idênticas ao conteúdo funcional de um assistente operacional, são transferidas para o município as verbas relativas a esse encargo, sempre que a necessidade de manutenção destes contratos se verificar; e se em momento posterior se vier a concluir que a necessidade justifica a celebração de um contrato de trabalho em funções públicas, a verba a transferir passa a corresponder à remuneração e encargos sociais resultantes dessa contratação;

⁴ n) A definição, até ao fim do ano de 2022, por portaria dos membros do Governo responsáveis pelas áreas da saúde e finanças, mediante acordo da ANMP, dos critérios e das fórmulas de cálculo para determinação da dotação dos trabalhadores inseridos na carreira de assistente operacional, das unidades funcionais dos agrupamentos de centros de saúde (ACES), com a assunção da transferência para os municípios das verbas correspondentes aos rácios que serão definidos;

⁵ p) Que os trabalhadores que transitam da Administração Central para os municípios no âmbito do processo de descentralização de competências se mantém a aplicabilidade do mesmo regime da ADSE e SNS aplicável aos trabalhadores da Administração Central;

⁶ r) Que, no âmbito do apoio logístico, a Administração Central assume os encargos com arranjos exteriores, incluindo jardinagem, no valor de 0,50€/m² de área descoberta, desde que os espaços em causa não estejam integrados no espaço público;

⁷ s) A definição, até ao fim do ano de 2022, por portarias dos membros do Governo responsáveis pela área da saúde e finanças, mediante acordo da ANMP, dos rácios de veículos afetos a cada Centro de Saúde/município, em função dos utentes servidos e dos serviços prestados na comunidade.

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----3. O valor previsto para a rubrica Imóveis não é suficiente para a gestão, conservação e manutenção dos imóveis que transitam para o Município, cf. fórmula definida para o efeito; gestão, conservação e manutenção dos imóveis propriedade de terceiros, cf. fórmula definida para o efeito; valor do arrendamento, protocolo ou cedência a título oneroso dos imóveis propriedade de terceiros; e, ainda, para a gestão, conservação e manutenção de 79 equipamentos fixos, não médicos, dos quais apenas 52 se encontram, alegadamente, em estado operacional; -----

-----4. Não é prevista verba relativa à utilização de duas viaturas da frota municipal, cedidas por protocolo às unidades de saúde locais, cuja manutenção, abastecimento, seguro e inspeção periódica representam custos que necessitam ser considerados no Auto e pelos quais o Município deveria ser compensado, pois trata-se de uma cedência voluntária, não prevista no quadro legislativo prévio à descentralização administrativa, mas que visou colmatar lacunas existentes por parte da tutela do Ministério da Saúde, que comprometiam a qualidade do serviço prestado à comunidade; por outro lado, os montantes relativos aos transportes efetivamente realizados pelas unidades de saúde local durante o ano de referência foram contabilizados pelo Município, com dados facultados pelo ACeS, e não se encontram reflectidos no Auto; -----

-----A única viatura que transita da ARSC tem 24 anos, e revela-se insuficiente para o número de unidades funcionais existentes (USF, UCSP, USP, UCC); existe, apenas, a declaração de intenção, por parte da ARSC, de dotar as unidades do Concelho com três viaturas eléctricas, situação dependente da aprovação de candidaturas ao Fundo Ambiental e cuja titularidade transitará para o Município após a respectiva aquisição por aquela entidade; -----

-----5. O número de trabalhadores é insuficiente, não é facultada informação sobre trabalhadores de não é facultada informação sobre trabalhadores de baixa médica ou em regime de CEI/CEI+; não é facultada a possibilidade de converter prestações de serviços na área da limpeza em contratação de assistentes operacionais, cf. previsto no

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

Acordo Setorial; apenas são transferidas verbas relativas ao vencimento base, subsídio de refeição e encargo da entidade patronal, encontrando-se a rubrica “outros abonos” a zero, para os 4 trabalhadores que transitarão para o mapa de pessoal do Município; estima-se, ainda, a necessidade de contratação de mais dois trabalhadores desta categoria profissional, para fazer face às necessidades básicas;-----

----- 6. Não são indicados contratos de fornecimento de gás e de água e saneamento, para nenhuma das unidades de saúde; não é indicada verba atinente ao fornecimento de eletricidade para a Unidade de Saúde de Tentúgal;-----

----- - O somatório dos 11 contratos de prestação de serviços totaliza 204.342,17€, mas o Anexo VII apenas prevê a transferência de 185.993,95€ para o efeito, valor que seria sempre insuficiente pois, além dessa discrepância no somatório, também a verba destinada à desinfestação, arranjos exteriores, vigilância ativa e passiva, fornecimento de água, fornecimento de eletricidade respeitante à Unidade de Saúde de Tentúgal e transportes, integra igualmente a rubrica dos serviços de apoio logístico; o desvio nesta rubrica totaliza 85.490,17€; -----

----- 7. De resto, a concentração das anteriores 10 rubricas de despesa em apenas 3 itens, dificulta a transparência e o necessário escrutínio das verbas a transferir, e traduzem uma notória diminuição de verbas face aos compromissos assumidos pelo Governo e vertidos no Acordo Setorial celebrado com a ANMP, e às reais necessidades subjacentes ao exercício das competências a transferir para a esfera jurídica do Município. -----

----- 8. O apuramento das despesas, pelo Município, não contabilizadas no Auto, por contraponto aos valores considerados pela ARSC, encontra-se plasmado no quadro seguinte:-----

Rubrica de classificação económica	Valor proposto no Auto de Transferência	Tipo de Despesa	Valor efetivo, apurado pelo Município	Subtotais (por rubrica)
Imóveis	37.586,13€	Gestão, manutenção e conservação dos imóveis	36.903,00€ (1)	46.835,00€

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

		Gestão, manutenção e conservação dos equipamentos fixos ao edificado	6.868,40€ (2)	
		Renda de imóveis e outros encargos, quando a eles haja lugar	3.063,60€	
Assistentes Operacionais	56.309,82€	Assistentes Operacionais	87.807,44€ (3)	
Serviços de Apoio Logístico	185.993,95€	Serviço de Limpeza	139.040,98€	271.484,12€
		Desinfestação	600,00€ (4)	
		Arranjos exteriores	2.679,50€ (5)	
		Vigilância ativa e passiva	633,80€ (6)	
		Fornecimento de eletricidade, gás, água e saneamento	99.066,06€ (7)	
		Transportes	32.463,78€ (8)	
TOTAIS	279.889,90€		406.126,56€	
DIFERENCIAL			126.236,66€	

----- (1) Aplicando as fórmulas de cálculo, apuraram-se 31.347€ para a gestão, conservação e manutenção dos dois edifícios que transitam para o Município, aos quais acrescem 5.556,00€, que decorrem da aplicação da fórmula de cálculo para a gestão, conservação e manutenção dos imóveis objeto de arrendamento/protocolo/cedência a título oneroso. -----

----- (2) Considerando um investimento inicial de 68.684,00€, apurado pelos coordenadores das unidades funcionais como necessário para a aquisição do equipamento em falta, considerou-se 10% desse montante para apuramento do valor anual para a respetiva gestão, conservação e manutenção. -----

----- (3) Considerando a totalidade dos encargos não previstos na proposta da ARS, designadamente com seguros e medicina do trabalho; estes montantes não incluem os encargos da entidade com a ADSE, considerando que o único valor que temos por certo é o custo do cartão de cada trabalhadora (cerca de 2,00€) o valor de uma Junta Médica (45€), não se conseguindo aferir o volume de despesas com cuidados não comparticipados a processar, que é variável; consideraram-se, ainda, os encargos com mais dois trabalhadores, de modo a prever o rácio de 1AO/unidade, o que, ainda assim, poderá não ser suficiente. -----

----- (4) Estimativa disponibilizada pela Unidade de Ambiente, Limpeza Urbana e Saúde Ambiental. -----

----- (5) Mediante aplicação da fórmula de cálculo: área espaços exteriores x 0,50€/m2. -----

----- (6) Valor estimado para a USF Araceti, única unidade que possui sistema de vigilância, o que se afigura insuficiente, tendo em conta que as demais unidades deverão, futuramente, encontrar-se munidas de igual sistema. -----

----- (7) Considerando também os consumos de electricidade da Unidade de Saúde de Tentúgal (9.635,58€) e os consumos de água das 6 unidades constantes do Auto (13.484,81€), que não foram valorados pela ARSC, bem como o consumo de gás no edifício da UCSP de Montemor-o-Velho, facultado pelo ACeS do Baixo Mondego e que se cifra em 10.643,48€. -----

----- (8) De acordo com informação obtida por parte do ACeS do Baixo Mondego, através de mail remetido pelo seu Diretor Executivo no dia 16.0.2023, procedeu-se ao cálculo do custo dos transportes, mediante aplicação do valor das ajudas de custo em vigor para a Administração Pública, o que perfaz o total de 30.264,18€; a este montante, acresce o montante despendido pelo *

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO**Reunião ordinária de 2023, de julho, 17**

Município, em 2022, com as duas viaturas da frota municipal com utilização exclusiva pelas unidades de saúde, no montante de 2.199,60€.

----- IV. Conclusões -----

----- O Município mantém o seu posicionamento quanto ao teor, inalterado, do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023, porquanto os seus pressupostos e verbas inscritas se mantêm imutáveis face às versões anteriormente remetidas, assinalando-se um desvio entre o montante que o Ministério da Saúde inscreveu em sede de Fundo de Financiamento da Descentralização para o exercício das novas competências em apreço (279.889,90€), e os valores apurados pelo Município (406.126,56€), que se traduz num diferencial de 126.236,66€, face à informação de que os Serviços dispõem neste momento.

----- Contudo, regista-se uma evolução no processo negocial, ainda em curso, que assenta nos seguintes factos:-----

----- O Ministério da Saúde propôs, pela primeira vez, a assinatura de uma Adenda ao Auto, na qual se compromete a rever os valores a transferir para o Município, mediante comunicação dos mesmos em sede de reunião da Comissão de Acompanhamento e Monitorização do processo de transferência de competências na área da Saúde, a realizar no período máximo de três meses após a assinatura do Auto de Transferência; protelar a assinatura do Auto, terá, pois, impacto, na produção de efeitos dessa actualização;-----

----- - A aprovação do Auto de Transferência, neste momento, com produção de efeitos a 01 de Setembro de 2023, visa garantir o acesso a verbas do PRR para a requalificação das unidades de saúde locais, cuja intervenção se considera premente, face ao estado de degradação dos imóveis, com repercussões na qualidade do serviço público de saúde prestado à população; recorde-se que este valor foi recentemente actualizado (21.06.2023), tendo sido solicitada à CIM-RC a inscrição de um montante global de 2.422.822,50€ para a requalificação de todas as infraestruturas de saúde do Concelho de Montemor-o-Velho;-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- - Embora o processo negocial decorra numa lógica de diálogo estreito entre o Município e o Ministério da Saúde, é hoje visível a abertura, da parte deste último, para acolher as propostas do Município, que serão vertidas numa Adenda ou Acordo Complementar, cuja redacção será consensualizada nos próximos dias, sendo submetida em breve a minuta definitiva desse documento à Câmara Municipal, para a devida deliberação (anexa-se, para conhecimento, a minuta preliminar, objecto de discussão entre as partes, e que sofrerá alterações que integrarão a versão definitiva, a submeter à Câmara). -----

----- V. Proposta -----

----- Atendendo ao longo processo negocial operado pelo Município e pela CIM-RC junto do Ministério da Saúde e, bem assim, as garantias expressas por parte do Governo, consubstanciadas na proposta de Adenda ao Auto de Transferência, ainda em negociação, e que materializam o compromisso e a abertura do Estado para inscrever em sede do Fundo de Financiamento da Descentralização, mediante prévia sinalização à CAM, as despesas que não constem do Auto e que, de acordo com o parecer dos Serviços, totalizam um diferencial de 126.236,66€ face ao montante proposto naquele documento, propõe-se que o Exm.º Senhor Presidente da Câmara Municipal: -----

----- 1. Remeta a proposta de aprovação do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023 a reunião do Executivo Municipal, para deliberação; -----

----- Assim que concluído o processo de negociação, será submetida à Câmara uma proposta de Acordo Complementar, através do qual se concretizará o compromisso do Ministério da Saúde em proceder à actualização das verbas a transferir do Fundo de Financiamento da Descentralização para o exercício das competências previstas no Auto de Transferência. -----

----- Mais se informa que foi comunicado ao Ministério da Saúde que o valor mapeado à CIM-RC no dia 21.06.2023 para a requalificação das infraestruturas da Saúde do nosso

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

Concelho, foi actualizado para os 2.422.822,50€, face aos actuais valores de mercado e à natural degradação dos imóveis, desde a avaliação precedente. -----

----- 2. Proceda à assinatura do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023, nos termos do art.º 20º do Decreto-Lei n.º 23/2019, de 30 de Janeiro, com vista à sua produção de efeitos a 01 de Setembro de 2023, caso o mesmo seja aprovado pela Câmara Municipal.”

-----A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação dos Serviços, deliberou por unanimidade aprovar a Proposta do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023, com vista à sua produção de efeitos a 01 de setembro de 2023, documento que se dá aqui como inteiramente reproduzido e que faz parte integrante desta ata.-----

-----Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos.-----

----- 8. DIVISÃO DE EDUCAÇÃO, DESPORTO E JUVENTUDE (DEDJ)-----

-----8.1. UNIDADE DE EDUCAÇÃO E ENSINO PROFISSIONAL (UEEP)-----

----- Ausentou-se neste ponto o Presidente da Câmara. -----

**----- 8.1.1. INÍCIO DE PROCEDIMENTO AO ABRIGO DE ACORDO
QUADRO DA CIM RC (AQ 01/2021) LOTE 4 – -----
FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO AGREGADO DE -----
REFEIÇÕES ESCOLARES EM REGIME DE CONFEÇÃO LOCAL
E TRANSPORTADAS A QUENTE – ANO LETIVO 2023/2024
– APROVAR EM MINUTA. -----**

----- Foi presente a informação n.º 8993/2023 da Unidade de Educação e Ensino Profissional, documento que se dá aqui como inteiramente reproduzido e que faz parte integrante desta ata. -----

-----A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação dos Serviços, deliberou por unanimidade autorizar o início do procedimento de Consulta Prévia, no âmbito do Acordo-Quadro da CIMRC - AQ 01/2021, Lote 4, para confeção, fornecimento, acompanhamento e transporte de refeições escolares para os

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO*Reunião ordinária de 2023, de julho, 17*

estabelecimentos de educação pré-escolar, escolas do 1º, 2º e 3º CEB e secundária do concelho de Montemor-o-Velho e, neste âmbito:-----

-----i. Aprovar as peças de procedimento, Convite e Caderno de Encargos, documentos que se dão aqui como inteiramente reproduzidos e que fazem parte integrante desta ata; -

-----ii. Aprovar a realização da despesa e o preço base de 1.169.966,00€ (um milhão, cento e sessenta e nove mil novecentos e sessenta e seis euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, que se traduz numa divisão de 1.113.300,00€ (almoços) e 36.466,00€ (lanches);-----

-----iii. Aprovar a assunção do compromisso plurianual, previamente autorizada pela Assembleia Municipal, conforme descrito supra, com a consequente repartição de encargos para os anos financeiros de 2023 e 2024, sendo que se prevê, para 2023 – 323.167,58 € (almoços) e 10.455,54 € (lanches), num total de 333.623,12 € (valor acrescido de lva à taxa legal em vigor) e para 2024 – 810132.42 € (almoços) e 26.210,46€ (lanches), num total de 836.342,88 € (valor acrescido de lva à taxa legal em vigor);-----

-----iv. Aprovar a seguinte constituição do júri do procedimento e delegadas as competências previstas no n.º 2 do art.º 69.º do CCP, incluindo a competência de prestar esclarecimentos:-----

----- Prof. José Charro – Chefe de Divisão de Educação, Desporto e Juventude – Presidente;-----

----- Cristiano de Santa Rita, Chefe Divisão Financeira e Património Municipal - 1º Vogal efetivo;-----

----- Carla Soares, Chefe de Unidade de Educação e Ensino Profissional - 2º Vogal efetivo-----

----- Gorete Diogo, Assistente Técnica - 1º Vogal suplente; -----

----- Ana Rita Neto, Chefe de Divisão de Obras Municipais, em regime de substituição - 2º Vogal suplente. -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----v. Nas faltas e impedimentos do Presidente do Júri, este será substituído pelo 1º Vogal efetivo, Cristiano Santa Rita, Chefe da Divisão Financeira e Património Municipal;

-----vi. Aprovar que sejam convidadas as seguintes empresas a apresentar proposta, de acordo com a pré-qualificação do AQ:-----

-----a. EUREST PORTUGAL – Sociedade Europeia de Restaurante, Lda.;-----

-----b. UNISELF – Sociedade de Restaurantes Públicos e Privados, S.A.;-----

-----c. GERTAL – Companhia Geral de Restaurantes e Alimentação, S.A.-----

-----vii. Mais deliberou aprovar o gestor do contrato, nos termos do disposto no artigo 290 A, do CCP – o Chefe da Divisão de Educação, Desporto e Juventude, Prof. José Charro;-----

-----viii. Deliberou ainda que seja exigida a prestação de caução, no montante de 5% do preço contratual.-----

-----Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos.-----

----- Voltou a fazer parte da Reunião o Presidente da Câmara.-----

----- 8.1.2. II PARECER | PROTOCOLO COLABORAÇÃO -----

----- REFEIÇÕES | DGESTE | MUNICÍPIOS DA CLDE -----

----- APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

-----"A Coordenação Local do Desporto Escolar remeteu, por email datado de 13.02.2023, que visa o estabelecimento de um acordo de colaboração entre a Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares (DGEstE) e os Municípios que integram a Coordenação Local do Desporto Escolar de Coimbra (CLDE).-----

-----Trata-se de um instrumento que surge da necessidade de obter enquadramento legal para se proceder ao pagamento das refeições que são servidas nas atividades do Desporto Escolar em cada Concelho. -----

-----Uma vez que a Autarquia é a entidade responsável pelo fornecimento de refeições nas Escolas do Concelho de Montemor-o-Velho, os serviços remeteram para análise jurídica uma proposta de acordo a celebrar.-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----Analisado pela Unidade de Apoio Jurídico e Contencioso, verifica-se que nos termos do ponto 2.2 do referido parecer, a proposta de protocolo tem enquadramento nas previsões do concurso para fornecimento de refeições e que esta tipologia de refeições já está definida contratualmente, nos termos do nº 7 da cláusula 1 do Caderno de Encargos.-----

-----Salienta-se que só agora a proposta de acordo é submetida para os devidos efeitos, pois esteve a aguardar-se o número efetivo de refeições consumidas no âmbito do Desporto Escolar, durante o ano letivo 2022/2023.-----

-----Desta forma, anexa-se a proposta de acordo concretizada conforme indicado no ponto nº 2.3 e seguintes do referido parecer, emitido pela informação nº 2786, de 1/3/2023.-----

-----Salienta-se que anexo ao referido protocolo encontram-se os seguintes documentos:-----

----- proposta apresentada pela empresa Uniself – Sociedade de Restaurantes Públicos e Privados, S.A., apresentada no âmbito do procedimento de contratação pública, para o fornecimento de refeições escolares (anexo I);-----

----- tabela com o cálculo do valor a pagar pelas refeições fornecidas no âmbito das atividades do Desporto Escolar, a efetuar pela DGEstE (anexo II).”-----

-----A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes da informação dos serviços, deliberou por unanimidade aprovar a assinatura do Acordo de Colaboração, entre a Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares – DSR Centro e a Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, documento que se dá aqui por integralmente reproduzido e que faz parte integrante desta ata.-----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos.-----

----- 8.1.3. CEDÊNCIA DO REFEITÓRIO DA EB1 DE PEREIRA À ----

----- JUNTA DE FREGUESIA DE PEREIRA, DIA 15 DE JULHO -----

----- ENTRE ÀS 14H E ÀS 21H – RATIFICAÇÃO -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- Foi presente uma informação dos serviços com o seguinte teor:-----

----- *“No seguimento da solicitação efetuada à Junta de Freguesia por parte do Grupo Folclórico da Vila de Pereira, e em parceria com o mesmo na promoção do Festival do Folclore, solicitam a cedência do refeitório da EB1 de Pereira.”* -----

----- *Tedo em conta o disposto no artigo 47º, a “utilização de espaços fora do período das atividades escolares, do Decreto-Lei nº 21/2019 de 30 de Janeiro, a gestão da utilização dos espaços que integram os estabelecimentos escolares, fora do período das atividades escolares, incluindo atividades de enriquecimento curricular, compete aos municípios.”* -----

----- *Assim, a cedência de utilização de espaços nas condições referidas no número anterior é, obrigatoriamente, onerosa, excetuam-se do número anterior a utilização de espaços pelo agrupamento de escolas, ou escolas não agrupadas em atividades educativas, pelos próprios municípios no desenvolvimento das suas atribuições e competências, bem como pela freguesia cujo território se situar o estabelecimento escolar e ainda pelas respetivas associações de pais.* -----

----- *Face ao exposto, e considerando que a utilização requerida acontece em período não letivo, não colidindo com atividades escolares, proponho, que seja autorizado o uso das referidas instalações, tal como, dado conhecimento ao Ex.mo. Sr. Diretor, após autorização, para articulação da abertura e encerramento das instalações.* -----

----- A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação dos serviços, deliberou por unanimidade ratificar o ato praticado pelo Exmo. Sr. Presidente da Câmara Municipal, ao abrigo do ponto 3, do artigo 35.º, da Lei nº 75/2013, de 12 de setembro. -----

8.1.4. CEDÊNCIA DO REFEITÓRIO DA ESCOLA BÁSICA 2º/3º
DE ARAZEDE À JUNTA DE FREGUESIA DE ARAZEDE, ENTRE
OS DIAS 24 E 31 DE JULHO DE 2023 –
APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços com o seguinte teor:-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

“No âmbito das Jornadas da Juventude 2023, vem a Junta de Freguesia de Arazede, solicitar a cedência do refeitório da Escola EB2º/3º de Arazede, para apoio à logística das refeições dos peregrinos que irão receber na freguesia entre os dias 24 e 31 de Julho (conforme entrada mydoc nº14738).-----

----- A Peregrinação dos Símbolos JMJ2023 é uma ação preparatória para as jornadas Mundiais da Juventude 2023, a ter lugar em Lisboa, durante o próximo mês de agosto.

----- O evento caracteriza-se pelo seu carácter internacional e singular, proporcionando oportunidades de visibilidade a nível mundial para o país de acolhimento.” -----

----- Tendo em conta o disposto no artigo 47º, a “utilização de espaços fora do período das atividades escolares, do Decreto-Lei nº 21/2019 de 30 de Janeiro, a gestão da utilização dos espaços que integram os estabelecimentos escolares, fora do período das atividades escolares, incluindo atividades de enriquecimento curricular, compete aos municípios.” -----

----- Assim, a cedência de utilização de espaços nas condições referidas no número anterior é, obrigatoriamente, onerosa, excetuam-se do número anterior a utilização de espaços pelo agrupamento de escolas, ou escolas não agrupadas em atividades educativas, pelos próprios municípios no desenvolvimento das suas atribuições e competências, bem como pela freguesia cujo território se situar o estabelecimento escolar e ainda pelas respetivas associações de pais. -----

----- Face ao exposto, e considerando que a utilização requerida acontece em período não letivo, não colidindo com atividades escolares, proponho, que seja autorizado o uso das referidas instalações, tal como, dado conhecimento ao Ex.mo. Sr. Diretor, após autorização, para articulação da abertura e encerramento das instalações.”-----

----- A Câmara tomou conhecimento e, nos termos constantes na informação dos serviços, deliberou aprovar por unanimidade a cedência do refeitório da escola EB 2º/3 de Arazede, ao abrigo do ponto 3, do artigo 35.º, da Lei nº 75/2013, de 12 de setembro.

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- 8.2. UNIDADE DE DESPORTO E JUVENTUDE (UDJ) -----

----- 8.2.1. PISCINAS MUNICIPAIS DE MONTEMOR-O-VELHO | --
 ----- ALTERAÇÃO DO REGULAMENTO DE UTILIZAÇÃO E -----
 ----- FUNCIONAMENTO DAS PISCINAS MUNICIPAIS DE -----
 ----- MONTEMOR-O-VELHO | APRECIAÇÃO DAS SUGESTÕES ---
 ----- APRESENTADAS DURANTE O PERÍODO DE CONSULTA -----
 ----- PÚBLICA – APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foram presentes as informações dos serviços com o seguinte teor: -----

----- **Unidade de Desporto e Juventude:** -----

----- I – Enquadramento -----

----- 1. Através da informação nº 261, de 20.04.2015, foi apresentada proposta para abertura do procedimento para alteração do Regulamento de Utilização e Funcionamento das Piscinas Municipais de Montemor-o-Velho, nos termos e para os efeitos do art.º 98.º do Código do Procedimento Administrativo (CPA); -----

----- 2. No seguimento disto, foi deliberado por unanimidade, em reunião do executivo municipal datada de 04.05.2015, iniciar o procedimento para alteração do Regulamento de Utilização e Funcionamento das Piscinas Municipais de Montemor-o-Velho; -----

----- 3. Tal deliberação foi divulgada através do edital nº41/2015 de 19.05.2015 e foram os interessados convidados a apresentar propostas/sugestões para o mencionado documento; -----

----- 4. Através da Informação nº 6829 de 13.07.2016, remeteu-se a proposta de alteração ao Regulamento de Utilização e Funcionamento das Piscinas Municipais de Montemor-o-Velho, ao órgão executivo municipal, para submissão da proposta a consulta pública, nos termos artigo 101º do CPA, para recolha de sugestões, procedendo para o efeito, à sua publicação nos termos legais; -----

----- 5. Tal foi decidido em conformidade com a deliberação do executivo municipal datada de 18.07.2016; -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

- 6. Para os efeitos foi elaborado e divulgado o edital nº87/2016, de 22 de julho;--
- 7. O citado edital foi ainda publicado com a Refª. nº 309756698, no DR 2ª Série nº 155 / 0 de 12.08.2016; -----
- 8. O processo ficou pendente até junho de 2019, quando foi retomado o processo e remetido para os órgãos municipais para aprovação a nova proposta de alteração. ---
- 9. A proposta de alteração foi presente a Reunião de Câmara de 23 de setembro de 2019. -----
- 10. A consulta pública decorreu de 04 de outubro a 18 de novembro, não tendo havia qualquer pronúncia; -----
- 11. Durante o período de consulta pública constatou-se que, por lapso, não tinha sido incluído na tabela de taxas a aula de Bebes pelo que, em reunião de câmara de 19 de abril de 2021 foi deliberado submeter o projeto de regulamento a nova consulta pública, que decorreu de 22 de abril a 3 de junho; -----
- 12. No dia 14 de maio, pelo documento mydoc E-11218, foi apresentada a seguinte sugestão: -----
- 13. -----
- “Exmo Sr Presidente da Câmara Municipal de Montemor-o-Velho -----
- A menos que a minha consulta tenha sido mal feita ao regulamento em discussão pública e por lapso não tenha lido algum parágrafo sobre a matéria, não vejo refletida nas alterações propostas e competentes alterações e correções do regulamento, nada que se refira e corrija a matéria sobre a qual já apresentei pessoalmente a V. Exa, em sessão de Câmara, no que toca à utilização dos balneários masculinos (ou femininos), por crianças baixa idade, do sexo oposto, o que tal era permitido (recomendado) no regulamento em vigor à data da minha reclamação.-----
- Assim e tendo em conta que as piscinas não possuem balneário próprio para crianças, embora existam várias salas desocupadas que podiam ser adaptadas para esse fim, pelo que observei, sempre estiveram desertas e não me consta que as mesmas

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

tivessem utilização quando frequentava a piscina, venho solicitar que os técnicos competentes pela elaboração do novo regulamento e o vereador responsável pelo uso do equipamento das piscinas tenham tal reclamação, que na altura admitiram não ser a correta e procederam à alteração dos costumes, em consideração e revejam a proposta e incluam no novo regulamento algo que, por passar a constar no mesmo afaste como regra escrita que crianças de idade pré escolar e escolar usem balneários de sexo oposto para se equiparem. -----

----- Como sugestão e se me permite, uma das salas contigua à piscina e com janela para a mesma pode ser adaptada para o fim.-----

----- Se por acaso estou errado e a ver mal o problema ou se pretenderem contactar-me sobre a matéria, fico ao vosso dispor. -----

----- Mário José Bebiano Nascimento -----

----- CC XXXXXXXX-----

----- Morador XXXXXXXXX-----

----- XXXXXXXXXX -----

----- 3140-166 Meãs do Campo-----

----- Montemor-o-Velho -----

----- contacto XXXXXXX -----

----- Mário Bebiano Nascimento” -----

----- 14. Esta reclamação foi sujeita a análise através do documento mydoc 5641, cujo teor se transcreve: -----

----- “Recebemos um e-mail do Sr. Mário José Bebiano Nascimento acerca da consulta pública ao projeto de regulamento de utilização e funcionamento das Piscinas de Montemor-o-Velho. O Sr. Mário Nascimento pretende que os balneários não sejam frequentados por crianças do sexo diferente ao que se destinam, como previsto no ponto 1.4 do artigo 12º do Projeto de Regulamento em análise. Sugere ainda a criação de um balneário próprio para crianças. -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----Apresentamos, nos pontos seguintes deste documento, a nossa análise da reclamação, avaliando a infraestrutura e a gestão das classes de natação. -----

-----I. Enquadramento-----

-----As Piscinas Municipais de Montemor-o-Velho possuem 5 vestiários (2 femininos, 2 masculinos e 1 para grupos). No entanto, apenas existem 2 zonas de duche (1 masculina e 1 feminina). Com estas infraestruturas as crianças mais pequenas para frequentarem a piscina, utilizando o duche do balneário do sexo correspondente, teriam de estar sempre acompanhadas por um adulto do mesmo sexo ou utilizarem o balneário sozinhas. -----

-----Muitos pais não são do concelho ou não trabalham aqui e apenas o progenitor do sexo oposto está disponível para acompanhar a criança. Há outros motivos, por exemplo doença, que limitam o acompanhamento da criança por um adulto do mesmo sexo. -- -----

-----II. Avaliação -----

-----Muitas crianças, mesmo com 7 anos, sem acompanhamento de um adulto, sentem-se constrangidas por permanecerem em balneários com adultos desconhecidos ainda que sejam do mesmo sexo. Esta situação propicia a repulsa em vir às aulas de natação. -----

-----Pelo anunciado anteriormente, prevíamos uma diminuição substancial da utilização da Piscina por crianças que se encontram nestas condições se alterássemos o ponto 1.4. do Artigo 12º do Regulamento de Utilização e Funcionamento da Piscina Municipal de Montemor-o-Velho em discussão pública. Queremos que todos possam frequentar a Piscina e sabemos que os hábitos de prática desportiva são essenciais para um desenvolvimento saudável de todos e especificamente das crianças. -----

-----III. Proposta -----

-----Reconhecemos que a situação não é ideal e faremos um esforço em diminuir os momentos em que crianças do sexo oposto estão na presença dos utilizadores dos

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

balneários. Assim, vamos dar prioridade à utilização das cabines fechadas para duches (2 em cada zona de duches) e das cabines fechadas nos vestiários (4 masculinos e 4 femininos) por crianças do sexo oposto acompanhadas por adulto. Na receção tentaremos coordenar a utilização dos vestiários evitando, sempre que possível, os conflitos entre os utilizadores do sexo a que se destinam e os utilizadores com crianças de sexo oposto. -----

----- A criação de um balneário com zona de duches não depende apenas do espaço, mas também do acesso a água quente, a esgotos, a aquecimento. Os serviços da Unidade Orgânica de Desporto e Juventude e da Unidade Orgânica de Edifícios, Infraestruturas e Equipamentos Municipais tentarão encontrar, se possível, uma solução melhor para todos. -----

----- II – Análise -----

----- A sugestão apresentada pelo munícipe Mário Bebiano Nascimento, embora seja pertinente e tida em consideração, não será incluída no Regulamento de Utilização e Funcionamento da Piscina Municipal de Montemor-o-Velho, uma vez que implica alterações estruturais impossíveis de fazer num breve período de tempo. -----

----- Conforme consta na análise técnica, será dada prioridade à utilização das cabines fechadas para duches (2 em cada zona de duches) e das cabines fechadas nos vestiários (4 masculinos e 4 femininos) por crianças do sexo oposto acompanhadas por adulto, enquanto que na receção será coordenada a utilização dos vestiários evitando, sempre que possível, os conflitos entre os utilizadores do sexo a que se destinam e os utilizadores com crianças de sexo oposto. -----

----- III – Proposta -----

----- Face a todo o exposto, tendo em conta o resultado da consulta pública e da análise da sugestão apresentada, propõe-se: -----

----- 1. Que não seja aceite a sugestão apresentada pelo munícipe Mário Bebiano Nascimento; -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----2. Previamente a qualquer passo, e antes dos pontos subsequentes, seja a presente proposta verificada/ analisada pela Unidade Orgânica de Apoio Jurídico e Contencioso para verificação da sua conformidade com o proposto;-----

-----Caso a UOAJC nada tenha a opor e concorde com o teor da proposta ora apresentada: -----

-----3. Se aprecie a nova proposta e caso esta obtenha a necessária aprovação pelo órgão executivo municipal, se proceda, depois à sua remessa, à assembleia municipal nos termos e para os efeitos previstos na al. g), do n.º 1, do Artigo 25.º da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro.” -----

----- **Unidade de Apoio Jurídico e Contencioso.** -----

----- “1. Enquadramento do Pedido-----

-----A presente análise procede do expediente respeitante à Alteração do Regulamento de Utilização e Funcionamento das Piscinas de Montemor-o-Velho, que se encontra na fase de análise da única sugestão proveniente da Consulta Pública que decorreu entre 22 de abril e 3 de junho de 2021. -----

-----1.O munícipe participante (doc. E.11218, de 14.05.2021) sugere que seja alterada a norma constante do ponto 1.4 do n.º 1 do artigo 12.º do Regulamento, que permite a utilização dos balneários por crianças menores do sexo oposto.-----

-----2. A UDJ, pelo doc. 8788 de 25.08.2021, pronunciou-se no sentido de reconhecer que a situação não é ideal, informando que a criação de um balneário com zona de duchas não depende apenas do espaço, mas também do acesso a água quente, a esgotos e aquecimento, diligências dificilmente comportáveis a curto prazo e propôs as soluções possíveis no imediato de forma a diminuir os momentos em que crianças do sexo oposto estão na presença dos utilizadores dos balneários, nomeadamente: -----

----- Dar prioridade à utilização das cabines fechadas para duchas (2 em cada zona de duchas) e das cabines fechadas nos vestiários (4 masculinos e 4 femininos) por crianças do sexo oposto acompanhadas por adulto. -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- Na receção tentar coordenar a utilização dos vestiários evitando, sempre que possível, os conflitos entre os utilizadores do sexo a que se destinam e os utilizadores com crianças de sexo oposto. -----

----- 3. Sobre esta matéria, já se pronunciou também a UAJC, doc. I- 6589 de 25.06.2021, concluindo que, não havendo legislação que regule a questão do acesso dos menores a balneários do sexo oposto, o Município apenas pode acompanhar as melhores práticas possíveis de forma a minimizar os constrangimentos associados. -----

----- 1.2 Neste contexto, justificada a não inclusão da proposta do Município no texto do Regulamento, o mesmo estaria apto para ser proposto à aprovação do órgão executivo em termos de que o mesmo o pudesse submeter à aprovação da Assembleia Municipal, nos termos e para os efeitos previstos na alínea g), do n.º 1, do artigo 25.º da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro. -----

----- 1.3 Sucede que, por despacho de 24.01.2022 do Sr. Vereador Décio Matias, com competências delegadas nesta matéria, é solicitada a criação de uma comissão que possa avaliar a possibilidade de se criar um espaço de “balneário infantil”. -----

----- 1.4 Em 09.02.2022, conforme informação aposta no mov. 18 do doc- I- 8788, a Comissão então criada para o efeito já se encontrava a desenvolver os trabalhos de apresentação de uma proposta de resolução para a questão dos balneários para crianças. -----

----- Pelo que foi novamente proposta a submissão das alterações ao Regulamento para aprovação da Câmara e remessa à Assembleia Municipal, tendo a UDJ elaborado a informação técnica doc. I-9555 de 06.07.2023, a qual reproduz o enquadramento anterior relativamente ao motivo pelo qual não pode ser atendida na totalidade a pretensão do Município, propondo, que: -----

----- Não seja aceite a sugestão apresentada pelo município Mário Bebiano Nascimento; -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- Se aprecie a nova proposta de Regulamento em anexo e caso esta obtenha a necessária aprovação pelo órgão executivo municipal, se proceda, depois à sua remessa, à Assembleia Municipal nos termos e para os efeitos previstos na al. g), do n.º 1, do Artigo 25.º da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro. -----

----- 2. *Análise Jurídica* -----

----- Neste enquadramento, a uma vez que não existem considerações novas a fazer ao expediente já analisado anteriormente, apenas nos detivemos na atualização do preâmbulo do texto para o adequar à fase processual em curso, o qual anexamos com anotações a cor verde. -----

----- 3. *Proposta* -----

----- Quanto ao procedimento regulamentar, somos de opinião que a proposta de Regulamento está apta a ser presente aos órgãos competentes, nos termos acima identificados, para efeitos de aprovação e posterior publicação em Diário da República, afim de lhe ser constituída a necessária eficácia externa nos termos dos artigos 158.º e 159.º do CPA. -----

----- 3.1 -----

----- Chama-se a atenção para o facto de, atendendo a que na fase de participação pública foi obtida uma proposta e que a mesma foi devidamente apreciada (muito embora não possa ser atendida), a descrição da mesma, bem como da justificação para a sua não inclusão do texto regulamentar, dever acompanhar os documentos submetidos à apreciação dos órgãos. -----

----- Tomamos a liberdade de adicionar a presente nota: Desconhece-se se já existem conclusões dos trabalhos desenvolvidos pela Comissão acima mencionada. Salvo melhor entendimento, caso seja considerado útil apresentar as diligências que o Município está a tomar no sentido da criação de um balneário para crianças, poderão, eventualmente, ser incluídas na justificação mencionada." -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----A Câmara tomou conhecimento e, com base na informação dos serviços deliberou por unanimidade aprovar a proposta de alteração do Regulamento de Utilização e Funcionamento das Piscinas Municipais de Montemor-o-Velho, documento que se dá aqui por integralmente reproduzido e que faz parte integrante desta ata.-----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos.-----

-----**8.3. NÚCLEO DE GESTÃO DO CENTRO NÁUTICO (NGCN)**-----

----- **8.3.1 CEDÊNCIA DO PÓRTICO INSUFLÁVEL DO MUNICÍPIO**
----- **À COMISSÃO DE FESTAS EM HONRA DE SÃO SEBASTIÃO, -**
----- **MEÃS DO CAMPO, ENTRE 11 E 14 DE AGOSTO DE 2023 --**
----- **APROVAR EM MINUTA.** -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- *“Relativamente ao pedido formulado pelo requerente, informamos que na data em causa (12.08.2023) o equipamento se encontra disponível. Nessa senda, propomos:*

----- *(1) que se dê conhecimento e se colha a concordância estratégica do Sr. Chefe de Divisão, Sr. Vereador e DMCG, respetivamente, para que o pedido dirigido pela Comissão de Festas de São Sebastião das Meãs do Campo para a cedência do arco insuflável tenha provimento, dada a disponibilidade do equipamento e as relações de cooperação institucional que vigoram;*-----

----- *(2) que, confirmado o fluxo procedimental proposto no ponto anterior, bem como a concordância estratégica subjacente, se remeta ao Sr. Presidente, para análise, concordância e remessa à próxima RC para autorização, ao abrigo da alínea u), do artigo 33º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, sem lugar a qualquer custo, visto que não é possível apurar o mesmo, nem essa cedência se encontra prevista em regulamento;*-----

----- *(3) que, na sequência da RC, se notifique o requerente acerca da decisão tomada de relativamente à possibilidade daquela cedência, nos termos do despacho que vier a ser formulado naquela instância. Em caso de deferimento a entidade será ainda informada da data a partir do qual o mesmo poderá ser levantado (11.08.2023), bem como da data limite de devolução (14.08.2023).”*-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----A Câmara tomou conhecimento e com base na informação dos serviços deliberou por unanimidade aprovar a cedência do pórtico insuflável do Município à Comissão de Festas em Honra de São Sebastião – Meãs do Campo, entre 11 e 14 de agosto de 2023.-----

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos.-----

8.3.2. NORMAS DE CEDÊNCIA DE EQUIPAMENTOS -----

MUNICIPAIS QUE SE ENCONTRAM SOB CONTROLO DO----

NÚCLEO DE GESTÃO DO CENTRO NÁUTICO -----

APROVAR EM MINUTA. -----

----- Foi presente uma informação dos serviços que a seguir se transcreve: -----

----- “ENQUADRAMENTO -----

----- A cedência de equipamentos municipais a entidades parceiras, para apoio às suas iniciativas, é prática corrente do Município de Montemor-o-Velho, ao abrigo da alínea u), do artigo 33º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro. -----

----- O Núcleo de Gestão do Centro Náutico (NGCN) gere equipamentos bastante específicos, relacionados com as atividades náuticas, que são habitualmente solicitados por entidades organizadoras de provas (tais como a Federação Portuguesa de Canoagem, ou Federação Portuguesa de Remo), para virem a ser utilizados noutros locais (fora do Centro Náutico). -----

----- O NGCN gere equipamentos frágeis, sensíveis a choques mecânicos (comuns durante o transporte a que poderão ser sujeitos), essencialmente equipamentos eletrónicos, ou similares. -----

----- Devido à grande área do Centro Náutico (CN), o NGCN gere viaturas (terrestres e náuticas) que conferem apoio imprescindível às provas e às tarefas quotidianas e que, por serem diariamente necessárias, suscetíveis de avaria e potenciadoras de acidentes, a sua cedência carece de enquadramento regulamentar específico. -----

----- A eventual inoperacionalidade/avariação dos equipamentos apresentados nos três parágrafos anteriores coloca em causa o cumprimento do Plano de Provas e Eventos do

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO*Reunião ordinária de 2023, de julho, 17*

CN, para além de se saber que a sua reparação, devido à especificidade dos mesmos, é bastante dispendiosa e morosa. -----

----- PROPOSTA -----

----- Considerando o exposto, propõe-se a clarificação dos procedimentos que fundamentam os pedidos de cedência de equipamentos municipais, sobretudo os que se encontram sob gestão do NGCN, através da publicação do despacho que se anexou à informação, não obstante se proceda à competente e necessária apreciação jurídica prévia do mesmo. -----

----- Unidade de Apoio Jurídico e Contencioso: -----

----- "1. Enquadramento do Pedido: -----

----- Através da I- 6103, a Divisão de Educação Juventude e Desporto, solicita análise à proposta de regras, elaboradas pelo Núcleo de Gestão do Centro Náutico (NGCN), para cedência de equipamentos municipais que se encontram sob a gestão do Centro Náutico.

----- Tal como refere o NGCN, trata-se de equipamentos bastante específicos, relacionados com as atividades náuticas e que são habitualmente solicitados por entidades terceiras (para serem utilizados dentro ou fora do Centro Náutico). -----

----- São equipamentos frágeis, sensíveis a choques mecânicos (comuns durante o transporte a que poderão ser sujeitos), essencialmente equipamentos eletrónicos, ou similares. -----

----- Entre os mesmos estão também viaturas (terrestres e náuticas) que dão apoio imprescindível às provas e às tarefas quotidianas. -----

----- No geral, todos são equipamentos de elevado valor e também assim, de elevado valor de substituição e/ou reparação, em caso de dano ou avaria. -----

----- Por se tratarem de bens essenciais, sem os quais fica prejudicado o normal funcionamento Plano de Provas e Eventos do CN, bem como suscetíveis de fazer incorrer o Município em prejuízos avultados em caso de dano e/ou necessidade de substituição, a sua cedência carece de enquadramento muito concreto e específico. -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- Por informação do NGCN, que aclarou algumas questões, será importante a definição de que há equipamentos que nunca poderão ser cedidos, seja dentro ou fora do CN, há outros que podem ser cedidos apenas dentro das instalações e ainda outros que poderão ser cedidos para fora, cada um conforme a sua natureza, e que ficarão melhor identificados na proposta de normas. -----

----- 2. Análise Jurídica -----

----- 1. -----

----- A cedência de equipamentos municipais a entidades terceiras é habitual no Município de Montemor-o-Velho, nos termos da competência que é atribuída à Câmara pela alínea u) do artigo 33º da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro. -----

----- Para salvaguarda do interesse público, é natural que seja necessário criar regras específicas para cedência de determinados equipamentos, quando a sua especial natureza justifique cuidados acrescidos, como é o caso em apreço. -----

----- Termos em que, no uso da sua competência regulamentar, constante da alínea k) do mesmo artigo 33º, é perfeitamente legítimo que a Câmara possa criar as suas próprias regras de cedências. -----

----- O que significa que, do ponto de vista material, a proposta do NGCN para a criação de regras específicas aplicáveis às cedências dos equipamentos do CN está perfeitamente enquadrada nas atribuições do Município e nas competências da Câmara Municipal. -----

----- 2. -----

----- Já do ponto de vista formal, terá de se apurar qual o enquadramento mais assertivo, uma vez que se estão a criar regras que pretendem ter eficácia externa. -----

----- Assim, definida que está, acima, a competência originária da Câmara Municipal para propor à Assembleia Municipal o estabelecimento de regras próprias nas matérias de interesse para o Município, caberá definir se, nesta data, há possibilidade de produzir

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

apenas Normas ou, em vez disso, cabe produzir um verdadeiro Regulamento. O processo relativo a cada uma, segue procedimentos diferentes.-----

----- Da elaboração de um Regulamento: -----

----- O artigo 135º do CPA, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro diz “consideram-se regulamentos administrativos as normas jurídicas gerais e abstratas que, no exercício de poderes jurídico-administrativos, visem produzir efeitos jurídicos externos.-----

----- De onde resulta que, em tudo o que ultrapasse a mera organização dos serviços e imponha deveres aos administrados na qualidade de cidadãos, deve ser considerado um regulamento externo, independentemente da designação que é dada.-----

----- • Atualmente, está em vigor o Regulamento n.º 375/2015 – Regulamento do Centro Náutico onde constam, no artigo 17.º, as regras aplicáveis à cedência de equipamentos. As presentes normas consubstanciam, uma alteração aos preceitos ali elencados, acrescentando outros novos.-----

----- Isto é, não se trata só de criar regras específicas, trata-se de alterar previsões regulamentares que já existem, pelo que o mais assertivo seria, proceder a uma alteração do regulamento existente. -----

----- O processo regulamentar, cuja iniciativa parte da Câmara (nos termos da alínea k) do artigo 33º da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro) e é da competência da Assembleia Municipal (conforme alínea g) do n.º 1 do artigo 25.º do mesmo diploma), terá de seguir o complexo procedimento descrito nos artigos 98.º e seguintes do CPA, desde a fase da constituição de interessados, passando pela fase de audiência de interessados até à fase da integração da eficácia, com a publicação do texto final em Diário da República. -----

----- O cumprimento deste procedimento é, de resto, a condição para que as normas produzidas pelo Município adquiram eficácia externa.-----

----- Da elaboração de Normas de Cedência:-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----Sucedee que este é um procedimento moroso, que dura alguns meses até aprovação completa, o que pode não se coadunar com a premente necessidade de estabelecer, desde já, normas concretas de cedência dos equipamentos em causa, cuja necessidade surge da experiência adquirida entre a aprovação daquele Regulamento em 2015 e a prática da atualidade, sobretudo se tivermos conta que, como aproximar da época de verão, os eventos organizados por entidades externas ao/no Centro Náutico se vão multiplicar e os pedidos tem, naturalmente, tendência a aumentar.-----

-----● Conforme informação do NGCN, é de todo o interesse para o Município, salvaguardar de forma imediata, o cumprimento das normas propostas, que pretendem garantir um uso responsável dos equipamentos cedidos, de forma a prevenir danos que possam vir a comprometer as atividades do Município e/ou agravar custos com reposições e reparações que o erário publico não tem que suportar.-----

-----● Além de que, conforme o artigo 4.º n.º 3 e 4 do Regulamento do Centro Náutico, é determinado que “Serão definidas pela Câmara Municipal de Montemor -o -Velho as normas de gestão, utilização e funcionamento das instalações do Centro Náutico de Montemor -o -Velho. Entre as normas a fixar estão:-----

-----b) a forma a que deve obedecer a utilização dos diferentes equipamentos;-----

-----c) outras normas que se julguem necessárias e pertinentes à gestão das instalações; -----

-----Esta é, de resto, uma previsão regulamentar decorrente da norma habilitante constante do n.º 4 do artigo 36.º do CPA, -----

-----● Pelo que existe enquadramento para se estabelecer um conjunto de NORMAS, que permitam dar resposta imediata à questão da cedência destes equipamentos tão específicos do Centro Náutico, muito embora elas devam ter um caráter transitório.-----

-----A curto espaço de tempo e em nome da transparência e boa gestão da coisa pública, as mesmas deverão enquadrar-se numa proposta de alteração ao Regulamento

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

do Centro Náutico, que, conforme informação do NGCN, está em preparação, pelo que estarão em vigor apenas até essa data. -----

----- Da competência: -----

----- No âmbito das atribuições do Município no que respeita à área do desporto e tratando-se de normas para vigorar transitoriamente, compete à Câmara Municipal, nos termos das alíneas o) e u) do n.º 1 do artigo 33º do Anexo I à Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, deliberar sobre este instrumento de apoio. -----

----- E porque esta competência não foi delegada no Sr. Presidente pela Deliberação de 21 de outubro de 2021, as mesmas não devem assumir a forma de despacho (como está proposto) mas, em vez disso, serem objeto de deliberação pelo executivo Municipal -----

----- Da eficácia retroativa das normas a aprovar: -----

----- A proposta do NGCN compreende ainda, a previsão da aplicação das normas aos protocolos já vigentes. -----

----- Muito embora, em abstrato, seja possível atribuir eficácia retroativa ao presente instrumento, conforme o artigo 156.º do CPA, tal só será possível se estiverem, no caso concreto, preenchidos os pressupostos elencados nas alíneas a) a d) do n.º 2 desse mesmo normativo. -----

----- Ora, vejamos se estão preenchidos os requisitos para que possa ser atribuída retroatividade ao presente instrumento normativo, nomeadamente, por via da aplicação da alínea a) do preceito legal em causa: -----

----- Primeira nota: -----

----- Como referido acima, a preocupação subjacente à fixação das normas em apreço está diretamente relacionada com a proteção do interesse público, nomeadamente, na manutenção em bom estado de conservação de equipamentos pertencentes ao Município, de elevados valores de aquisição, e que, pela sua natureza frágil, devem ser tratados com uma especial atenção. -----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

-----Igualmente ficou dito que é o decorrer da experiência que tem determinado a necessidade destes especiais cuidados. E o facto de os equipamentos sempre terem tido estas características, faz-nos compreender que os interesses legalmente protegidos de que a lei faz depender a atribuição de eficácia retroativa, já existiam.-----

-----De onde nos parece que ficam preenchidos, em nome do Princípio da Boa Administração, os pressupostos justificativos da eficácia retroativa das normas em curso.-----

-----Segunda nota: -----

-----Os Protocolos já existentes não comprometem o Município na cedência de bens e equipamentos específicos, pelo que, não há direitos especialmente protegidos pelos quais se deva acautelar;-----

-----● Assim sendo, sobrepondo-se o interesse público, em nome da eficiência e economicidade da administração, o conjunto de normas em apreço poderá ter efeitos retroativos sobre os Protocolos vigentes.-----

-----3. Proposta: -----

-----Sem embargo de dever ser incluída numa alteração que a curto prazo deva ser feita ao Regulamento do Centro Náutico, a presente proposta, enquanto instrumento de aplicação transitória elaborado ao abrigo das competências previstas pelas alíneas o) e u) do artigo 33º da Lei nº. 75/2013, de 12 de setembro, reúne os requisitos legais para poder ser submetida a deliberação da Câmara Municipal.-----

-----Anexos:-----

-----Em anexo seguem as propostas de alteração ao texto remetido pelo NGCN.”---

-----A Câmara tomou conhecimento e, com base na informação dos serviços deliberou por unanimidade aprovar as Normas de Cedência de Equipamentos Municipais que se encontram sob controlo do Núcleo de Gestão do Centro Náutico de Montemor-o-Velho, documento que se dá aqui por inteiramente reproduzido e que faz parte integrante da presente ata.-----

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTEMOR-O-VELHO

Reunião ordinária de 2023, de julho, 17

----- Esta deliberação foi aprovada em minuta para surtir efeitos imediatos. -----

----- 9. UNIDADE DE COMUNICAÇÃO E IMAGEM, PROTOCOLO, MODERNIZAÇÃO ADMINISTRATIVA E INFORMÁTICA (UCIPMAI) -----

----- A5. EQ. MULTIDISCIPLINAR DE INOVAÇÃO, INVESTIMENTO E PLANEAMENTO ESTRATÉGICO (EMIPE) -----

----- INTERVENÇÃO DO PÚBLICO -----

----- Verificou-se a inexistência de público. -----

----- ENCERRAMENTO -----

----- Terminada a Ordem de Trabalhos, pelas quinze horas e quarenta e cinco minutos, foi pelo Presidente da Câmara encerrada a reunião, da qual para constar se elaborou a presente ata, sob a responsabilidade da Secretária, Andreia Sofia Marques Lopes dos Santos, que vai ser assinada nos termos da Lei, na reunião seguinte. -----

O PRESIDENTE DA CÂMARA,

EMILIO AUGUSTO FERREIRA TORRAO

Assinado de forma digital
por EMILIO AUGUSTO
FERREIRA TORRAO
Dados: 2023.10.11
12:36:09 +01'00'

Emílio Augusto Ferreira Torrão, Dr.

A SECRETÁRIA,

ANDREIA SOFIA
MARQUES LOPES DOS
SANTOS

Assinado de forma digital por
ANDREIA SOFIA MARQUES LOPES
DOS SANTOS
Dados: 2023.10.11 11:27:34 +01'00'

Andreia Sofia Marques Lopes dos Santos

• • •

Nº: 9582/2023

PARECER:

DESPACHO:

PARA: Divisão de Planeamento e
Coordenação de Projetos e

DATA: 06/07/2023

PROCESSO: 2020/300.10.001/49

ASSUNTO: **Centro de Alto Rendimento (CAR) - Torre de Chegada – informação solicitada no documento E-14135 relativo ao Reequilíbrio Financeiro.**

Através do documento com registo de entrada E-14135, datado de 29/06/2023, a empresa Engiperfil, Lda., através do seu mandatário, veio reiterar que a sua representada não recebeu resposta quanto aos pedidos de reposição do equilíbrio financeiro do contrato efetuados, designadamente o pedido formulado em agosto de 2022. Mais referindo que *“face ao hiato temporal decorrido entre o primeiro pedido e a atualidade, os valores pedidos são hoje muito mais elevados”*, não tendo o seu constituinte outra possibilidade que não fosse pedir judicialmente o reconhecimento do seu direito à reposição do equilíbrio financeiro do contrato.

No decurso desta empreitada, o empreiteiro formulou 3 pedidos de reposição do equilíbrio financeiro do contrato, conforme tabela infra:

14/04/2022	Pedido de Reposição de reequilíbrio Financeiro	250.000,00€
24/06/2022	Pedido de Reposição de reequilíbrio Financeiro	370.000,00€
25/08/2022	Pedido de Reposição de reequilíbrio Financeiro	527.783,69€

• • •

No que diz respeito ao último pedido formulado pelo empreiteiro, documento com registo de entrada E-17642, em consequência da maior permanência em obra, verifica-se que o mesmo considerou para os seus cálculos um período temporal de 550 dias (512+38), e o apuramento do montante global de 527.783,69€ de reposição do equilíbrio financeiro, que se reparte por custos diretos, custos indiretos, encargos com a estrutura central da empresa e outros custos proporcionais como garantias bancárias e seguros.

Assim, na presente informação cumpre apreciar o pedido formulado pelo empreiteiro.

I – DA OBJETO DA EMPREITADA

O projeto da empreitada foi elaborado por gabinete de projeto externo (Arquitetura: arquiteto Pedro Santos Barbosa e arquiteta Cláudia Sofia Santos e Especialidades: Inline Engenharia), contudo, o mesmo não foi contratualizado pelo município, mas sim com a Federação Portuguesa de Canoagem. O contrato de empreitada do “Centro de Alto Rendimento (CAR) – Torre de Chegada” foi outorgado com a empresa ENGIPERFIL, Lda., a 5 de março de 2021, pelo valor de 736.662,01€, a que acresce IVA, com prazo de execução fixado em 240 dias, sendo que o prazo de execução começou a contar a partir do dia 19/03/2021 (data em que foi aprovado o PSS).

Face aos prazos a obra deveria estar concluída em 15/11/2021, todavia, no decurso da mesma ocorreu um conjunto de vicissitudes que determinaram que o prazo inicialmente previsto fosse largamente ultrapassado, havendo nalguns casos responsabilidade do dono de obra conforme se informa de seguida.

II – DOS PRAZOS

PRORROGAÇÕES E SUSPENSÕES PROPOSTAS PELO DONO DE OBRA E QUE DETERMINARAM A MAIOR PERMANÊNCIA DO EMPREITEIRO EM OBRA

¹ Contrato avulso nº 18/2021.

• • •

A - 1.ª prorrogação legal de 135 dias – aprovado em reunião de Câmara de 08/11/2021 - termino da empreitada em 29/03/2022;

Estavam previstas no projeto de fundações a execução de estacas de DN600 e D800, contudo o equipamento indicado para a execução das mesmas tem um peso total de 105,97 Ton, as pontes existentes no CAR foram dimensionadas para Veículo tipo classe 2 (VT) – 300.00kN (aproximadamente 30 Ton).

Foi solicitado ao projetista uma revisão do projeto de forma a propor uma solução alternativa de fundações indiretas com estacas em que o equipamento para a execução das mesmas fosse mais ligeiro, permitindo assim a passagem do mesmo nas pontes do CAR, foi proposto uma solução com estacas pré-fabricadas do tipo CK270 em que o equipamento para a execução das mesmas já permite a sua passagem nas pontes do CAR.

Tratando-se de trabalhos que podem ser tecnicamente e economicamente separáveis do objeto do contrato inicial para a construção da Torre de Chegada do CAR, foi executada esta empreitada de forma autónoma, tendo sido concluídos em 22 de julho de 2021;

- ICF Canoa Sprint Juniors & U23 WC

Além desta situação, decorreram provas de canoagem, nomeadamente a prova internacional de canoagem “ICF Canoa Sprint Juniors & U23 WC”, que decorreu de 30/08/2021 a 07/09/2021.

Estas situações condicionaram o normal desenvolvimento dos trabalhos, obrigando a pausas e redução de rendimento.

Como tal foi concedida uma prorrogação legal do prazo para a conclusão dos trabalhos de 135 dias.

B - 2.ª prorrogação legal de 97 dias - aprovado em reunião de Câmara de 11/04/2022 - termino da empreitada em 04/07/2022;

Em reunião de obra, do dia 12/01/2022, foi verificado que a torre não estava implantada no local inicialmente previsto em projeto, erro este que se deve ao envio por parte do fiscal da obra de um

• • •

3

• • •

ficheiro com as cotas de implantação erradas, ficheiro este que havia servido para a execução do projeto de arranjos exteriores.

Esta situação impôs que tivesse de ser feito um ajustamento ao desenho dos vãos, por parte do projetista, por forma a garantir que o júri das provas não ficasse com o campo de visão, sobre a pista, obstruído pelas caixilharias.

Assim o empreiteiro não pôde proceder à encomenda da caixilharia em devido tempo. Esta solução só veio a ser apresentada ao empreiteiro em 23/03/2022, após a reunião em obra ocorrida no dia 21/03/2022.

Ao longo da execução da empreitada, principalmente desde meados do mês de dezembro de 2021 o empreiteiro apresentou diversos pedidos de esclarecimentos, nomeadamente em relação à execução das alvenarias e acabamentos, duvidas estas, pese embora os esclarecimentos solicitados ao projetista, que só foram totalmente sanados na reunião do dia 21/03/2022 em que esteve presente o projetista.

Em sequência do supracitado os trabalhos da empreitada não puderam ter o rendimento/desenvolvimento expectável.

Acresce ainda uma falta generalizada de mão-de-obra especializada e atrasos na entrega de materiais, decorrente da reconhecida redução da produção devido à pandemia provocada pelo COVID-19, agravada pela crise energética e a guerra na Ucrânia, com prazos de entrega de matérias-primas, nomeadamente alumínio, vidro e ferro a superar os 6 meses, situação esta que se verifica, na maioria das empreitadas a decorrer no município.

Assim confirma-se que de facto houve trabalhos cuja a execução esteve condicionada/pendente de informação a prestar pelo dono de obra/projetista desde a data de 14/12/2021 até reunião ocorrida em obra no dia 21/03/2022.

O edifício em causa destina-se a complementar a infraestrutura do CAR por forma a garantir a realização de provas internacionais nas várias modalidades (remo, canoagem, natação e triatlo), ora a situação detetada poderia por em causa a arbitragem destas provas comprometendo desta forma o interesse público na realização da mesma.

• • •

De acordo com o previsto no artigo 302.º e seguintes do CCP, na sua atual redação, cabe ao contraente público dirigir o modo de execução das prestações por forma a impedir que o contrato seja executado de modo inconveniente ou inoportuno para o interesse público, o que veio efetivamente a acontecer impondo alguns constrangimentos ao cocontratante na realização dos trabalhos.

Analisado o plano de trabalhos aprovado verifica-se que os restantes trabalhos da empreitada ficaram deste modo condicionados à execução das caixilharias, nomeadamente, os revestimentos exteriores e interiores, pavimento interiores e consequentemente todos os equipamentos, o que dificultou o planeamento dos mesmos e por consequência o caminho crítico da empreitada.

Nessa medida, entendeu-se que, deveria ser concedido uma prorrogação legal ao empreiteiro igual ao prazo em que os trabalhos em causa não puderam ter o devido seguimento num total de 97 dias.

C - Suspensão parcial por 30 dias - aprovado em reunião de Câmara de 06/07/2022 - termino da empreitada em 03/08/2022;

Em 28/06/2022, ainda se encontravam pendentes de decisão e aferição questões que se prendem com vãos, no que respeita a quantidade e dimensões, movimentos de terras, pavimentos, alterações decorrentes de novo parecer da ANEPC e isolamento térmico em paredes exteriores, pelo que decorrente da necessidade de aferição prévia destas questões, entenderam os serviços que não se encontravam reunidas as condições para dar seguimento a todos os trabalhos da empreitada no que a esses capítulos diz respeito.

De acordo com o acima exposto e tendo presente que as questões técnicas pendentes se encontravam ainda em análise, entende-se não ter sido possível a continuidade dos trabalhos referentes a: vãos, movimentos de terras, pavimentos, alterações decorrentes do novo parecer da ANEPC e isolamento térmico em paredes exteriores, assim foi proposto a suspensão parcial da obra por 30 dias.

D - Suspensão total da obra com efeitos a 18/07/2022 até ao dia 15/09/2022 - aprovado em reunião de Câmara de 16/08/2022 - termino da empreitada em 01/10/2022;

Em 12/07/2022 ainda não estavam sanadas as questões levantadas na suspensão anterior, acresceu a avaliação as retificações aos projetos elétrico e de ITED solicitados pela Federação de Canoagem (documento de entrada n.º 12326), pelo que decorrente da necessidade de avaliação e validação de todas estas situações, entenderam os serviços que não se encontram reunidas as condições para dar o devido seguimento aos trabalhos da empreitada dada a interligação de todos os trabalhos da mesma.

Como tal foi proposto a suspensão total da obra até ao dia 15/09/2022.

E - 3.ª prorrogação - Conceder um prazo adicional de 210 dias até 01/05/2023 - aprovado em reunião de Câmara de 12/09/2022 - termino da empreitada em 01/05/2023;

No decurso da empreitada, verificou-se ser necessária a realização de trabalhos complementares – trabalhos que configuram Modificações Objetivas do referido Contrato de empreitada, tal como se relata informação I-9920.

De acordo com o previsto no n.º 1 do artigo 373.º assiste ao empreiteiro prazo para a execução dos trabalhos complementares.

Os trabalhos de execução das caixilharias encontram-se no caminho crítico do mapa de trabalhos da empreitada aprovados e segundo o mesmo necessitam de 30 dias para a sua execução.

Estando previsto no mapa aprovado mais 90 dias para a conclusão da empreitada após a montagem da caixilharia.

Teve-se igualmente presente que a conjuntura que existia na altura configurava uma falta generalizada de mão-de-obra especializada e atrasos na entrega de materiais, decorrente da reconhecida redução da produção devido à pandemia provocada pelo COVID-19, agravada pela crise energética e a guerra na Ucrânia, com prazos de entrega de matérias, nomeadamente alumínio e vidro a superar os 3 meses.

Tendo em consideração o supracitado, entendeu-se que de devia concedido uma prorrogação de 210 dias para além da data de 03/10/2022, pelo que deveria estar concluída em 01/05/2023.

Sendo a caixilharia o trabalho que mais condiciona o prazo para a conclusão da empreitada, entende-se que os restantes trabalhos complementares poderiam ser executados durante este período não carecendo de mais prorrogações para a execução dos mesmos.

F - 4.ª prorrogação até 30/06/2023 - aprovado em reunião de Câmara de 03/04/2023 - termino da empreitada em 30/06/2023.

Em 12 de setembro de 2022, por deliberação do Executivo Municipal foram aprovadas as propostas constantes da informação dos serviços (I-9920), nomeadamente, as propostas referentes aos trabalhos complementares, trabalhos a menos, autorização e cabimentação da despesa associada, bem como à prorrogação de prazo e formalização das modificações contratuais.

Contudo, face a vicissitudes técnicas associadas à complexidade desta empreitada, não foi possível executar os trabalhos e, em 24/03/2023 foi necessário reavaliar as necessidades de trabalhos complementares e trabalhos a menos face à necessidade de concluir a empreitada da Torre de Chegada do CAR.

Pelo exposto, foi revogada parcialmente a Deliberação de 12/09/2022, pontos 1 a 7, nos termos e com os fundamentos e condicionalismos previstos no número 1 do artigo 165º, artigo 167º e artigo 169º do Código de Procedimento Administrativo.

Após reavaliação, verificou-se ser necessária a realização de trabalhos complementares – trabalhos que configuram uma Modificação Objetiva do referido Contrato de empreitada, tal como se relata na informação I-3985.

De acordo com o previsto no n.º 1 do artigo 373.º do CCP assiste ao empreiteiro prazo para a execução dos trabalhos complementares.

Os trabalhos supracitados têm influência no caminho crítico do mapa de trabalhos da empreitada aprovados, fazendo uma análise ao mesmo e tendo presente que os novos trabalhos propostos entendeu-se que deveria ser concedido um prazo adicional para a conclusão dos trabalhos até ao dia

30/06/2023, pelo que, por força da concessão deste prazo adicional ficou igualmente concedido prazo de 210 dias (referido na informação dos serviços de suporte à Deliberação de 12/09/2022.

III – REVISÃO DE PREÇOS

A - 1.ª aprovado em reunião de Câmara de 11/04/2022 no valor de 16.873,92€ + IVA;

Foi efetuado o cálculo da revisão de preços provisória da obra acima identificada, nos termos do Decreto-Lei nº 6/2004, de 6 de janeiro e Cláusula 51ª do Caderno de Encargos, que é de 16.873,92 € + IVA, o cálculo foi efetuado aos autos de medição dos trabalhos do contrato nºs 1 a 10.

Informa-se que o cálculo da revisão de preços, foi efetuado com base no plano de trabalhos aprovado por deliberação da Câmara Municipal de 03/01/2022

B - 2.ª aprovado em reunião de Câmara de 16/01/2023 no valor de 3.724,33€ + IVA;

O cálculo da revisão de preços efetuado pelos serviços, teve por base o plano de pagamentos aprovado por deliberação da Câmara Municipal de 03/01/2022, conjugado com o disposto no artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 6/2004

No presente cálculo da revisão de preços, foram utilizados os índices definitivos, publicados para o 1º trimestre de 2022, e constam do Aviso n.º 11325/2022, de 3 de junho, a revisão de preços é de caráter definitivo, tendo-se apurado os seguintes valores:

Trabalhos do contrato inicial

F02 – edifícios administrativos, no montante de 20.365,28 € + IVA

F21 – redes de abastecimento de água e de águas residuais, no montante de 0,00€ + IVA

F20 – instalações elétricas, no montante de 232,97€ + IVA

O valor global apurado da revisão de preços ordinária definitiva (até ao auto de medição de trabalhos nº 11) é de **20.598,25 €**, acrescido de IVA,

À data e em face da prorrogação de prazo legal concedida, a revisão de preços foi calculada com base no plano de pagamentos reajustado até 29/03/2022, conforme dispõe o nº1 do art.º 13º do Decreto-Lei nº 6/2004, de 6 de janeiro.

Como já tinha sido efetuado um cálculo de revisão de preços, ordinária/provisória, em 10/03/2022, tendo-se apurado o valor de 16.873,92€ acrescido de IVA à taxa legal em vigor, o qual foi aprovado em reunião de câmara de 11/04/2022.

Foi proposto o pagamento do valor remanescente ao empreiteiro de **3.724,33€**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, uma vez que já foi pago o montante de 16.873,92€ acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

Posteriormente, havendo ainda a necessidade de se calcular nova revisão de preços ordinária, nos termos do Decreto-Lei nº 6/2004, de 6 de janeiro, quanto aos restantes autos de medição que ainda não foram objeto desta revisão, os serviços irão proceder a esse cálculo em informação técnica própria e autónoma, uma vez que, estes cálculos não têm um impacto direto na apreciação que se efetua na presente informação.

III – CÁLCULO DO REEQUILÍBRIO FINANCEIRO

Como já se referiu, o empreiteiro efetuou 3 pedidos de reposição do reequilíbrio financeiro do contrato, cujos valores, em face da maior permanência em obra, foram sendo agravados.

14/04/2022	Pedido de Reposição de reequilíbrio Financeiro	250.000,00€
24/06/2022	Pedido de Reposição de reequilíbrio Financeiro	370.000,00€
25/08/2022	Pedido de Reposição de reequilíbrio Financeiro	527.783,69€

Nestes pedidos, não se encontra vertida a última prorrogação de prazo de 62 dias entretanto efetuada, o que contribuiria ainda mais para o agravamento dos valores pedidos.

Assim, cumpre desde logo destacar que:

O direito à reposição do equilíbrio financeiro caduca no prazo de 30 dias a contar do evento que o constitua ou do momento em que o empreiteiro dele tome conhecimento, como o empreiteiro teve conhecimento da 1.ª prorrogação em novembro de 2021 e o 1.º pedido de reposição do reequilíbrio

• • •

financeiro, tem data de 14/04/2022, para efeitos do cálculo do reequilíbrio financeiro os 135 dias da 1.ª prorrogação não são considerados.

Sendo assim temos, uma divergência entre os dias que foram considerados pelo empreiteiro nos seus cálculos, 550 dias, e aquilo que tecnicamente se considera que deve ser tido em conta, conforme abaixo se informa.

Tendo em apreciação os pedidos formulados pelo empreiteiro, a análise técnica efetuada aos condicionalismos e impedimentos na normal execução da empreitada, bem como, as orientações do LNEC/IMPIC para o cálculo da reposição do reequilíbrio financeiro do contrato, procedeu-se aos seguintes cálculos, com base nos pressupostos abaixo espelhados:

- Consideram-se 369 dias de prorrogações;
- Consideram-se 89 dias de suspensão;
- Não são tidos em conta os planos de equipamento e mão-de-obra aprovados, por se inserirem nos riscos próprios do contrato;
- Foi considerado a presença permanente em obra de 1 encarregado, 2 pedreiros e 2 serventes apenas durante o período de prorrogações (369 dias);
- Foi considerado a presença permanente dos equipamentos de produção manitol, guincho e betoneira durante o período de prorrogações e da suspensão total da obra (369 dias + 59 dias = 428 dias);
- Foi considerado a afetação diária, apenas numa percentagem de 20% de um técnico de segurança e a presença diária numa percentagem de 50% de um diretor de obra, durante o período de prorrogações (369 dias);
- Foram considerados os custos com equipamentos de apoio para deslocação à obra numa percentagem diária de apenas 50% da viatura do diretor de obra e 100% da viatura do encarregado durante o período de prorrogações (369 dias);

• • •

- Foi considerado a presença permanente dos equipamentos andaimes, contentor de escritório e contentor de ferramentas durante o período de prorrogações e da suspensão total (428 dias);
- Foi considerado a presença de grua para além do tempo inicial para a execução da empreitada até a sua desmontagem de 53 dias;
- Garantia de 5% sobre o valor do contrato com um custo médio mensal de 46,77€, conforme documento em anexo durante o período de prorrogações e das suspensões (369+89 = 458 dias).

Assim, contabilizaram-se:

- a. **Custos diretos com mão de obra e com equipamentos de produção** – fundou-se a análise sobretudo no que previsivelmente foi gasto com estes recursos não traduzidos em trabalho remunerado, fruto dos condicionalismos;
- b. **Custos indiretos com diretor de obra e técnico de segurança, com equipamentos de apoio, equipamentos em permanência, aluguer de grua** – consideraram-se os sobrecustos indiretos calculados por proporcionalidade entre o prazo real da empreitada e o prazo contratual inicialmente estipulado;
- c. **Garantias bancárias** - consideraram-se os sobrecustos com as garantias bancárias calculados por proporcionalidade entre o prazo real da empreitada e o prazo contratual inicialmente estipulado;
- d. **Lucros cessantes/margem** - de acordo com o que é referido no artigo 282º do CCP, o contraente público deve “prestar à contraparte o valor correspondente ao decréscimo das receitas esperadas ou ao agravamento dos encargos previstos com a execução do contrato”. Pelo que se considerou um valor por referência entre o prazo real da empreitada e o prazo contratual inicialmente estipulado.

Em baixo apresenta-se o quadro com os cálculos.

CUSTOS DIRETOS	n.º	Mensal	Diário	Diário X n.º	Dias	Totais
mão de obra						
Encarregado	1	1 929,47 €	64,32 €	64,32 €		
Pedreiro	2	1 584,52 €	52,82 €	105,64 €		
Servente	2	1 004,44 €	33,48 €	66,96 €		
Subtotal				236,92 €	369	87 423,48 €
Equipamentos de produção						
Manitou	1		63,00 €	63,00 €		
Guincho	1		15,00 €	15,00 €		
Betoneira	1		19,00 €	19,00 €		
Subtotal				97,00 €	428	41 516,00 €
CUSTOS INDIRETOS						
mão de obra						
Diretor de obra	0,5	1 818,09 €	60,60 €	30,30 €		
Técnico de segurança	0,2	1 000,00 €	33,33 €	6,67 €		
Subtotal				36,97 €	369	13 641,93 €
Equipamentos apoio						
Viatura direção de obra	0,5		12,00 €	6,00 €		
Carrinha encarregado como eq. Próprio	1		65,00 €	65,00 €		
Subtotal				71,00 €	369	26 199,00€
Equipamentos em permanência						
Andaimes como eq. Próprio	1		52,00 €	52,00 €		
Contentor escritório - alugado	1	100,00 €	3,33 €	3,33 €		
Contentor ferramentas - próprio	1	70,00 €	3,33 €	3,33 €		
Subtotal				58,66 €	428	25 106,48 €
Grua-alugada	1	775,00 €	25,83 €	25,83 €	53	1 368,99 €
Garantias						
Garantias	1	46,70 €	1,56 €	1,56 €	458	617,76 €
Margem, ou lucro						
Subtotal=	0,5		92,10 €	46,05 €	369	16 992,45 €
TOTAL CUSTO						212 866,09 €

PROPOSTA

Em face da análise efetuada ao pedido de reposição do equilíbrio financeiro do contrato, reconhece-se que houve uma maior permanência em obra, por vezes, por motivos não imputáveis ao empreiteiro, todavia, não se concorda com os valores apresentados pelo mesmo.

Neste hiato de tempo, entre a consignação e a realização efetiva dos trabalhos, os materiais e outros custos sofreram aumentos anormais e inesperados.

A revisão ordinária de preços apenas atenua os aumentos, mas não retrata as variações verificadas face às prorrogações de prazo que ocorreram nesta empreitada.

Assim, propõe-se que se considere com base nos cálculos apresentados uma reposição do equilíbrio financeiro do contrato no montante de 212 866,09 €.

À consideração superior,

Técnico Superior

Bruno Miguel Achando Silva Graça

Nº: 10001/2023

PARA: Departamento de Obras Municipais e Urbanismo

DATA: 12/07/2023

PROCESSO: 2020/300.10.001/49

PARECER:

DESPACHO:

ASSUNTO: **Apreciação da proposta de reposição do equilíbrio financeiro do contrato "Centro de Alto de Rendimento (CAR) – Torre de Chegada"**

ENQUADRAMENTO DO PEDIDO

A presente informação é elaborada na sequência da informação I-9582/2023 do Diretor de Fiscalização da empreitada do Centro de Alto de Rendimento (CAR) – Torre de Chegada, que se reporta à análise do documento com registo de entrada E-14135, datado de 29/06/2023, da empresa ENGIPERFIL, Engenharia e Construção Lda., no qual, através do seu mandatário, a empresa vem reiterar que não recebeu resposta quanto aos pedidos de reposição do equilíbrio financeiro do contrato efetuados, designadamente o pedido formulado em agosto de 2022. Mais referindo que *"face ao hiato temporal decorrido entre o primeiro pedido e a atualidade, os valores pedidos são hoje muito mais elevados"*, não tendo o seu constituinte outra possibilidade que não fosse pedir judicialmente o reconhecimento do seu direito à reposição do equilíbrio financeiro do contrato.

Assim, face à apreciação e enquadramento técnico efetuado naquela informação, quanto aos pedidos de reposição de equilíbrio financeiro formulados pelo empreiteiro adjudicatário ENGIPERFIL,

• • •

1

Engenharia e Construção Lda., foi solicitado superiormente que se apreciasse do ponto de vista jurídico o referido enquadramento.

Neste sentido, consideramos na nossa apreciação os seguintes elementos factuais:

1. No excuro da empreitada supra identificada, a empresa ENGIPERFIL, Engenharia e Construção Lda., formulou três pedidos de reposição do equilíbrio financeiro do contrato, nas seguintes datas: 14/04/2022; 24/06/2022 e 25/08/2022.
2. Os sucessivos pedidos efetuados pela empresa perfaziam os seguintes montantes:
 - a. 1.º pedido datado de 14/04/2022 - 250.000,00€;
 - b. 2.º pedido datado de 24/06/2022 - 370.000,00€;
 - c. 3.º pedido datado de 25/08/2022 - 527.783,69€.
3. O empreiteiro não apresentou novo pedido de reposição do equilíbrio financeiro do contrato, apesar de ter ocorrido uma nova prorrogação do prazo de 62 dias, já no ano de 2023, tendo, todavia, invocado no ofício remetido, que aos valores já reclamados acresciam novos valores resultantes deste novo período de permanência em obra.
4. O impulso para a formulação dos três pedidos pelo empreiteiro, sucedem de vicissitudes que foram ocorrendo no período de vigência do contrato, que tiveram um impacto direto no prazo do mesmo, designadamente, prorrogações e suspensões de prazo.
5. O empreiteiro peticiona, no último pedido datado de agosto de 2022, um total de 550 dias para formulação dos seus cálculos.
6. Todavia, acompanhando-se de perto o raciocínio técnico efetuado no documento interno I-9582/2023, consideram-se assentes e com impacto direto na maior permanência em obra do empreiteiro por motivo que não lhe é imputável, o seguinte número de dias:
 - a. Consideram-se 369 dias de prorrogações;

- b. Consideram-se 89 dias de suspensão (sendo eu destes 89 dias, 59 dias correspondem a suspensão total dos trabalhos da empreitada);
- 7. Como fica demonstrado na mesma informação técnica, os trabalhos da empreitada não puderam ter o rendimento/desenvolvimento expectável, por motivos nem sempre imputáveis ao empreiteiro.
- 8. O mecanismo da revisão ordinária de preços, decorrente do Decreto-Lei n.º 6/2004, de 6 de janeiro, na sua atual redação, tem sido devidamente aplicado na gestão do contrato, mas não retrata a situação de agravamento real dos custos com a empreitada, fruto da maior permanência em obra.
- 9. Numa apreciação depurada, os serviços técnicos conferem, de forma aritmética, uma reposição de equilíbrio financeiro do contrato **no montante de 212.866,09€**, a este valor não acresce IVA.
- 10. Para além dos dias, nesta apreciação técnica foi considerado:
 - a. A presença permanente em obra de 1 encarregado, 2 pedreiros e 2 serventes apenas durante o período de prorrogações (369 dias);
 - b. A presença permanente dos equipamentos de produção manitou, guincho e betoneira durante o período de prorrogações e da suspensão total da obra (369 dias + 59 dias = 428 dias);
 - c. A afetação diária, apenas numa percentagem de 20% de um técnico de segurança e a presença diária numa percentagem de 50% de um diretor de obra, durante o período de prorrogações (369 dias);
 - d. Os custos com equipamentos de apoio para deslocação à obra numa percentagem diária de apenas 50% da viatura do diretor de obra e 100% da viatura do encarregado durante o período de prorrogações (369 dias);
 - e. A presença permanente dos equipamentos andaimes, contentor de escritório e contentor de ferramentas durante o período de prorrogações e da suspensão total (369 dias + 59 dias = 428 dias);

• • •

- f. A presença de grua para além do tempo inicial para a execução da empreitada até a sua desmontagem (totalizado em 53 dias);
 - g. A manutenção das garantias de 5% sobre o valor do contrato com um custo médio mensal de 46,77€, durante o período de prorrogações e o período das suspensões (369 dias + 89 dias = 458 dias).
11. É, ainda, considerado na informação técnica lucros cessantes/margem, nos seguintes termos, de acordo com o que é referido no artigo 282º do CCP, o contraente público deve “prestar à contraparte o valor correspondente ao decréscimo das receitas esperadas ou ao agravamento dos encargos previstos com a execução do contrato”. Pelo que se considerou, quanto a este ponto, um valor por referência entre o prazo real da empreitada e o prazo contratual inicialmente estipulado.

Considerando o que se extrai da informação técnica de apreciação do pedido de reposição do equilíbrio financeiro do contrato, que reflete uma apreciação objetiva e prudente dos antecedentes e do *iter* da execução do contrato, não se coloca, deste modo, em causa as conclusões da mesma e a proposta de valor a considerar, por contraposição ao valor absolutamente inaceitável que foi apresentado pelo empreiteiro adjudicatário.

Neste conspecto, cumpre agora proceder ao enquadramento legal da figura de reposição do equilíbrio financeiro e à verificação do preenchimento dos pressupostos de aplicação da mesma ao caso concreto.

ENQUADRAMENTO JURÍDICO

Nos contratos de execução continuada, ou seja, contratos cuja prestação é cumprida continuamente e durante um período que é definido pelas partes, pois que a sua execução não pode cumprir-se num só momento, como é o caso das empreitadas, frequentemente são suscitadas questões jurídicas relacionadas com a impossibilidade de cumprir integralmente as obrigações

• • •

contratadas, com flutuações de mercado e com a consequente quebra da equação económica do contrato tal como pretendida pelas partes aquando da sua celebração.

Não sendo alheio a estas vicissitudes, que ocorrem na fase de execução dos contratos, o legislador do CCP previu um conjunto diversificado de figuras jurídicas que procuram repor o equilíbrio financeiro do contrato, figuras que nos últimos anos, fruto da pandemia e mais recentemente do conflito armado na Ucrânia têm sido objeto de reforço na legislação aplicável aos contratos públicos.

Neste ponto, cumpre evidenciar que, o CCP distingue a figura da compensação financeira, da figura da reposição do equilíbrio financeiro do contrato e, ainda, da figura da revisão ordinária de preços.

Estes instrumentos jurídicos, previstos respetivamente no n.º 2 do artigo 314.º do CCP, nos artigos 282.º e 354.º ambos do CCP e no artigo 382.º do CCP em conjugação com o regime do Decreto-Lei n.º 6/2004, de 6 de janeiro, na sua atual redação, apesar de visarem um mesmo efeito jurídico, aplicam-se a circunstâncias jurídico-contratuais distintas.

Vejamos, detalhadamente, cada uma delas:

1. Alteração das circunstâncias (n.º 2 do artigo 314.º do CCP)

Esta figura tem como pressuposto a justificação de que a modificação se impõe uma vez que nenhuma das partes contribuiu para a situação, não sendo por isso justo que apenas uma das partes suporte integralmente os custos desses efeitos nefastos.

Está em causa uma disrupção do equilíbrio contratual, que torna ilegítimo que se continue a exigir do cocontratante o cumprimento das prestações contratualmente previstas, nos termos do contrato celebrado. Neste caso de imprevisão, o dono da obra apenas é chamado a auxiliar quando os efeitos produzidos pelas circunstâncias sejam tão drásticos que coloquem o empreiteiro em dificuldades para concluir a obra nos termos em que se comprometeu.

Aqui o dono de obra pode proceder a este auxílio, mas apenas modificando o contrato, ou compensando em razão de critérios de equidade, para mitigar dificuldades e permitir a continuidade

da empreitada em razão do interesse público na sua conclusão, uma vez que, a alternativa a este auxílio seria a resolução do contrato que não se pretende.

Para fazer operar este critério do n.º 2 do artigo 314.º do CCP, tem que ser verificadas as circunstâncias no caso concreto da empreitada, não em abstrato a situação geral do empreiteiro. E o dano tem que ser considerável.

O princípio da justiça e a equidade não é “dar” a cada um o mesmo, mas o que é estritamente devido, mas sempre diminuído do risco próprio do contrato.

Está absolutamente vedado chegar por esta via da alteração anormal e imprevisível das circunstâncias à reposição do reequilíbrio financeiro do contrato (esta é outra figura), bem como, restabelecer ao empreiteiro os lucros que previra anteriormente.

Neste caso, o empreiteiro já depois de efetuada a revisão ordinária e excluindo os riscos normais do contrato, deve decompor os factores incluídos na lista de preços unitários e demonstrar de onde provém o grave dano e prejuízo.

E o dono de obra, na sua análise, deve procurar apurar se os custos pressupostos na lista de preços unitários eram conformes com os preços do mercado à data da apresentação da proposta, deve verificar quais os custos atuais, assim como verificar que efetivamente a revisão de preços levada a cabo, não é bastante para compensar as perdas relatadas pelo empreiteiro.

Daqui se concluindo que, reunidos todos os pressupostos do instituto da alteração das circunstâncias, as partes podem negociar uma alteração à fórmula da revisão ordinária de preços prevista no contrato/caderno de encargos, sendo que esta reformulação não visa repor a medida do equilíbrio comutativo das prestações presentes no início do contrato, mas modificar o contrato de forma equitativa (um auxílio).

Sendo que, analisada a informação do Diretor de Fiscalização, este instituto jurídico não parece ser o mais adequado ao caso em apreço.

2. Revisão ordinária de preços (artigo 382.º do CCP em conjugação com o regime do Decreto-Lei n.º 6/2004, de 6 de janeiro, na sua atual redação)

O artigo 382.º do CCP estipula que “sem prejuízo do disposto nos artigos 282.º, 300.º e 341.º, o preço fixado no contrato para os trabalhos de execução da obra é obrigatoriamente revisto nos termos contratualmente estabelecidos e de acordo com o disposto na lei”, conquanto que a revisão ordinária de preços para além de ser de facto obrigatória nos contratos de empreitadas de obras públicas, também se apresenta, nos termos do n.º 3 do artigo 282.º, como uma outra forma de repor o equilíbrio económico-financeiro dos contratos.

Verifica-se que, no âmbito do contrato, tem sido cumprido pelo dono de obra com o mecanismo da revisão ordinária de preços, todavia, o mesmo não se tem revelado suficiente para todos os agravamentos dos encargos com a execução do contrato, fruto da maior permanência do empreiteiro em obra, por motivos imputáveis ao dono da obra.

3. Reposição do equilíbrio financeiro do contrato (artigos 282.º e 354.º ambos do CCP)

Acompanhando recente doutrina na matéria, “sendo verdade que a reposição do equilíbrio financeiro é matéria que frequentemente opõe o dono da obra e o empreiteiro, também é verdade que perante circunstâncias em que as partes acordam como sendo justificadoras da alteração dos pressupostos por razões que são imputáveis ao dono da obra, a concretização desta reposição releva como garantia de continuação de boa execução contratual, sendo, assim, um instrumento essencial de cumprimento do interesse público subjacente à celebração do contrato de empreitada de obra pública” (cfr. Revista de Direito Administrativo, n.º especial, #3, p. 153).

O CCP, de forma a salvaguardar a necessidade de repor o equilíbrio financeiro do contrato, prevê no n.º 3 do artigo 282.º, a possibilidade de o mesmo ocorrer, concretizando esta possibilidade por uma de três vias:

- a. Através da prorrogação do prazo de execução das prestações ou da vigência do contrato;

- b. Através da revisão de preços;
- c. Através da assunção, por parte do contraente público, do dever de prestar à contraparte o valor correspondente ao decréscimo das receitas esperadas ou ao agravamento dos encargos previstos com a execução do contrato.

A acrescentar a estas, nas situações em que o dono da obra praticar ou der causa a facto de onde resulte maior dificuldade na execução da obra, com agravamento dos encargos respetivos, prevê-se igualmente que o empreiteiro tenha direito à reposição do equilíbrio financeiro, nos termos e condições estabelecidos no artigo 354.º do CCP.

Ora, como ficou espelhado na informação técnica I-9582/2023, elaborada pelo Diretor de Fiscalização da empreitada do Centro de Alto de Rendimento (CAR) – Torre de Chegada, na execução deste contrato verificaram-se alterações anormais e imprevisíveis das circunstâncias contratuais motivadas por decisões imputáveis ao contraente público, nos termos da al. a) do n.º 1 do artigo 314.º do CCP.

Tais como.

Desde logo, o caso da suspensão total da obra, por 59 dias, que ainda que esteja enquadrada e fundamentada técnica e juridicamente (al. b) do artigo 365.º do CCP)¹, provoca de forma inevitável consequências diretas nos trabalhos da empreitada, sendo que a suspensão de qualquer contrato administrativo “poderá alterar os pressupostos nos quais se determinou o valor das prestações, justificando-se, pois, o direito à dita reposição do equilíbrio pela parte diretamente afetada” (Ac. TCAN, proc. n.º 00549/12.2BEAVR).

Mais, no Acórdão do TCAN, proc. 00549/12.2BEAVR, o entendimento foi que “a recorrente, como adjudicatária, como pressuposto para o direito à reposição do equilíbrio financeiro do contrato, tem

¹ Cfr. informação técnica “Em 12/07/2022 ainda não estavam sanadas as questões levantadas na suspensão anterior, acresceu a avaliação as retificações aos projetos elétrico e de ITED solicitados pela Federação de Canoagem (documento de entrada n.º 12326), pelo que decorrente da necessidade de avaliação e validação de todas estas situações, entenderam os serviços que não se encontram reunidas as condições para dar o devido seguimento aos trabalhos da empreitada dada a interligação de todos os trabalhos da mesma. Como tal foi proposto a suspensão total da obra até ao dia 15/09/2022”.

direito ao custo acrescido com a manutenção do estaleiro da obra, no período de suspensão da mesma, por facto imputável apenas à contraparte, dono da obra, pois que, por via da suspensão se alterou o valor dos custos constantes da sua proposta, sendo certo que o dono da obra não poderia ignorar estes pressupostos”.

Mais, as sucessivas prorrogações de prazo, conduziram igualmente a que um contrato que deveria estar concluído em novembro de 2021, ainda estivesse, em junho de 2023, em execução.

Esta situação determinou, por força de atuação também imputável ao dono da obra, uma maior permanência em obra de meios humanos, equipamentos, custos com garantias e seguros, daqui advindo sobrecustos para o empreiteiro.

Em consequência, esta extensíssima dilatação temporal do contrato levou a que o mesmo ficasse mais vulnerável não só ao impacto da inflação decorrente do conflito armado, como também ao aumento dos custos dos materiais e da mão de obra.

Sendo já notório no contexto atual que, nem os mecanismos da revisão ordinária de preços e da revisão extraordinária de preços conseguem reajustar de forma equilibrada os contratos.

Determina o artigo 354.º do CCP que “se o dono da obra praticar ou der causa a facto donde resulte maior dificuldade na execução da obra, com agravamento dos encargos respetivos, o empreiteiro tem direito à reposição do equilíbrio financeiro do contrato”, reposição esta que deve e pode ser feita por qualquer uma das modalidades identificadas no n.º 3 do artigo 282.º do CCP e que atrás se elencaram.

Pelo que, face a tudo o exposto na informação técnica e de todas as circunstâncias aqui em causa, é possível concluir que de facto existe um direito da empresa ENGIPERFIL, Engenharia e Construção Lda. a requerer a reposição do equilíbrio financeiro deste contrato, pelo agravamento dos encargos previstos com a execução do contrato, conquanto é desproporcional que o cocontratante suporte quase sozinho valores e encargos que na data da outorga do contrato, não eram os preços praticados no mercado.

Sendo que esta solução encontra respaldo na previsão do n.º 3 do artigo 282.º do CCP que determina a “assunção, por parte do contraente público, do dever de prestar à contraparte o valor correspondente ao agravamento dos encargos previstos com a execução do contrato”.

Sem prejuízo, este mecanismo não se destina a ressarcir de forma integral todos os danos, mas principalmente a repartir os efeitos desses eventos de forma equilibrada e equitativa, de forma a impedir que os mesmos sejam suportados apenas por uma das partes contratuais. Nesta senda, refere Mário Aroso de Almeida que “como estão em causa situações em que uma das partes se vê confrontada com graves dificuldades decorrentes de circunstâncias supervenientes que não são imputáveis, é de admitir a partilha entre as partes, segundo critérios de equidade, do anormal agravamento dos custos envolvidos no cumprimento do contrato” (Comentário ao Código dos Contratos Públicos, 2019, p. 751).

Na verdade, o julgamento equitativo, não arbitrário, é o único possível nos casos em que não há regras de cálculo precisas para apuramento dos montantes com os sobrecustos decorrentes da maior permanência do empreiteiro em obra.

E no caso em apreço, de forma depurada e tecnicamente fundamentada, foi possível fixar um valor que, não sendo nem de perto, nem de longe, o mesmo peticionado pelo empreiteiro, que relembramos em agosto de 2022 já ascendia a 527.783,69€, nos parece razoável face à análise efetuada.

Assim, considerando que este mecanismo não se destina a ressarcir de forma integral todos os danos, mas principalmente a repartir os efeitos desses eventos de forma equilibrada e equitativa, considerando que de facto correu uma maior permanência obra do empreiteiro, quer pelos os 369 dias de prorrogações, quer pelos 59 dias de suspensão total da obra, lançando mão dos elementos técnicos identificados quantos aos diversos custos, e não havendo elementos objetivos e fórmula de cálculo legalmente determinada, o montante apurado de 212.866,09€ está devidamente fundamentado, considerando-se o mesmo proporcional face aos custos atuais com a empreitada.

PROPOSTA

Em face do que antecede, somos de parecer, *smo*, que:

- 1) Não deve ser aceite o valor de reposição de equilíbrio financeiro do contrato peticionado pelo empreiteiro, no montante de 527.783,69€;
- 2) Que nos termos e com os fundamentos da informação I-9582/2023 do Diretor de Fiscalização da empreitada do Centro de Alto de Rendimento (CAR) – Torre de Chegada, o valor apurado pelo dono de obra para reposição do equilíbrio financeiro do contrato, resulta no montante de 212.866,09€, ao abrigo do disposto no n.º 3 do artigo 282.º do CCP;
- 3) Mais se propõe que, merecendo concordância, a presente proposta seja remetida a reunião do Executivo Municipal para aprovação deste valor e que o mesmo seja comunicado por escrito ao empreiteiro.

À consideração superior,

Chefe de Divisão

Ana Rita Mineiro Galvão Dias Neto

FEIRA DO ANO 2023

NORMAS DE PARTICIPAÇÃO DE FEIRANTES E VENDEDORES AMBULANTES

PREÂMBULO

A Feira do Ano 2023 | Festas Concelhias de Montemor-o-Velho, é um evento de cariz cultural, social e económico, organizada pelo Município de Montemor-o-Velho.

Este evento anual é um momento de comunhão e celebração concebido para a população e pretende ser abrangente e transversal a todas as freguesias do concelho, contribuindo desta forma para a criação de laços e para a partilha de experiências.

Procura, deste modo, assegurar a participação de todas as freguesias bem como a colaboração das diferentes associações, coletividades e outras entidades, que desempenham um papel de relevo na dinamização local.

A Feira contribui para o desenvolvimento sustentado da região através da valorização e divulgação dos produtos endógenos e dos recursos que sustentam a economia do concelho – a agricultura, a gastronomia (com especial destaque para a doçaria), o artesanato e ainda o setor empresarial com sede local - geradores de riqueza e de emprego.

As Normas de Participação e Funcionamento da Feira do Ano 2023 foram, oportunamente, aprovadas por Deliberação da Câmara Municipal, datada de 19 de junho, no âmbito das suas competências previstas nas alíneas *u)* e *ff)* do n.º 1 do artigo 33.º do Anexo I da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua atual redação.

Tendo por referência as especificidades da organização e funcionamento das atividades que decorrerão no Recinto da Feira Quinzenal, conforme previsto no ponto 7 do artigo 7.º das acima citadas Normas de Participação e Funcionamento da Feira do Ano 2023, cumpre estabelecer normas de inscrição e participação específicas, que garantam os princípios de equidade e justiça.

Artigo 1.º

OBJETO E ÂMBITO DE APLICAÇÃO

1. A Feira do Ano 2023 (adiante designada por Feira) é uma iniciativa da responsabilidade do Município de Montemor-o-Velho, organizada através de uma Comissão criada para o efeito, adiante designada Organização.
2. A Feira decorre na área adjacente à Pista de Atletismo, recinto da Feira Quinzenal e vias envolventes, na Vila de Montemor-o-Velho.
3. A Feira realizar-se-á entre os dias **7 e 10 de setembro de 2023**, podendo alguns setores de atividades desenvolver-se entre os dias **2 a 10 de setembro**.
4. As presentes normas aplicam-se ao Recinto da Feira Quinzenal e vias envolventes.
5. As presentes normas aplicam-se a pessoas singulares ou coletivas que se dediquem à atividade de comércio a retalho, mediante a reserva e pagamento do espaço de terrado.

Artigo 2.º

CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO DE FEIRANTES

1. Podem participar na Feira no período de 7 a 10 de setembro, todos os feirantes exercendo a atividade económica de comércio a retalho em bancas e unidades móveis de venda, mediante a reserva e pagamento do respetivo terrado.
2. Podem participar na Feira no período de 2 a 10 de setembro, os feirantes exercendo a atividade económica de comércio a retalho em bancas e unidades móveis de venda, para os setores destinados à venda de comidas e bebidas, dos setores I, J, K, L, M, N, Q e R.
3. A abertura da Feira poderá efetuar-se a partir das 6:00h, sendo o encerramento 1:00h.

Artigo 3.º

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE PARTICIPAÇÃO DE FEIRANTES

1. No recinto da Feira Quinzenal e vias adjacentes, a Feira realizar-se-á para os seguintes setores de atividade:

Talhão A – CORDOARIA, MOBILIARIO E FERRAGENS

Talhão B – PLANTAS, ARVORES DE FRUTO E LOUÇAS E PLÁSTICOS

Talhão C, D, E, F – TEXTEIS, MALAS, CALÇADO, MARROQUINARIA, FRUTAS E LEGUMES

Talhão G – PRODUTOS AGRICOLAS, AVES

Talhão I – BACALHAU E CHARCUTARIA

Talhão J, K – CARNES E PADARIA

Talhão K, L, M – COMIDAS

Talhão N – FRUTOS SECOS, BOLOS

Talhão O – ROUPA USADA E VELHARIAS

Talhão P - PROPAGANDISTAS

Talhão R - PIPOCAS, ALGODÃO DOCE, GELADOS

Talhão Q – BARES E FARTURAS

2. Os feirantes com dívidas ao Município de Montemor-o-Velho, só poderão adquirir qualquer lote, após apresentação de comprovativo de regularização das mesmas.
3. O pagamento do preço de ocupação de terrado deve ser efetuado no dia do pedido/requerimento, devendo os feirantes fazer-se acompanhar do título de exercício de atividade, contribuinte/cartão de cidadão e documentos dos seus veículos.
4. Estão dispensados de apresentação de título de exercício de atividade os pequenos produtores e outros participantes ocasionais, nomeadamente artesãos.
5. Não se venderão mais do que dois lotes por feirante, com exceção dos lugares destinados a roupa usada e velharias, aos quais poderão ser vendidos quatro lotes por feirante.
6. É proibida a ocupação do espaço para um fim diferente daquele para que foi adquirido.
7. Os feirantes devem respeitar os limites dos lotes atribuídos pelo Município, não podendo ocupar espaço diferente daquele que lhe foi reservado ou para além dos seus limites.
8. O espaço reservado a feirantes será salvaguardado durante o período de 7 a 10 de setembro, exceção feitas aos setores I, J, K, L, M, N, Q e R, que será de 2 a 10 de setembro.
9. Os feirantes têm o dever de respeitar os trabalhadores e outros responsáveis dos Serviços de Fiscalização.

Artigo 4.º

CONDIÇÕES DE RESERVA DE TERRADO

1. A reserva de terrados é feita para os talhões onde, no âmbito da Feira do Ano, existem lugares disponíveis, de acordo com a planta anexa.
2. Os pedidos de reserva de terrado serão feitos no Mercado Municipal, no local de apoio à feira, entre os dias 17 e 25 de agosto de 2023, das 9:00 às 12:30 horas.

- a) Dias 17 e 18 agosto, em exclusivo para os titulares de lugar atribuído na feira quinzenal não podendo os mesmos comprar lugar diferente do que lhe está atribuído na feira quinzenal;
 - b) Do dia 21 e 22 de agosto, para os demais feirantes da feira quinzenal que não tenham efetuado reserva de lugar no período referido na alínea anterior, reservando-se a Organização o direito de admissão. Os titulares do lugar, deverão exibir no ato de reserva o cartão de cidadão;
 - c) Do dia 23 a 25 de agosto, para todos os demais feirantes, reservando-se a Organização o direito de admissão.
3. Se os lugares mencionados na alínea a) no ponto 2, se mantiverem livres após o dia 18 de agosto, os mesmos poderão ser adquiridos nos termos das alíneas b) e c) do citado ponto.
 4. Todos os feirantes titulares de lugar na Feira Quinzenal devem apresentar, na data do pedido, o documento comprovativo do último pagamento.

Artigo 5.º

CALENDÁRIO DA MARCAÇÃO DE TERRADO POR SETOR

1. Os feirantes podem fazer a marcação do terrado de acordo com o calendário abaixo indicado, tendo em conta os lugares disponíveis na planta anexa.
2. Sem prejuízo da alínea a) do artigo anterior, a inscrição e escolha de lugar é efetuada por ordem de chegada.

Dia 23/08/2023	Roupa usada e velharias	9:00h às 12:30h
Dia 23/08/2023	Produtores agrícolas; Produtos alimentares (bacalhau, charcutaria, carnes, pão, bolos, frutos secos, frutas e legumes).	14:00h às 17:00h
Dia 24/08/2023	Têxteis, vestuário, calçado, malas e marroquinaria, louças e plásticos	9:00h às 12:30h
Dia 25/08/2023	Cordoaria, Mobiliário e Ferragens Farturas e Bares	9:00h às 12:30h

Artigo 6.º

TABELA DE PREÇOS

1. Os preços a cobrar pelo uso dos terrados no recinto da Feira Quinzenal e áreas adjacentes, são os que constam da tabela do n.º seguinte.

2. Instalação de barracas e toldos por m2:

Art.º	Descrição	UM	Preço (€)
1	Agricultores, produtores diretos, aves	m2	0,60 €
2	Cereais, frutas, hortaliças	m2	0,60 €
3	Produtos alimentares (pão, bolos, bacalhau, carne, enchidos, etc.)	m2	0,60 €
4	Artesanato, ferragens, alfaías agrícolas, plantas e árvores e olaria	m2	0,75 €
5	Mobiliário e artigos de decoração, louças, plásticos	m2	0,75 €
6	Calçado, roupas, brinquedos, marroquinaria	m2	0,75 €
7	Roupa Usada e Velharias	m2	0,75 €
8	Comidas e bebidas (com tenda e carro de apoio)	m2	3,00 €
9	Bares ou roulottes (s/ tenda)	m2	5,00 €
10	Pão com Chouriço/Quebab	m2	5,00 €

Artigo 7.º

PAGAMENTO

O pagamento do preço de ocupação do terrado será efetuado no serviço de Tesouraria do Município de Montemor-o-Velho, no ato da inscrição, ou por via multibanco, através de referência de pagamento a fornecer pelos serviços.

Artigo 8.º

LIMPEZA E DEPOSIÇÃO DE RESÍDUOS

- Os feirantes têm o dever de manter, os seus lugares limpos e livres de qualquer lixo, nomeadamente detritos, restos, caixas ou outros materiais semelhantes.
- Os feirantes devem promover a limpeza dos espaços de venda que lhes tenham sido atribuídos depositando os resíduos em sacos ou outros recipientes devidamente fechados e individualizados com separação do papel, plástico e do vidro, que colocarão nos contentores próprios ou, na sua impossibilidade, deverão ser deixados no respetivo local de terrado devidamente acondicionados e separados por tipologia.
- No recinto da feira é expressamente proibido aos feirantes: lançar, manter ou deixar no solo resíduos, lixos, águas residuais ou quaisquer desperdícios de outra natureza.

Artigo 9.º

FISCALIZAÇÃO

A observância das obrigações fixadas nestas normas será verificada pela Organização da Feira do Ano 2023 e pelos Fiscais Municipais, com a colaboração da G.N.R., sempre que necessário.

Artigo 10.º

SEGURANÇA

1. Todos os vendedores ambulantes deverão cumprir com as condições de segurança contra o risco de incêndio, exigíveis pela legislação aplicável.
2. A vigilância do recinto da Feira Quinzenal, será assegurada pelos próprios feirantes/vendedores ambulantes.
3. Os participantes são os únicos responsáveis pela guarda dos seus materiais, produtos e equipamentos expostos.
4. É da responsabilidade exclusiva do participante, o Seguro de Responsabilidade Civil emergente de danos materiais ou corporais sofridos pelos outros participantes, colaboradores ou por visitantes, cuja responsabilidade lhe possa ser imputada.

Artigo 11.º

DISPOSIÇÕES GERAIS

1. Os feirantes deverão efetuar contrato de fornecimento de energia elétrica com a E-Redes, caso a potência disponível não seja suficiente para a atividade desenvolvida.
2. Não é permitida a abertura de qualquer instalação sem que se mostre efetuado o pagamento do preço devido.
3. A titularidade da ocupação será comprovada por guia de pagamento, a emitir pelos Serviços onde conste o número do lote, atividade e a área a ocupar, ou por documento emitido no ato de reserva/atribuição de lugar, acompanhado do talão multibanco, comprovativo do pagamento, o qual deverá ser conservado durante o período de ocupação e mostrado à Fiscalização Municipal sempre que seja solicitado.
4. A falta de guia de pagamento/talão multibanco relativo à ocupação do terrado da feira é punível com coima de valor igual ao pagamento do lugar de terrado.
5. A ocupação indevida de lugar sem o pagamento prévio implica o pagamento do terrado acrescido de 50%.

6. A montagem de tenda/toldo fora do lugar atribuído implica o pagamento de coima no montante de 80% do valor do terrado ocupado.
7. Não é permitida a montagem de qualquer tenda/toldo para além dos dias pagos previamente.

Artigo 12.º

NORMAS SUPLETIVAS

Sem prejuízo da legislação geral aplicável, às presentes normas aplicam-se supletivamente as Normas de Participação e Funcionamento da Feira do Ano 2023.

Artigo 13.º

DÚVIDAS E OMISSÕES

A interpretação das disposições das presentes normas, bem como as dúvidas e casos omissos na aplicação das mesmas, ou ainda as que surgirem no decorrer do evento, serão decididas pelo Exmo. Sr. Presidente da Câmara Municipal ou Vereador com Competências Delegadas, mediante informação fundamentada dos serviços e auscultada a Comissão.

Artigo 14.º

ENTRADA EM VIGOR

As presentes normas entram em vigor no dia seguinte ao da sua aprovação pela Câmara Municipal.



FEIRA DO ANO 2023 DE MONTEMOR-O-VELHO

FICHA DE INSCRIÇÃO/ATRIBUIÇÃO DE LUGAR

I. GERAL

Nome: _____

Morada: _____

Localidade: _____

Código postal: _____

Nº Contribuinte: _____

Contato telefónico: _____

Email: _____

II. ATIVIDADE

Produtos a vender/expor:

Tenda ☐ Rulote: ☐

ENERGIA ELETTRICA: ☐ sim ☐ não

III. LUGAR A ATRIBUIR

TALHÃO: _____

LOTE: _____

AREA: _____ m2

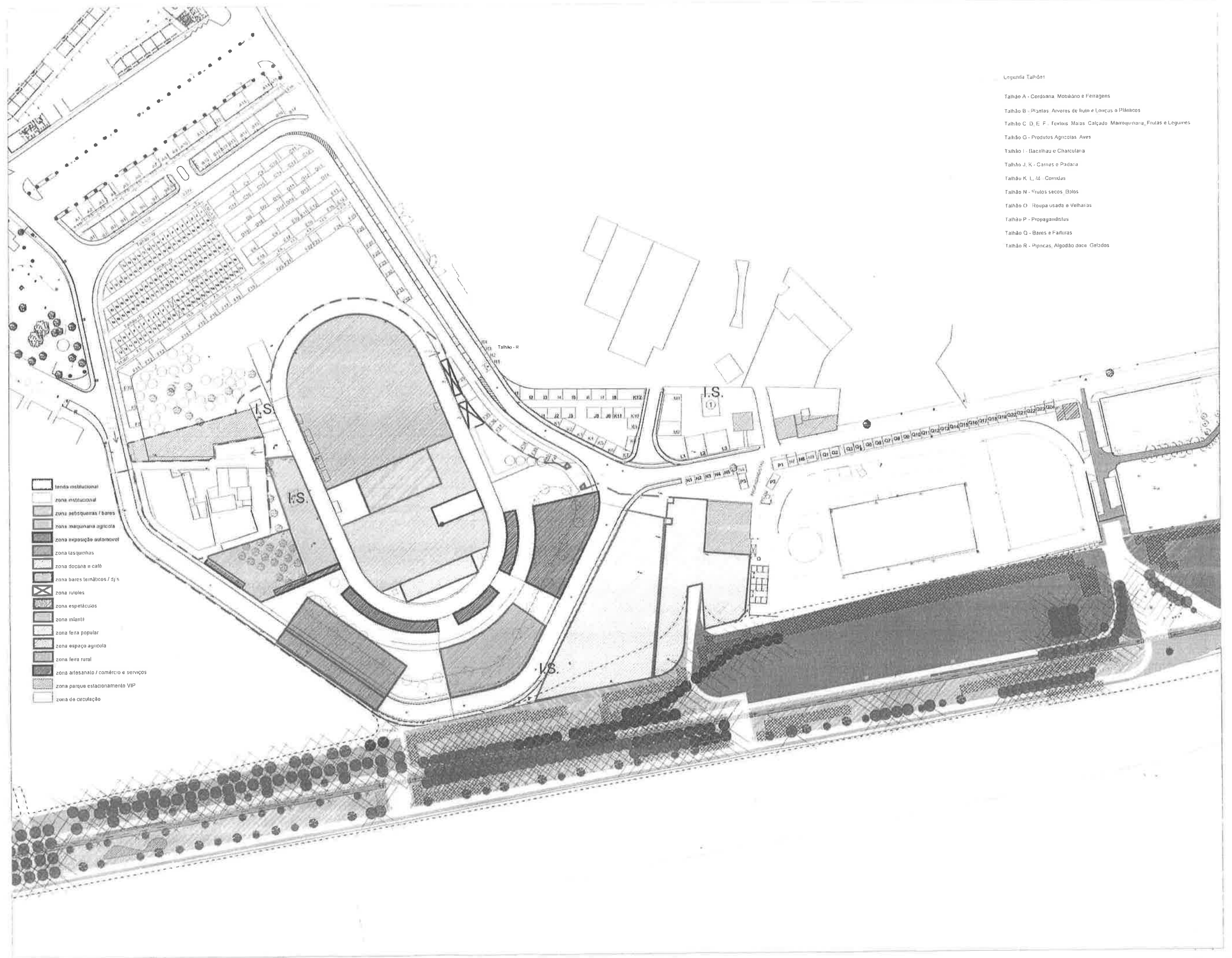
IV. REFERÊNCIA MULTIBANCO

Entidade: 11131

Referência para pagamento:

Montante:

V. DADOS PESSOAIS



- lenda institucional
- zona institucional
- zona petisqueiras / bares
- zona maquinaria agrícola
- zona exposição autorenove
- zona lasquinhas
- zona docaria e café
- zona bares temáticos / djs
- zona rúries
- zona espetáculos
- zona infantil
- zona feira popular
- zona espaço agrícola
- zona feira rural
- zona artesanato / comércio e serviços
- zona parque estacionamento VIP
- zona de circulação

- Legenda Talhões
- Talhão A - Córdão, Mobiliário e Ferragens
 - Talhão B - Plantas, Árvores de fruto e Louças e Plásticos
 - Talhão C, D, E, F - Feixes, Maiz, Calçado, Marroquinaria, Frutas e Legumes
 - Talhão G - Produtos Agrícolas, Aves
 - Talhão I - Bacalhau e Charcutaria
 - Talhão J, K - Carnes e Padaria
 - Talhão L, M - Condições
 - Talhão N - Frutos secos, Bolos
 - Talhão O - Roupas usadas e Velharias
 - Talhão P - Propagandistas
 - Talhão Q - Bares e Farturas
 - Talhão R - Pipocas, Algodão doce, Gelados



PROTOCOLO DE COOPERAÇÃO

ENTRE

COMISSÃO PARA A CIDADANIA E A IGUALDADE DE GÉNERO

E

MUNICÍPIO DE MONTEMOR-O-VELHO

PROTOCOLO DE COOPERAÇÃO PARA A IGUALDADE E A NÃO DISCRIMINAÇÃO

A eliminação dos estereótipos, o combate à discriminação, incluindo numa perspetiva interseccional, e a prevenção e o combate à violência contra as mulheres e à violência doméstica constituem objetivos da Estratégia Nacional para a Igualdade e a Não Discriminação 2018-2030 “Portugal + Igual” (ENIND), aprovada pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 61/2018, de 21 de maio, iniciando um novo ciclo de políticas públicas, alinhado com a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável, e concretizada em três Planos de Ação:

- a) Plano de Ação para a Igualdade entre Mulheres e Homens;
- b) Plano de Ação para a Prevenção e o Combate à Violência contra as Mulheres e à Violência Doméstica;
- c) Plano de Ação para o Combate à Discriminação em razão da Orientação Sexual, Identidade e Expressão de Género, e Características Sexuais.

Nos termos do Decreto Regulamentar n.º 1/2012, de 6 de janeiro, a Comissão para a Cidadania e a Igualdade de Género (CIG) é o organismo que garante a execução e o desenvolvimento da política global e setorial no âmbito da promoção da igualdade entre mulheres e homens, prevenção e combate à violência contra as mulheres e à violência doméstica, e o combate à discriminação em razão do sexo, da orientação sexual, da identidade e expressão de género, e das características sexuais, incluindo numa perspetiva interseccional, cooperando e prestando assistência técnica a entidades públicas e privadas de níveis nacional, regional e local em projetos e ações coincidentes com a sua missão.

Nos termos da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua redação atual, as autarquias locais promovem os interesses próprios das respetivas populações e asseguram a integração da perspetiva de género em todos os domínios de ação do município, designadamente através da adoção de planos municipais para a igualdade, assumindo um papel impulsionador enquanto agentes de desenvolvimento e entidades privilegiadas para a concretização de ações e medidas que permitam a territorialização, identificação e apropriação local dos objetivos da ENIND.

Assim, entre:

A **COMISSÃO PARA A CIDADANIA E A IGUALDADE DE GÉNERO**, com sede na Rua Almeida Brandão, n.º 7, 1200-602, em Lisboa, Pessoa Coletiva n.º 600082598, representada neste ato pela sua Presidente, Sandra Ribeiro, adiante designada por CIG,

E,

O **MUNICÍPIO DE Montemor-o-Velho**, pessoa coletiva de direito público com o n.º 501272976, com sede na Praça da República, 3140-258 Montemor-o-Velho, neste ato representado pela Presidente da respetiva Câmara Municipal, Emílio Augusto Ferreira Torrão, doravante designada por Município,

É celebrado o presente Protocolo de Cooperação, que se rege pelas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA

Finalidade e objetivos

1. O presente protocolo visa a promoção, execução, monitorização e avaliação da implementação de medidas e ações que concorram para a territorialização da Estratégia Nacional para a Igualdade e a Não Discriminação 2018-2030 “Portugal + Igual” (ENIND), ao nível do Município.
2. No âmbito das respetivas atribuições e competências, as partes comprometem-se a desenvolver medidas e ações que promovam os seguintes objetivos:
 - a) Contribuir para o desenvolvimento de uma cultura de direitos humanos, igualdade entre mulheres e homens, rapazes e raparigas, não discriminação e não-violência, junto das populações;
 - b) Prevenir, combater e eliminar a discriminação em razão do sexo, bem como a discriminação que resulta da interseção de vários fatores de discriminação como a origem racial e étnica, a idade, a deficiência, a nacionalidade, orientação sexual, identidade e expressão de género, e características sexuais, entre outros;
 - c) Prevenir e combater todas as formas de violência contra as mulheres e raparigas e de violência doméstica, incluindo a violência no namoro e as

práticas tradicionais nefastas como a mutilação genital feminina e os casamentos infantis, precoces e forçados;

- d) Fomentar a maior participação dos homens na esfera privada, ao nível do trabalho de cuidado e doméstico, visando uma divisão mais equilibrada com as mulheres, envolvendo-os como agentes ativos e beneficiários diretos da igualdade entre mulheres e homens;
- e) Prevenir e corrigir as desvantagens das mulheres no mercado de trabalho, designadamente ao nível da segregação sexual das profissões, remunerações, tomada de decisão, parentalidade e conciliação da vida profissional, familiar e pessoal;
- f) Promover uma maior participação política e cívica das mulheres e raparigas;
- g) Garantir um processo de territorialização, identificação e apropriação local dos objetivos e princípios preconizados no presente protocolo bem como na ENIND e respetivos Planos de Ação sob coordenação da CIG, e, por essa via, contribuir para a sua efetiva execução e para mudança social no Município e no País.

CLÁUSULA SEGUNDA

Obrigações comuns das partes

As partes comprometem-se a executar as medidas e ações definidas no presente protocolo, garantindo as condições ao nível organizacional, em termos de procedimentos e de recursos que sejam necessários ao planeamento, implementação, monitorização e avaliação das mesmas.

CLÁUSULA TERCEIRA

Obrigações da CIG

Compete à CIG, no âmbito do presente protocolo, designadamente:

- a) Prestar apoio técnico na execução do presente protocolo e designa os pontos focais para articulação com o Município, designadamente ao nível da Câmara Municipal e da Equipa para a Igualdade na Vida Local (EIVL);
- b) Formar os recursos humanos a designar pelo Município;
- c) Fornecer material informativo e formativo de apoio ao cumprimento deste protocolo (legislação, publicações, vídeos, exposições, entre outros);
- d) Apoiar o Município nas ações de divulgação de boas práticas;
- e) Divulgar e prestar informação sobre recursos e financiamentos disponíveis para execução do presente protocolo;
- f) Estimular a participação ativa do Município e apreciar as respetivas sugestões de contributos para as políticas públicas;
- g) Disponibilizar uma Lista de indicadores de políticas de igualdade a nível local, com dados desagregados por sexo, orientadora de um diagnóstico contínuo do Município numa perspetiva de género;
- h) Analisar e disponibilizar informação que resulta da Lista de Indicadores mencionada na alínea anterior, prestada pelo Município nos termos do previsto na alínea g) da cláusula quarta.

CLÁUSULA QUARTA

Obrigações do Município

Compete ao Município, no âmbito do presente protocolo, designadamente:

- a) Nomear dois/duas Conselheiros/as Locais para a Igualdade, que devem atuar de forma articulada para os efeitos do Estatuto das Conselheiras e dos Conselheiros Locais para a Igualdade:
 - i. Conselheiro/a interno/a, preferencialmente com contrato de trabalho em funções públicas e ocupando cargo de direção na Câmara Municipal e que designa o ponto focal do Município para articulação regular e permanente com a CIG, no âmbito do presente protocolo;
 - ii. Conselheiro/a externo/a com competência especializada nas áreas do protocolo.
- b) Criar uma EIVL - Equipa para a Igualdade na Vida Local;

4

- c) Conceber, adotar e implementar um Plano Municipal para a Igualdade e a Não Discriminação (PMIND), alinhado com a ENIND e os respetivos Planos de Ação;
- d) Garantir serviços de atendimento, informação e encaminhamento para pessoas vítimas de violência contra as mulheres e violência doméstica, designadamente através do trabalho em rede e parcerias, e enquadrados na Rede Nacional de Apoio às Vítimas de Violência Doméstica, coordenada pela CIG;
- e) Analisar as medidas de política local em função do seu impacto de género, designadamente a nível orçamental;
- f) Usar na comunicação das ações e medidas ao abrigo do presente protocolo, os logótipos da tutela da cidadania e da igualdade, da CIG e da ENIND, nos termos do Guia de Informação e Comunicação da Área da Cidadania e Igualdade;
- g) Submeter a informação da Lista de indicadores de políticas de igualdade a nível local a disponibilizar pela CIG, nos termos da alínea g) e h) da cláusula terceira. Esta submissão é feita anualmente, até ao final do mês de maio, começando no ano a seguir ao da assinatura do protocolo.

CLÁUSULA QUINTA

Equipa para a Igualdade na Vida Local (EIVL)

1. A EIVL é nomeada pelo/pela Presidente da Câmara Municipal.
2. Integram a EIVL:
 - a) Presidente da Câmara Municipal ou Vereador/a com a área da igualdade;
 - b) Conselheiros/as Locais para a Igualdade;
 - c) Dirigentes da Câmara Municipal das áreas dos recursos humanos, orçamento, urbanismo, intervenção social, saúde e educação, ou outras de acordo com a respetiva orgânica;
 - d) Até três elementos com reconhecida competência técnica e ou especialização nas áreas de intervenção do presente protocolo;
 - e) Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, podem, ainda, integrar a EIVL, representantes da Assembleia Municipal, até ao máximo de quatro pessoas, a indicar por aquela ao/à Presidente da Câmara Municipal, sendo que pelo menos uma deverá ser Presidente de uma Junta de Freguesia ou União de Freguesias.

3. São competências da EIVL propor, conceber, coordenar, implementar, acompanhar e avaliar as medidas e as ações desenvolvidas no âmbito do presente protocolo, designadamente do PMIND.
4. A Câmara Municipal define e aprova os termos de funcionamento da EIVL dotando-a dos recursos e meios necessários ao exercício das suas funções.
5. O/A Presidente da Câmara Municipal ou o/a Vereador/a com a área da igualdade promove o assento da EIVL no Conselho Local de Ação Social (CLAS) e outros fóruns locais existentes, nos termos legais e regulamentares a aplicar.

CLÁUSULA SEXTA

Plano Municipal para a Igualdade e a Não Discriminação (PMIND)

1. O PMIND é aprovado nos termos previstos no regime jurídico das autarquias locais.
2. O PMIND integra medidas de *mainstreaming* e ações específicas, respetivos indicadores e metas, nas dimensões interna e externa, para um período de quatro anos.
3. O PMIND inclui as vertentes de diagnóstico, monitorização e avaliação.
4. A dimensão interna do PMIND inclui medidas que respeitam à intervenção ao nível da estrutura interna do Município (governança, gestão de pessoas, comunicação, formação e carreiras, avaliação, entre outras), e que tenham em vista designadamente:
 - a) Promover ações anuais de formação na área da igualdade e não discriminação, para dirigentes, e garantir que pelo menos 40% dos/as dirigentes as frequenta durante a vigência do presente protocolo;
 - b) Promover ações de formação dirigidas aos recursos humanos na área da igualdade e não discriminação;
 - c) Incluir pelo menos no SIADAP 2 objetivos para a promoção da igualdade entre mulheres e homens, não discriminação e conciliação;
 - d) Garantir as condições para uma representação equilibrada de mulheres e homens nos vários níveis de tomada de decisão, nos termos da ENIND e da legislação em vigor;
 - e) Criar medidas tendentes à promoção da conciliação da vida profissional, familiar e pessoal, designadamente nos apoios à vida familiar dos/as

trabalhadores/as, especialmente nos cuidados às pessoas dependentes, nas deslocações casa/local de trabalho, nos horários dos serviços autárquicos e em todas as atividades relacionadas com a vida escolar e ocupação de tempos livres das crianças e jovens, entre outras;

- f) Introduzir medidas que reforcem a veiculação de uma representação equilibrada de mulheres e de homens nos textos e nas imagens utilizadas ao nível da comunicação, qualquer que seja o suporte utilizado.

5. A dimensão externa do PMIND inclui medidas que respeitam à intervenção ao nível do território, nos diversos domínios de atuação do Município (políticas sociais, prevenção e combate às várias formas de violência, educação e juventude, urbanismo, mobilidade e segurança, cidadania e participação, mercado de trabalho, entre outras), e que tenham em vista designadamente:

- a) Associar-se a iniciativas de âmbito nacional que promovam os objetivos da ENIND, designadamente a “Rede de Municípios Solidários”;
- b) Promover projetos e ações de formação, informação e sensibilização das populações para a igualdade e a não discriminação;
- c) Promover a integração dos objetivos da ENIND e do presente protocolo na governação, gestão e intervenção, nos apoios e financiamentos, e no trabalho em rede das entidades locais, designadamente, nos vários fóruns e estruturas municipais existentes, como a Rede Social, o Conselho Municipal de Educação, o Conselho Municipal de Segurança, o Conselho Municipal de Juventude, redes empresariais, entre outros.

CLÁUSULA SÉTIMA

Alterações

Qualquer alteração ao presente protocolo deverá revestir a forma de documento escrito assinado por ambas as partes, podendo adquirir a forma de adenda.

CLÁUSULA OITAVA

Interpretação

As partes comprometem-se a resolver entre si, de forma consensual, qualquer dúvida ou lacuna, segundo o princípio geral mais favorável à prossecução dos objetivos expressos na cláusula primeira.

CLÁUSULA NONA

Resolução

Qualquer das partes pode resolver o presente protocolo perante o incumprimento de qualquer uma das suas cláusulas pela outra parte, devendo essa resolução ser comunicada por escrito, através de carta registada com aviso de receção, com a antecedência mínima de trinta dias seguidos.

CLÁUSULA DÉCIMA

Vigência

O presente protocolo entra em vigor na data da sua assinatura e tem a duração de quatro anos, sendo automaticamente renovado por iguais e sucessivos períodos, salvo se alguma das partes outorgantes não pretender renová-lo, devendo, para o efeito, manifestar essa vontade, através de carta registada com aviso de receção, com a antecedência mínima de trinta dias seguidos.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

Outorga

O presente protocolo é feito em duplicado, valendo os dois como originais, os quais vão ser assinados pelas partes, sendo um exemplar entregue a cada uma, entrando imediatamente em vigor.

Lisboa, aos 11 dias do mês de julho de 2023

A Presidente da CIG

O Presidente da Câmara Municipal
de Montemor-o-Velho



Sandra Ribeiro

Emílio Torrão

Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023

Entre

O Ministério da Saúde, doravante designado por MS, com sede na Avenida João Crisóstomo 9 - 6º, em Lisboa, 1049-062, pessoa coletiva pública n.º 600 052 303, representado no presente ato pelo membro do Governo responsável pela área da Saúde, Dr. Manuel Francisco Pizarro de Sampaio e Castro.

E

A Administração Regional de Saúde do Centro, I.P., doravante designada abreviadamente por ARS, com sede na Alameda Júlio Henriques, em Coimbra, 3001-553, pessoa coletiva pública n.º 503 122 165, representada no presente ato pela Presidente do Conselho Diretivo, Dra. Rosa Maria dos Reis Marques Furtado de Oliveira.

E

A Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, doravante designada por Município, com sede na Praça da República, em Montemor-o-Velho, 3140-258, pessoa coletiva pública n.º 501272976, representada no presente ato pelo seu Presidente, Dr. Emílio Torráo.

Em conjunto, designadas por Partes, celebram e aceitam reciprocamente os termos que se seguem, por forma a dar cumprimento ao exposto no artigo 20.º do Decreto-Lei n.º 23/2019, de 30 de janeiro, na sua redação atual.

I. Objeto

1. A ARS, relativamente às respetivas Unidades Funcionais (UF) de Cuidados de Saúde Primários (CSP) e Equipas de Tratamento (ET) da Divisão de Intervenção nos Comportamentos Aditivos e nas Dependências (DICAD), identificadas no Anexo I ao presente Auto, nos termos e para os efeitos do previsto no artigo 20.º, do Decreto-Lei n.º 23/2019, de 30 de janeiro, na sua atual redação, concretiza a transferência das competências para o Município, a que se refere o artigo 2.º do citado diploma, respetivamente:

- a) Participação no planeamento, na gestão e na realização de investimentos relativos a novas unidades de prestação de cuidados de saúde, nomeadamente na sua construção, equipamento e manutenção;
- b) Gestão, manutenção e conservação do edificado e do equipamento (não médico) afeto e fixo ao edificado, cujas competências de gestão e manutenção estão previstas na alínea seguinte;
- c) Gestão dos seguintes serviços de apoio logístico:
 - i) Serviços de limpeza;
 - ii) Atividades de apoio à vigilância e de segurança;
 - iii) Arranjos exteriores, incluindo a jardinagem;
 - iv) Fornecimento de eletricidade, gás, água e saneamento;
 - v) Viaturas e respetivos encargos com seguros, via verde, combustível, inspeção periódica obrigatória e manutenção;
 - vi) Encargos com meios de deslocação, utilizados para a prestação de cuidados de saúde, exceto transportes de doentes;
 - vii) Seguros dos estabelecimentos de saúde;
 - viii) Manutenção e conservação de elevadores e taxas de inspeção;
 - ix) Manutenção dos sistemas de aquecimento, ventilação e ar condicionado, incluindo o sistema AVAC;
 - x) Pagamento de rendas e de outros encargos, quando a eles haja lugar;
 - xi) Atividades de gestão e manutenção de sistemas de deteção de incêndios e extintores;
 - xii) Serviços de desinfestação.

- d) Gestão dos recursos humanos, inseridos na carreira de assistente operacional, no que concerne a recrutamento, remuneração, afetação, processo de avaliação e poder disciplinar. No entanto, algumas dessas competências de gestão podem ser delegadas no(s) Diretor(es) Executivo(s) do(s) Agrupamentos de Centros de Saúde (ACeS) ou no Coordenador das DICAD, caso haja mútuo acordo entre as Partes, exceto poder disciplinar e remuneração. Tendo em conta a natureza dos serviços a prestar, a afetação, mobilidade e substituição dos assistentes operacionais carecem de parecer prévio por parte do(s) Diretor(es) Executivo(s) dos ACES ou do Coordenador das DICAD.
2. Em contrapartida, a ARS transfere para o Município, os recursos relacionados, que estão, à data de celebração do presente Auto, afetos apenas à prestação de CSP e/ou à DICAD, nomeadamente:
- a) A titularidade dos imóveis e do equipamento (não médico) afeto aos imóveis e fixo ao edificado, cujas competências de gestão e manutenção estão previstas na alínea c) do anterior n.º 1, da propriedade da ARS ou do Estado, conforme identificado no *Anexo II* ao presente Auto.
 - b) A titularidade dos veículos, identificados no *Anexo III*;
 - c) Os recursos humanos, inseridos na carreira de assistente operacional, identificados no *Anexo IV*;
3. A transferência de competências relativa ao anterior n.º 1 não prejudica os procedimentos contratuais e pré-contratuais já abertos pelo MS e que se destinam à prestação de serviços logísticos, à locação de equipamento e ao pagamento de rendas e de outros encargos com imóveis abrangidos pelo presente Auto, pelo que as posições contratuais do MS nesses contratos são transferidas para o Município, conforme identificado nos *Anexos V e VI*. Para tal, a ARS efetua as diligências necessárias, de acordo com a legislação em vigor, no sentido de informar e de obter o consentimento das entidades adjudicatárias associadas aos contratos, cujas posições contratuais da ARS são transmitidas para o Município.
4. As garantias ativas, relacionadas com os imóveis, cuja titularidade ou posição contratual de arrendamento é transferida para o Município, e das quais a ARS é beneficiária, são igualmente transmitidas, conforme identificado no *Anexo V, Quadro V.B ao presente Auto*. Para tal, a ARS efetua as diligências necessárias, de acordo com a legislação em vigor.

II.

Modelo de gestão

1. A transferência de competências abrangida pelo presente Auto segue um modelo de gestão de contínua articulação entre as Partes.
2. A ARS e o Município têm deveres e direitos de consulta e informação recíprocos.
3. O Município é responsável pela operacionalização dos serviços de gestão abrangidos pelo presente Auto, e a ARS é responsável pelo acompanhamento dos mesmos, pelo que a primeira entidade tem de prestar todas as informações que a ARS considere necessárias, para a avaliação quer da qualidade, quer do nível de execução dos serviços prestados, nos termos do Código do Procedimento Administrativo.
4. No sentido de potenciar a utilização dos recursos, a ARS pode propor a adoção de medidas ao Município.
5. O processo de transferência das competências de gestão não prejudica a autonomia técnica dos ACeS, bem como da DICAD.
6. As propostas de investimento que resultem da parceria no planeamento, na gestão e na realização de investimentos relativos a novas unidades de CSP ou da DICAD, carecem de parecer prévio vinculativo por parte do membro do Governo responsável pela área da Saúde.
7. A ARS deverá entregar ao Município uma compilação técnica para cada um dos imóveis a transferir, constituída por todos os documentos técnicos existentes na ARS necessários à gestão, manutenção e conservação dos imóveis, nomeadamente, manuais de instalações e equipamentos, telas finais, medidas de autoproteção, planos, etc.
8. O Município deve articular com a ARS, no que respeita à seleção de terrenos e edifícios para a instalação de serviços de saúde.
9. O Município tem a obrigação de atualizar a compilação técnica sempre que decorram intervenções de manutenção, renovação/substituição, alteração ou adaptação funcional ou beneficiação de instalações e equipamentos, resultantes de pedidos formulados pelos ACES/DICAD/ARS ou de sua iniciativa, devendo comunicar e/ou dar conhecimento à ARS e enviar eventual documentação, se aplicável;
10. O Município tem obrigação de fornecer à ARS, na data comunicada e acordada, a informação necessária à atualização anual dos registos de imóveis, na plataforma eletrónica do *Sistema de Inventariação dos Imóveis do Estado* (SIIIE).
11. O Município deve articular com a ARS a realização de todos os trabalhos de alteração ou de adaptação funcional, de remodelação e de beneficiação, de entre outros, que considere necessários nos edifícios e/ou que tenham sido solicitados pelos ACES / DICAD.

12. O Município tem obrigação de fornecer à ARS os reportes necessários à gestão do "Plano do Baixo Carbono" (PEBC) e do "Programa de Eficiência Energética da Administração Pública" (ECO.AP).
13. Competirá à ARS, a elaboração de estudos ou programas funcionais para a realização de obras e de projetos tipo para as unidades de saúde para fornecer ao Município, quando aplicável.
14. O Município, no âmbito das instalações e equipamentos, deverá articular com a ARS, sempre que necessário, nos projetos de execução, cadernos de encargos para a adjudicação de estudos, projetos e empreitadas.
15. A ARS deverá promover junto do Município a aplicação das normas, especificações e requisitos técnicos aplicáveis a instalações e equipamentos de unidades de saúde integradas ou financiadas pelo SNS, elaborando programas funcionais de projetos para unidades de saúde e acompanhando a execução de projetos e obras e a instalação de equipamentos.
16. Os programas focados na prevenção da doença e na promoção da saúde, e realizados em parceria com o MS, carecem de orientação e aprovação por parte da Direção-Geral de Saúde (DGS), quando os mesmos estão relacionados com os respetivos programas prioritários.

III. Instrumentos Financeiros

1. O valor total anual a ser transferido para o Município é o definido no mapa do Fundo de Financiamento da Descentralização da Lei do Orçamento de Estado para 2023, sem prejuízo do regime de duodécimos, e no Anexo VII ao presente Auto, sendo atualizado anualmente com base na taxa de inflação e das variações previstas para as remunerações dos trabalhadores em funções públicas.
2. Poderão ser celebrados Contratos-Programa entre o MS e o Município, no sentido:
 - a. De suportar a parceria relacionada com a eventual construção de novas unidades de prestação de CSP, nos quais deverão constar as orientações técnicas do MS quanto à sua conceção, construção e instalação, e os termos do financiamento, através da definição de custos padrão.
 - b. Financiar a parceria estratégica a estabelecer no âmbito dos programas prioritários da DGS, focados na prevenção da doença e na promoção da saúde. O financiamento realiza-se através de uma verba correspondente a 1% da receita obtida com o imposto incidente sobre as bebidas não

alcoólicas prevista no artigo 87.º - A do Código dos Impostos Especiais sobre o Consumo, até ao limite de 50% da despesa total, e é operacionalizado por portaria dos membros do Governo responsáveis pelas áreas das autarquias locais e da saúde, ouvida previamente a Associação Nacional de Municípios Portugueses.

IV. Monitorização

1. Constituem, em matéria de monitorização da transferência, objeto do presente auto, obrigação das partes as previstas no artigo 14º do Decreto-Lei n.º 23/2019 de 30 de janeiro, na sua redação atual.

V. Entrada em vigor

O presente Auto de Transferência produz efeitos a 01 de setembro de 2023.

Feito aos 19 de maio de 2023, num único exemplar e assinado pelas Partes por certificado digital qualificado.

Ministério da Saúde

Administração Regional de Saúde do Centro, I.P.

Câmara Municipal de Montemor-o-Velho

Anexo I

I.A. Identificação e caracterização das UF e das ET* sujeitas aos termos do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023, bem como do tipo de transferência das quais são alvo

UF e/ou ET	Sigla	ACeS	N.º SIE	Morada	Código Postal	Localidade	Delegação/transferência para o Município						Município
							Competências de Gestão	Propriedade dos Imóveis	Posição Contratual de Arrendatário	Outras posições contratuais	Recursos Humanos	Equipamento de Transporte	
Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	•	Baixo Mondego	9009	Avenida dos Bombeiros Voluntários	3140-250	Montemor-o-Velho	X	X			X	X	Montemor-o-Velho
Extensão de Saúde de Arazede	•	Baixo Mondego	8989	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60	3140-022	Arazede	X	X					Montemor-o-Velho
Extensão de Saúde de Meãs do Campo	•	Baixo Mondego	9007	Rua Lacerda Pires Lugar do Pinheiro	3140-166	Meãs do Campo	X		X				Montemor-o-Velho
Extensão de Saúde de Pereira do Campo	•	Baixo Mondego	37899	Rua da Torre, 1	3140-315	Pereira do Campo	X			X			Montemor-o-Velho
Extensão de Saúde de Tentúgal	•	Baixo Mondego	9010	Rua Dr. Armando Gonçalves, 11	3140-574	Tentúgal	X			X			Montemor-o-Velho
Extensão de Saúde da Garapinha	•	Baixo Mondego	9014	Largo do Alhastro	3140-071	Carapinha	X		X				Montemor-o-Velho

I.B. Identificação de condições especiais e respetivas soluções e justificações

Sigla da UF e/ou ET	Condições especiais	Solução	Justificação	Observações
Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Direito de superfície regularizado	Cessação do direito de superfície (transferência do edificado para o Município)	Terreno propriedade do Município de Montemor-o-Velho	Consta do Anexo I do Decreto-Lei n.º 23/2019, de 30.01.
Extensão de Saúde de Arazede	Direito de superfície regularizado	Cessação do direito de superfície (transferência do edificado para o Município)	Terreno propriedade do Município de Montemor-o-Velho	Consta do Anexo I do Decreto-Lei n.º 23/2019, de 30.01.

Anexo II

II.A. Identificação dos imóveis da propriedade da ARSC, cuja titularidade é transferida para o Município, através do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023

N.º SILE	Morada	Código Postal	Localidade	Área bruta	Área exterior [1]	Antiguidade	Estado das instalações [2]	Componentes a transferir		UF e/ou Et instaladas à data
								Terreno	Edifício e respetivo equipamento (não médico) fixo ao edificado	
9009	Avenida dos Bombeiros Voluntários	3140-250	Montemor-o-Velho	1 349	4 375	>= 19 anos	Razoável	a)	X	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho
8989	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60	3140-022	Arazede	601	984	>= 10 e < 19 anos	Razoável	a)	X	Extensão de Saúde de Arazede

[1] Área descoberta, que não esteja integrada em espaço público.

[2] Indicação do estado de conservação das instalações dos estabelecimentos de saúde integrados no processo de descentralização: Muito bom, Bom, Razoável, Mau.

a) Terreno propriedade do município de Montemor-o-Velho e que não é, por isso, objeto de transferência no presente Auto.

II.B. Identificação de outros Imóveis, dos quais são transferidos apenas a gestão dos mesmos para o Município, através do Auto de Transferência n.º ARSC_0037/2023

N.º SIIE	Morada	Código Postal	Localidade	Área bruta	Área exterior [1]	Antiguidade	Estado das instalações [2]	UF e/ou ET instaladas à data

[1] Área descoberta, que não esteja integrada em espaço público.

[2] Indicação do estado de conservação das instalações dos estabelecimentos de saúde integrados no processo de descentralização: Muito bom, Bom, Razoável, Mau.

// C. Identificação dos equipamentos (não médicos) afetos e fixos ao edificado da propriedade da ARS, cuja titularidade e gestão é transferida para o Município, através do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023

Inventário dos equipamentos não médicos afetos e fixos ao edificado								
N.º SILE	Identificação do imóvel	Morada	Identificação	N.º de inventário	Localização		Ano de aquisição	Estado
					Piso	Sala		
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Central telefónica				1995	
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Aquecimento central		-1, 0 e 1	Vários	1995	operacional
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Cladeira ROCA CPA 130		-1	Central térmica	1995	operacional
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Caldeira Mural VULCANO ZWE 24		-1	Central térmica	1995	operacional
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Depósito de AQS Solar RELOPA 291L		-1	Central térmica	1995	operacional
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Sistema solar térmico, circulação forçada, com 2 painéis		Exterior	Exterior	1995	operacional
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Grupo impulsor WILO ST15/9 ECO 3P		-1	Central térmica	1995	operacional
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Vaso de expansão solar SOLARWAVE 24Lts.		-1	Central térmica	1995	operacional
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Bomba circuladora BAXI QUANTUM ECO 103T X3 - aquec. Central		-1	Central térmica	1995	operacional
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Bomba circuladora BAXI QUANTUM ECO 103T X3 - aquec. Central		-1	Central térmica	1995	operacional
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Bomba circuladora WILO YONOS MAXO 25/0,5-7 - aquec. central		-1	Central térmica	1995	operacional

II.C. Identificação dos equipamentos (não médicos) afetos e fixos ao edificado da APS, cuja titularidade e gestão é transferida para o Município, através do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023

Inventário dos equipamentos não médicos afetos e fixos ao edificado									
N.º SIIE	Identificação do imóvel	Morada	Identificação	N.º de inventário	Localização		Ano de aquisição	Estado	
					Piso	Sala			
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Bomba circuladora WILO YONOS MAXO 25/0,5-7 - aquec. central		-1	Central térmica	1995	operacional	
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Bomba circuladora ROCA PC1025 - cir. UTAN		-1	Central térmica	1995	operacional	
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Bomba retorno AQS ROCA SB-10YA		-1	Central térmica	1995	operacional	
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Bomba retorno AQS ROCA SB-10YA		-1	Central térmica	1995	operacional	
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Vaso de expansão THERVAX 80 Lts.		-1	Central térmica	1995	operacional	
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Sistema de tratamento de água		-1	Central térmica	1995	operacional	
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Unidade de tratamento de ar - inacessível				1995	por reparar	
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Ventilador de extração - inacessível				1995	por reparar	
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Rede de condutas e grelhas		-1, 0 e 1	Vários	1995	por reparar	
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Rede de tubagens, válvulas e acessórios		-1, 0 e 1	Vários	1995	operacional	
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Depósito de gas propano 5T		Exterior	Exterior	1995	operacional	

II, C. Identificação dos equipamentos (não médicos) afetos e fixos ao edificado da propriedade da ARS, cuja titularidade e gestão é transferida para o Município, através do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023

N.º SIIE	Identificação do imóvel	Morada	Inventário dos equipamentos não médicos afetos e fixos ao edificado				
			Identificação	N.º de inventário	Localização		Estado
					Piso	Sala	
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Ar condicionado SAMSUNG SH09ZA1A R22		0	Gabinete Médico (7)	operacional
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Ar condicionado MITSUBISHI SRK40HD-S		0	Sala de bastidor	operacional
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Máquina de lavar roupa GIRBAU LS21ZE		-1	Lavandaria	operacional
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Máquina de secar roupa GIRBAU ZE2007 HT3003		-1	Lavandaria	operacional
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	Ventilador de extração de janela		-1	Lavandaria	operacional
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	6 Extintores de Pó químico 6 Kg		0	Várias	operacional
9009	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	Avenida dos Bombeiros Voluntários 3140-250 Montemor-o-Velho	6 Carreais		0	Várias	operacional
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Porta automática		0	Entrada	operacional
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Central de deteção de incêndios EXTINTEL			Secretariado	por reparar
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Relógio mãe BODET			Secretariado	operacional
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Sistema de intrusão GRUPEME ALARME DIRETO			Secretariado	por reparar

II.C. Identificação dos equipamentos (não médicos) afetos e fixos ao edificado da ARS, cuja titularidade e gestão é transferida para o Município, através do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023

N.º SIE	Identificação do imóvel	Morada	Inventário dos equipamentos não médicos afetos e fixos ao edificado				
			Identificação	N.º de inventário	Localização		Estado
					Piso	Sala	
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Aquecimento central		0 e 1	Várias	por reparar
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Ventiloconvetores de conduta		0	Zona nova	operacional
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Caldeira ROCA G100-50IE		0	Central Térmica	por reparar
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Caldeira ROCA G100-50IE		0	Central Térmica	por reparar
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Depósito AQS ROCA 500E com permutador		0	Central Térmica	por reparar
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Bomba retorno AQS ROCA SB 100XL		0	Central Térmica	por reparar
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Vaso de expansão ROCA VASOFLEX 140 Lts.		0	Central Térmica	por reparar
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Vaso de expansão CALEFFI 5 Lts.		0	Central Térmica	por reparar
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Bomba circuladora ROCA PC1065/RU3342		0	Central Térmica	por reparar
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Bomba circuladora ROCA PC1065/RU3342		0	Central Térmica	por reparar
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Bomba circuladora ROCA PC1065/RU3342		0	Central Térmica	por reparar

II.C. Identificação dos equipamentos (não médicos) afetos e fixos ao edificado da ARS, cuja titularidade e gestão é transferida para o Município, através do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023

N.º SILE	Identificação do imóvel	Morada	Inventário dos equipamentos não médicos afetos e fixos ao edificado					
			Identificação	N.º de inventário	Localização		Ano de aquisição	Estado
					Piso	Sala		
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Bomba circuladora ROCA PC1065/RU3342		0	Central Térmica	2005	por reparar
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Bomba circuladora ROCA PC1065/RU3342		0	Central Térmica	2005	por reparar
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Bomba circuladora ROCA PC1065/RU3342		0	Central Térmica	2005	por reparar
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Sistema de tratamento de água		0	Central Térmica	2005	por reparar
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Chiller ROCA YORK YCS-30HP		Exterior	Exterior	2005	por reparar
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Termoacumulador PERFEITO 50 Lts.		1	Cafetaria	2005	operacional
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Ventilador de extração, de teto, CATA		0	Anexo, ampliação	2013	operacional
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Ventilador de extração, de teto, CATA		0	Lixos, ampliação	2013	operacional
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Ventilador de extração, de teto, CATA		0	Arrumos mat. consumo ampliação	2013	operacional
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Ventilador axial de parede SODECA - 2 unidades		1	Pátio interior	2005	operacional
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Ar condicionado MITSUBISHI MSZ-GE35VE		0	Lixos, ampliação	2013	operacional

II. C. Identificação dos equipamentos (não médicos) afetos e fixos ao edificado da propriedade da ARS, cuja titularidade e gestão é transferida para o Município, através do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023

N.º SIE	Identificação do imóvel	Morada	Inventário dos equipamentos não médicos afetos e fixos ao edificado				
			Identificação	N.º de inventário	Localização		Estado
					Piso	Sala	
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Unidade de tratamento de ar WESPER 50-2		Cobertura	Várias	2005 por reparar
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Caixa de ventilação, junto à cafeteria		Cobertura	Várias	2005 operacional
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Caixa de ventilação, junto à cafeteria		Cobertura	Várias	2005 operacional
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Caixa de ventilação, junto à UTAN		Cobertura	Várias	2005 operacional
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Caixa de ventilação I.S., junto à UTAN		Cobertura	Várias	2005 operacional
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Rede de condutas, grelhas e difusores		0 e 1	Várias	2005 operacional
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Rede de tubagem, válvulas e acessórios		0 e 1	Várias	2005 operacional
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	Cabine de garrafas de gás propano		Exterior	Exterior	2005 operacional
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	10 Extintores de Pó químico 6 Kg e 1 AFFF 6 lts		0	Várias	operacional
8989	Extensão de Saúde de Arazede	Rua Prof. Dr. Fernando Albuquerque Grilo, 60 3140-022 Arazede	2 Carreteis		0	Várias	operacional
9007	Extensão de Saúde de Meãs do Campo	Rua Lacerda Pires-Lugar do Pinheiro 3140-166 Meãs do Campo	Termoacumulador ORIMA ORZF30Y6 30 Lts.				1992

// C. Identificação dos equipamentos (não médicos) afetos e fixos ao edificado da propriedade da ARS, cuja titularidade e gestão é transferida para o Município, através do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023

Inventário dos equipamentos não médicos afetos e fixos ao edificado								
N.º SILE	Identificação do imóvel	Morada	Identificação	N.º de inventário	Localização		Ano de aquisição	Estado
					Piso	Sala		
9007	Extensão de Saúde de Meãs do Campo	Rua Lacerda Pires-Lugar do Pinheiro 3140-166 Meãs do Campo	1 Extintor de Pó químico 6 Kg e 1 de CO2 2 Kg		0	Várias	2013/2016	operacional
37899	Extensão de Saúde de Pereira do Campo	Rua da Torre, 1 3140-315 Pereira do Campo	Sistema de deteção de incêndio GLOBAL ORION		0	Secretariado	2019	operacional
37899	Extensão de Saúde de Pereira do Campo	Rua da Torre, 1 3140-315 Pereira do Campo	Sistema de chamada de emergência		0	Secretariado	2019	operacional
37899	Extensão de Saúde de Pereira do Campo	Rua da Torre, 1 3140-315 Pereira do Campo	Unidade de recuperação de energia do tipo VMC		0	Várias	2019	operacional
37899	Extensão de Saúde de Pereira do Campo	Rua da Torre, 1 3140-315 Pereira do Campo	Termoacumulador BAXI V510 100 Lts.		0		2019	operacional
37899	Extensão de Saúde de Pereira do Campo	Rua da Torre, 1 3140-315 Pereira do Campo	1 Extintor de Pó químico 6 Kg e 1 de CO2 2 Kg		0	Várias	2018	operacional
9010	Extensão de Saúde de Tentúgal	Rua Dr. Armando Gonçalves 3140-574 Tentúgal	Central telefónica SIEMENS HIPATH 1120			Secretariado	1990	
9010	Extensão de Saúde de Tentúgal	Rua Dr. Armando Gonçalves 3140-574 Tentúgal	Central de deteção de incêndios - comum com Junta de Freguesia		JF	Junta de Freguesia	1990	
9010	Extensão de Saúde de Tentúgal	Rua Dr. Armando Gonçalves 3140-574 Tentúgal	Ventilador de extração S&P DECOR 100 - 2 unidades		0	Gabinete de saúde infantil	1990	
9010	Extensão de Saúde de Tentúgal	Rua Dr. Armando Gonçalves 3140-574 Tentúgal	2 Extintores Pó químico 6 Kg		0	Várias	2006/2013	operacional
9014	Extensão de Saúde da Carapinheira	Largo do Alhastro 3140-071 Carapinheira	Telefone público			Sala de espera	1990	obsoleto

II, C. Identificação dos equipamentos (não médicos) afetos e fixos ao edificado da propriedade da ARS, cuja titularidade e gestão é transferida para o Município, através do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023

Inventário dos equipamentos não médicos afetos e fixos ao edificado								
N.º SILE	Identificação do imóvel	Morada	Identificação	N.º de inventário	Localização		Ano de aquisição	Estado
					Piso	Sala		
9014	Extensão de Saúde da Carapinheira	Largo do Alhastro 3140-071 Carapinheira	Termoacumulador elétrico VIDEIRA MULTI-F 50 Lts.			Gabinete de enfermagem		operacional
9014	Extensão de Saúde da Carapinheira	Largo do Alhastro 3140-071 Carapinheira	2 Extintores Pó químico 6 Kg		0	Várias	2007/2010	operacional

// D. Identificação dos equipamentos (não médicos) afetos e fixos ao edificado da propriedade da ARSC, cuja gestão é transferida para o Município, através do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023

N.º SIE	Identificação do imóvel	Morada	Inventário dos equipamentos não médicos afetos e fixos ao edificado						
			Identificação	N.º de inventário	Localização		Ano de aquisição	Estado	
					Piso	Sala			

// E. Identificação de condições especiais e respetivas soluções e justificações

N.º SIE	Morada do imóvel	Condições especiais	Solução	Justificação	Observações

Anexo III

III.A. Identificação do equipamento de transporte, cuja titularidade é transferida para o Município, através do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023

Tipo	Matrícula	Marca	Modelo	Combustível	Ano	Quilometragem *	UF e/ou ET que serve à data
Ligeiro de Passageiros e Mistos	85-91-OR	Renault	Kangoo	Gasolina	1999		

* a atualizar

III.B. Identificação do equipamento de transporte, cuja gestão é transferida para o Município, através do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023

Tipo	Matrícula	Marca	Modelo	Combustível	Ano	Quilometragem	UF e/ou ET que serve à data

III.C. Identificação de condições especiais e respetivas soluções e justificações

Matrícula do Equipamento	Condições especiais	Solução	Justificação	Observações

Anexo IV

IV.A. Identificação dos Recursos Humanos (RH), inseridos na carreira de assistente operacional, transferidos para o Município, através do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023

Nome	NIF	Vínculo laboral	Carreira	Categoria	Nível remuneratório	Vencimento base	Subsídio de refeição (mensal)	Outros Abonos	Encargo entidade patronal (mensal)	UF e/ou ET
Maria do Carmo Campos Melo Branco	175574189	CTFPT Indeterminado	Assistente Operacional	Assistente Operacional	5	769,20 €	132,00 €	0,00 €	182,68 €	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho
Maria da Graça Fernandes Canoso Brites	174110677	CTFPT Indeterminado	Assistente Operacional	Assistente Operacional	6	817,22 €	132,00 €	0,00 €	194,09 €	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho
Odília Bento Fabrício	108156532	CTFPT Indeterminado	Assistente Operacional	Assistente Operacional	5	769,20 €	132,00 €	0,00 €	182,68 €	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho
Isabel Maria Pereira Almeida	140249320	CTFPT Indeterminado	Assistente Operacional	Assistente Operacional	6	817,22 €	132,00 €	0,00 €	194,09 €	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho

IV.B. Indicação das vagas de RH a transitar para o Município, através do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023, que decorram da cessação de funções de assistentes operacionais, a título definitivo nos 12 meses antecedentes

Indicação do número de vaga(s) a transitar [1]	Identificação do(s) trabalhador(es) que tenha(m) cessado funções nos últimos 12 meses		Indicação da causa da cessação do vínculo de emprego público [2]	Indicação da data da cessação do vínculo de emprego público	Justificação [3]	Observações
	Nome	NIF				

[1] Indicação do total de postos de trabalho transitáveis nos termos do disposto no n.º 12 do artigo 18.º do Decreto-Lei nº 23/2019, de 30 de janeiro, aditado pelo artigo 3.º do Decreto-lei n.º 84-E/2022, de 14 de dezembro.

[2] Ex.: por denúncia do contrato de trabalho em funções públicas; por caducidade; nomeadamente por impossibilidade superveniente, absoluta e definitiva de o trabalhador prestar o seu trabalho (ex.: morte), por reforma ou aposentação do trabalhador, por vêltice ou invalidez; por despedimento ou demissão por motivo disciplinar; por consolidação da mobilidade; por outras formas de extinção do vínculo de emprego público.

[3] Ex.: Cfr. n.º 12 do artigo 18.º do Decreto-Lei nº 23/2019, de 30 de janeiro, aditado pelo Decreto-lei n.º 84-E/2022, de 14 de dezembro, que prevê a transferência de vagas dos últimos 12 meses anteriores à data do auto de transferência.

IV.C. Identificação das necessidades transitórias (pelas quais tenham sido celebrados contratos em regime de prestação de serviços para o exercício de funções idênticas ao conteúdo funcional de um assistente operacional), a transitar para o Município, através do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023

Indicação do número de contratos de prestação de serviços cuja necessidade se mantém [4]	Indicação da data do início e do termo do(s) contratos de prestação de serviços	Indicação dos fundamentos da manutenção do(s) contrato(s) de prestação de serviços	Justificação [5]	Observações

[4] Indicação do número total de contratos de prestação de serviços, cuja necessidade de manutenção se verifica à data do auto de transferência.

[5] Ex.: Cfr. n.º 5 do artigo 27.º do Decreto-Lei nº 23/2019, de 30 de janeiro, aditado pelo artigo 3.º do Decreto-lei n.º 84-E/2022, de 14 de dezembro, que prevê a transferência de verbas para a manutenção das necessidades satisfetelas através de contratos de prestação de serviços.

IV.D. Identificação de condições especiais e respetivas soluções e justificações

ID do RH	Condições especiais	Solução	Justificação	Observações

Anexo V

V.A. Identificação dos contratos logísticos, para os quais o MS cede a sua posição contratual para o Município, atendendo aos objetos alvo de cedência no Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023

N.º de contrato	Tipo de prestação	Vigência	Valor total do contrato (com IVA)	Valor por executar (com IVA) [1]	Entidade adjudicatária	UF e/ou ET	OBS. (CPE)
39/UALP/2023	Serviços de Limpeza	01/01/2023 a 31/12/2023	24 386,77 €	0,00 €	Interlimpe - Facility Services, S.A.	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	
39/UALP/2023	Serviços de Limpeza	01/01/2023 a 31/12/2023	40 765,94 €	0,00 €	Interlimpe - Facility Services, S.A.	Extensão de Saúde de Arazede	
39/UALP/2023	Serviços de Limpeza	01/01/2023 a 31/12/2023	21 656,91 €	0,00 €	Interlimpe - Facility Services, S.A.	Extensão de Saúde de Meãs do Campo	
39/UALP/2023	Serviços de Limpeza	01/01/2023 a 31/12/2023	21 656,91 €	0,00 €	Interlimpe - Facility Services, S.A.	Extensão de Saúde de Pereira do Campo	
39/UALP/2023	Serviços de Limpeza	01/01/2023 a 31/12/2023	10 191,48 €	0,00 €	Interlimpe - Facility Services, S.A.	Extensão de Saúde de Tentugal	
39/UALP/2023	Serviços de Limpeza	01/01/2023 a 31/12/2023	20 382,97 €	0,00 €	Interlimpe - Facility Services, S.A.	Extensão de Saúde da Carapinha	
06/UALP/2023	Fornecimento de Eletricidade	01/01/2023 a 31/12/2023	26 190,46 €	0,00 €	Endesa Energia SA	Centro de Saúde de Montemor-o-Velho	PT00020000069806694GH
06/UALP/2023	Fornecimento de Eletricidade	01/01/2023 a 31/12/2023	20 473,91 €	0,00 €	Endesa Energia SA	Extensão de Saúde de Arazede	PT00020000088538845QA
06/UALP/2023	Fornecimento de Eletricidade	01/01/2023 a 31/12/2023	3 427,45 €	0,00 €	Endesa Energia SA	Extensão de Saúde de Meãs do Campo	PT00020000014319962PG
06/UALP/2023	Fornecimento de Eletricidade	01/01/2023 a 31/12/2023	8 081,42 €	0,00 €	Endesa Energia SA	Extensão de Saúde de Pereira do Campo	PT00020000014338785KJ
06/UALP/2023	Fornecimento de Eletricidade	01/01/2023 a 31/12/2023	7 127,96 €	0,00 €	Endesa Energia SA	Extensão de Saúde da Carapinha	PT00020000014293858TM

[1] Valor por executar (sem IVA) a 01.01.2024

V.B. Identificação das garantias, para os quais o MS cede a sua posição beneficiária para o Município, atendendo aos objetos alvo de cedência no Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023

Tipo de garantia	N.º de garantia	Vigência	Valor da garantia	Contrato	Objeto do contrato	Entidade garante	UF e/ou ET

V.C. Identificação de condições especiais e respetivas soluções e justificações

Identificação do contrato	Condições especiais	Solução	Justificação	Observações

Anexo VI

VI.A. Identificação dos contratos de arrendamento ou de cedência, para os quais o MS cede a sua posição contratual para o Município, atendendo aos objetos alvo de cedência no Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023

N.º de contrato	Tipo de prestação [1]	Data de início	Período de renovação	Retenção	Caução	Transferência posição contratual	Valor mensal	Proprietário	Administrador (entidade à qual se paga)	UF e/ou ET
	Contrato de arrendamento	01/01/1992					74,82 €	Junta de Freguesia de Meãs do Campo		Extensão de Saúde de Meãs do Campo
	Protocolo de colaboração	20/07/2020					119,44 €	Junta de Freguesia de Pereira do Campo		Extensão de Saúde de Pereira do Campo
	Cedência a título oneroso						61,04 €	Casa do Povo de Tentugal		Extensão de Saúde de Tentugal
	Contrato de arrendamento	01/05/1999					0,00 €	Junta de Freguesia da Carapinhreira		Extensão de Saúde da Carapinhreira

[1] - arrendamento, cedência a título gratuito, cedência a título oneroso.

Anexo VII

VII.A. Valorização das competências a transferir para o Município, através do Auto de Transferência n.º ARSC_037/2023

Rúbrica de Classificação Económica	Valor total no ano 2023
Imóveis	37 586,13 €
Assistentes Operacionais	56 309,82 €
Serviços de Apoio Logístico	185 993,95 €
Valor Total	279 889,90 €

Notas explicativas:

1. (Revogado)
2. Os valores contratuais contabilizados relacionados com contratos, cujas posições contratuais da ARS não podem ser transitadas para o Município, são subtraídos ao valor a remunerar as atividades prestadas pelo Município, até cessação dos respetivos contratos.
3. (Revogado)
4. (Revogado)

VII.B. Identificação de condições especiais e respetivas soluções e justificações (*)

Identificação do objeto/serviço	Condições especiais	Solução	Justificação

(*) Caso numa fase transitória, se preveja não ser possível transitar determinada competência, de forma imediata à data de produção de efeitos do Auto de Transferência, a mesma deve ser identificada no quadro VII.B, bem como as verbas correspondentes e o período de transição.

N.º: 8993/2023

PARECER:

DESPACHO:

PARA: José Alberto Mirra dos Santos
Charro

DATA: 30/06/2023

PROCESSO: 2023/650.10.100/183

ASSUNTO: **Início de procedimento ao abrigo de Acordo Quadro da CIM RC (AQ 01/2021) Lote 4 – Fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente – ano letivo 2023/2024.**

1 – ENQUADRAMENTO

Considerando que:

- É competência da Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, em matéria de ação social escolar o fornecimento de refeições aos estabelecimentos de educação pré-escolar e 1.º ciclo do ensino básico em cada no letivo, nos termos do disposto na alínea *hh*) do n.º 1 do artigo 33.º do Anexo I da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua atual redação;
- Complementarmente a esta disposição legal, o n.º 1 do artigo 35.º do Decreto-Lei n.º 21/2019, de 30 de janeiro, na sua atual redação, determina que *“o fornecimento de refeições em refeitórios escolares dos estabelecimentos de educação pré-escolar e dos ensinos básico e secundário é gerido pelas câmaras municipais”*, sendo que o n.º 2 da mesma disposição legal determina que o

fornecimento de refeições pode ser assegurado por outras entidades certificadas para o efeito, mediante a celebração de contratos, acordos ou protocolos.

- Através do regime previsto no Decreto-Lei n.º 21/2019, de 30 de janeiro, onde se concretiza o quadro de transferência de competências para os órgãos municipais e para as entidades intermunicipais no domínio da educação, o Município aceitou estas competências para o ano letivo 2020/2021, tendo sido presente à Reunião do Executivo Municipal de 9 de setembro de 2019 bem como à Assembleia Municipal de 26 de setembro de 2019;

- Nos termos do disposto na alínea d) do n.º 2 do artigo 23.º do Anexo I da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua atual redação, é atribuído às autarquias locais responsabilidades no domínio da educação;

- O Município não tem capacidade logística para a preparação e fornecimento das refeições escolares;

- Nos termos do n.º 2 do artigo 4.º do capítulo I do Anexo IV do Despacho n.º 8452-A/2015, de 31 de julho, na sua atual redação, do Gabinete da Secretária de Estado Adjunta e da Educação (que estabelece o regulamento de Acesso ao Financiamento do Programa de Generalização do Fornecimento de Refeições Escolares aos Alunos do 1.º Ciclo do Ensino Básico) os municípios podem recorrer a parcerias com entidades que reúnam condições necessárias à prestação do serviço (leia-se, fornecimento de refeições escolares).

- Ora, e uma vez que, se aproxima o início do ano letivo 2023/2024, importa, pois, nesta fase, esquematizar e fundamentar as necessidades do Município em matéria de fornecimento de refeições escolares, bem como a necessidade de assegurar as atividades de animação e de apoio à família (AAAF) e fornecimento de lanches nos jardins-de-infância.

- O ano letivo irá ter o seu início entre o dia 1 de setembro e o dia 12 de setembro de 2023 e termina a 28 de junho de 2024, nos termos do Despacho n.º 8356/2022, de 8/7 na sua atual redação.

- O que corresponde a cerca de 175 dias letivos (contados a partir do dia 12/9), para o 1.º, 2.º, 3.º ciclos e ensino secundário;
- De referir, ainda, que se prevê que o calendário da educação pré-escolar decorra entre o dia 1 de setembro de 2023 a 30 agosto de 2024, com a contabilização de 256 dias, e conforme deliberação do Executivo Municipal, em 16 de julho de 2018, o que permite o seu alargamento no mês de agosto.
- Nestes termos, foram considerados **175** dias letivos para o 1.º, 2.º, 3.º Ciclos e ensino secundário e **256** dias para a educação pré-escolar.
- Estima-se que o n.º de refeições escolares (almoços), para o ano letivo 2023/2024, seja de **278 250**, sendo que destas: **20 300** são refeições transportadas a quente e **257 950** são refeições servidas no local;
- Estima-se, ainda, que o n.º de refeições escolares (lanches), para o ano letivo 2023/2024, seja de **36 410**.

Mapa 1 – N.º de refeições escolares para o ano letivo 2023/2024

Estabelecimento de Ensino	JI's (Almoços) N.º de alunos previstos	JI's (Lanches) N.º de alunos previstos	1.º CEB (Almoços) N.º de alunos previstos	2.º, 3.º Ciclo e Secundário	Lanches - 2.º, 3.º Ciclo e Secundário a)
Arazede	40	35	85	140	100
Bunhosa	17	17	0	0	0
Carapinheira	23	20	55	210	300
Montemor	60	60	185	350	600
Meãs	65	65	67	0	0
Pereira	70	70	158	160	300
Seixo	10	10	36	0	0
Tentúgal	0	0	40	0	0

Tojeiro	17	17	0	0	0
Viso	0	0	20	0	0
TOTAL	302	294	646	860	1300
N.º total de almoços e lanches previstos para o ano letivo 2023/2024	77 312 (302 alunos X 256 dias)	75 264 (294 alunos x 256 dias)	113 050 (646 alunos x 175 dias)	150 500 (860 alunos x 175 dias)	1300 *

a) Correspondem a reforços da manhã, tarde e noite, pequenos-almoços de viagem de curta e longa distância destinadas a atividades específicas, nomeadamente Desporto Escolar

Alerta-se, ainda, que estão previstos mais almoços e lanches para alunos que possam vir transferidos de outras escolas e/ou países, à semelhança do que tem acontecido no final dos anos letivos anteriores.

2 – INÍCIO DE PROCEDIMENTO NO ÂMBITO DO ACORDO-QUADRO DA CIM-RC (COMUNIDADE INTERMUNICIPAL REGIÃO DE COIMBRA) – AQ 01/2021 (Lote 4)

Com o objetivo de se proceder à abertura de procedimento de contratação pública para o fornecimento de refeições escolares aos alunos das EB1's e JI's do Município de Montemor-o-Velho, durante o ano letivo 2023/2024, foram analisadas as quantidades diárias fornecidas em cada estabelecimento de ensino no ano letivo 2023/2024 e, em função desses dados, foram estimadas as quantidades necessárias para o ano letivo 2023/2024.

Importa salientar que foram tidos em consideração os locais que, na presente data, não possuem Contrato Interadministrativo com Juntas de Freguesia para o fornecimento de refeições escolares.

De referir ainda que o Município de Montemor-o-Velho aceitou a transferência de competências para o ano letivo 2020/2021, pelo que, à semelhança do ano anterior, foram ainda consideradas as refeições para os 2.º, 3.º Ciclos e ensino secundário.

Assim, considerando a necessidade de continuar a acautelar o cumprimento desta competência do Município, ou seja, a confeção, o fornecimento e acompanhamento de refeições escolares para os estabelecimentos de educação pré-escolar, escolas do 1.º, 2.º, 3.º ciclo e ensino secundário para o ano letivo 2023/2024, propõe-se a abertura de um procedimento por **CONSULTA PRÉVIA**, do tipo “Celebração de Contratos ao Abrigo de Acordos Quadro”, nos termos do disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 252.º e do artigo 259.º, ambos do Código dos Contratos Públicos (CCP).

Propõe-se esta tipologia de procedimento, uma vez que, a Comunidade Intermunicipal Região de Coimbra (CIM-RC) despoletou o procedimento de Concurso Público Internacional para a Celebração do Acordo Quadro para o Fornecimento de Refeições Escolares.

Verificando-se que o procedimento que se pretende agora iniciar se enquadra no **“Lote 4 – Fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente”**, ao abrigo do Acordo Quadro nº 01/2021, celebrado através da Central de Compras da Comunidade Intermunicipal Região de Coimbra, para fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente, a Jardins-de-infância e Escolas do 1.º, 2.º e 3.º Ciclo e escola secundária, da Rede Pública do Município de Montemor-o-Velho.

Este contrato tem o início previsto entre os dias 1 e 12 de setembro de 2023 e terminará, previsivelmente, no dia 28 de junho de 2024 para o 1.º, 2.º, 3.º ciclos e ensino secundário nos termos do Despacho nº 8356/2022, 8/7, na sua atual redação, e com início em 1 de Setembro de 2023 e término a 30 agosto de 2024 para a educação pré-escolar, conforme deliberação do Executivo Municipal em 16 de julho de 2018, que permite o alargamento do Pré-Escolar no mês de agosto, para os estabelecimentos escolares constantes no mapa 2.

Como já foi anteriormente referido, foram considerados 256 dias para a educação pré-escolar e 175 para o 1.º, 2.º, 3.º ciclo e ensino secundário.

• • •

a) **Por ano letivo** - nº 9 da cláusula 3ª - Cláusulas técnicas - correspondem a reforços da manhã, tarde e noite, pequenos-almoços e reforços de viagens de curta e longa distância/almoços volantes, destinadas a atividades específicas, nomeadamente Desporto Escolar.

Refeições transportadas a quente

Local de Contágio	Estabelecimentos Escolares	Regime	Nº de refeições/dia						Nº de refeições				Nº total de refeições		Recursos humanos Períodos letivos + Interrupções letivas + Apoio e Acompanhamento de crianças/alunos/Almoço
			Período II Letivo		Período III Letivo		Período IV Letivo		Período letivo Dias estimados (183)		Interrupções letivas Dias estimados (73)		Períodos letivos + Interrupções letivas (Quantidade)		
			Almoço			Lanche			Almoço		Lanche		Almoço		
Montemor-o-Velho	Escola Básica do Seixo	Transportadas a quente	40					7000					7000	0	232H
	Jardim de Infância do Seixo	Transportadas a quente	10	10		10		1830	1830	730	730	2560	2560	512H	
	Escola Básica de Tentugal	Transportadas a quente	40					7160					7160	0	232H
	Escola Básica do Viso	Transportadas a quente	20					3580					3580	0	164H
TOTAL 2023/2024													20300	2560	
TOTAL 2023													5789	730	
TOTAL 2024													14511	1830	

Importa observar, então, que o presente procedimento considera o fornecimento de **278 250 refeições**, sendo que **20 300** são relativas a refeições transportadas a quente e **257 950** são refeições confeccionadas e fornecidas nos locais respetivos. Mais se informa que o total de lanches é de **36 410**.

A. PREÇO BASE E ESCALONAMENTO PLURIANUAL DA DESPESA

Para efeitos do n.º3 do artigo 47.º do CCP, o preço base foi determinado com base em critérios objetivos, nomeadamente, considerando os valores constantes do Acordo Quadro supra referido, para o Lote 4, e no respeito pelos princípios gerais aplicáveis à contratação pública previstos no artigo 1.º-A, designadamente o princípio da concorrência, e tendo ainda por base as estimativas evidenciadas no Mapa 2, estima-se que a despesa com a presente prestação de serviços ascenda a um valor global de **1.169.966,00€ (um milhão, cento e sessenta e nove mil, novecentos e sessenta e seis euros)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, que se traduz numa despesa em almoços de **1.133.300,00€ (um milhão, cento e trinta e três mil e trezentos euros)** e em lanches de **36.666,00€ (trinta e seis mil seiscentos e sessenta e seis euros)**, ambos acrescidos de IVA à taxa legal em vigor.

Tratando-se de uma **despesa plurianual**, ou seja, realizada em mais do que um ano económico, a mesma deve obedecer ao disposto no artigo 6.º da Lei n.º 8/2012, de 21 de fevereiro, republicada em anexo à Lei n.º 22/2015, de 17 de março, e do artigo 12.º do Decreto-Lei n.º 127/2012, de 21 de junho, republicado em anexo ao Decreto-Lei n.º 99/2015, de 2 de junho, **verificando-se que a mesma foi inscrita nas Grandes Opções do Plano e Orçamento de 2023, aprovado pelo órgão executivo e deliberativo** (deliberação camarária de 29/11/2022 e aprovação pela AM na sessão realizada a 23/12/2022), **pelo que a despesa plurianual foi aprovada pelo órgão deliberativo conjuntamente com os documentos previsionais pelo que se dispensa a sua remessa a esse mesmo órgão.**

A repartição plurianual da despesa foi prevista da seguinte forma:

- **Ano económico 2023: 333.623,12 €** (trezentos e trinta e três mil, seiscentos e vinte e três euros e doze cêntimos) + IVA à taxa legal em vigor;
- **Ano económico 2024: 836.342,88 €** (oitocentos e trinta e seis mil, trezentos e quarenta e dois euros e oitenta e oito cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

Esta despesa encontra-se prevista nas AMR para 2022 na rubrica 2-212-2014/5008.

B. ENTIDADES A CONVIDAR NO ÂMBITO DO ACORDO QUADRO

De acordo com os n.ºs 1 a 4 do artigo 259.º do CCP, propõe-se que sejam convidadas as seguintes entidades, previamente qualificadas no âmbito do Acordo Quadro:

- EUREST PORTUGAL – Sociedade Europeia de Restaurante, Lda.;
- UNISELF – Sociedade de Restaurantes Públicos e Privados, S.A.;
- GERTAL – Companhia Geral de Restaurantes e Alimentação, S.A.

C. CRITÉRIO DE ADJUDICAÇÃO

Considerando que se trata de uma aquisição ao abrigo de acordo quadro e atendendo aos termos do mesmo, o **critério de adjudicação** a considerar no procedimento será o da proposta economicamente mais vantajosa, na **modalidade de avaliação do preço ou custo**, de acordo com o disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 74.º do CCP.

D. DECISÃO DE CONTRATAR E PEÇAS DO PROCEDIMENTO

Face ao valor estimado da despesa associada a este procedimento, o **órgão competente para autorizar a despesa, escolher o procedimento, aprovar os documentos pré-contratuais (peças do procedimento) é o órgão executivo municipal (Câmara Municipal)**, nos termos da alínea f), do n.º 1, do artigo 33.º do Anexo I da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua atual redação, tendo em conta os valores da despesa na contratação, nos termos da al. b) do n.º 1 do artigo 18.º do Decreto-Lei n.º 197/99, de 8 de junho, mantido em vigor pela al. f) do n.º 1 do artigo 14.º do CCP, estando implícita nesta a competência para a decisão de contratar e a decisão de escolha do procedimento a que se referem, respetivamente, os artigos 36.º e 38.º do CCP.

Para efeito de **aprovação das peças do procedimento**, nos termos da alínea b), do n.º 1, do artigo 40.º, do Código dos Contratos Públicos, para aprovação superior acompanham a presente proposta o Convite à apresentação de propostas (anexo 1) e o Caderno de Encargos (anexo 2) e respetivos anexos (Clausulas Jurídicas e Clausulas Técnicas) parte integrante do caderno de encargos, elaborados pela Divisão de Educação, Desporto e Juventude – Unidade de Educação e Ensino Profissional.

E. NÃO DIVISÃO EM LOTES

Em cumprimento do estabelecido na al. b) do n.º 2 do artigo 46.º-A do CCP, a não contratação da aquisição de serviços por lotes fundamenta-se em motivos de gestão do contrato, tendo por base uma ótica de racionalização e otimização de recursos e meios e de eficácia, inclusive, numa perspetiva de redução de preços e melhoria da relação de custos-benefícios globais a obter, bem

como a esperada simplificação e uniformização ao nível dos procedimentos inerentes à gestão do contrato, como forma de redução dos custos de contexto por parte das empresas e indivíduos.

F. JÚRI

De acordo com o n.º 1, do artigo 67.º, do Código dos Contratos Públicos, “... os procedimentos para formação de Contratos são conduzidos por um *Júri*, designado pelo órgão competente para a decisão de contratar, composto, em número ímpar, por um mínimo de três membros efetivos, um dos quais presidirá, e dois suplentes”, cujo funcionamento e competências se encontram regulamentadas nos artigos 68.º e 69.º do CCP, aprovado pelo mesmo diploma legal.

A constituição do Júri do presente procedimento consta da respetiva proposta da presente informação, sendo que a substituição do Presidente do Júri, nas suas faltas e impedimentos será garantida pelo 1.º Vogal Efetivo.

Ao abrigo do n.º 2 do artigo 69.º do CCP, propõe-se, que sejam delegadas no Júri nomeado as seguintes competências:

- Prestação de esclarecimentos das peças do procedimento (artigo 50.º do CCP), que não impliquem retificações às peças do procedimento;
- Decisão de prorrogação de prazos (artigo 64.º do CCP), nos casos em que esta não resulte de decisões tomadas pelo órgão competente;
- Decisão sobre a classificação de documentos que constituem a proposta (artigo 66.º do CCP);
- Notificação do adjudicatário, em caso de caducidade da adjudicação nos termos do n.º 1 do artigo 86.º do CCP, fixando-lhe um prazo, não superior a 5 dias, para que se pronuncie, por escrito, ao abrigo do direito de audiência prévia (artigo 86.º do CCP);

- Concessão de prazo adicional para apresentação dos documentos em falta, sob pena de caducidade da adjudicação, caso não seja imputável ao adjudicatário a não apresentação dos documentos de habilitação, nos termos do n.º 1, do artigo 86.º do CCP (n.º 3, do artigo 86.º do CCP).

Dando cumprimento ao estatuído no n.º 5 do artigo 67.º do CCP, antes do início de funções os elementos propostos, bem como todos os restantes intervenientes no processo, terão de subscrever uma declaração em como não se encontram abrangidos por quaisquer conflitos de interesses relacionados com o objeto ou com os participantes no procedimento em causa. Deverão os mesmos, ainda, declarar que se durante o procedimento de formação do contrato tiverem conhecimento da participação nele de operadores económicos relativamente aos quais possa existir um conflito de interesses, disso darão imediato conhecimento ao órgão competente da entidade adjudicante, para efeitos de impedimento ou escusa de participação no procedimento.

G. CAUÇÃO

Para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o adjudicatário deve prestar uma **caução** no valor de 5% do preço contratual, com exclusão de IVA.

H. PRAZO DE VIGÊNCIA/DE EXECUÇÃO

No que concerne ao **prazo de vigência contratual**, a contratação de serviços deverá ser feita para o período do ano letivo de 2023/2024, prevendo-se o seu início a 1 de setembro de 2023 e o seu término a 30 de agosto de 2024.

I. TRIBUNAL DE CONTAS

O contrato a celebrar encontra-se sujeito à fiscalização prévia do Tribunal de Contas, nos termos do disposto da alínea c) do artigo 47.º da Lei n.º 98/97, de 26 de agosto, na sua atual redação (Lei de Organização e Processo do Tribunal de Contas), sendo, igualmente, de atender ao previsto na Lei n.º

27-A/2020, de 24 de julho que promoveu no seu artigo 7.º à alteração do artigo 48.º da referida Lei n.º 98/97, de 26 de agosto, sendo que ficam isentos de fiscalização prévia do Tribunal de Contas apenas os contratos de valor inferior a 750.000,00€. Pelo disposto no n.º 4 do artigo 45.º do referido diploma legal, sendo o valor do contrato em causa superior a 950.000,00€ o mesmo não produz quaisquer efeitos antes do visto ou declaração de conformidade no âmbito da fiscalização prévia do Tribunal de Contas.

J. TRAMITAÇÃO PROCEDIMENTAL

Mais se informa que, o procedimento **será lançado e tramitado na plataforma eletrónica em uso no Município** <https://www.acingov.pt>.

K. GESTOR DO CONTRATO

O gestor do contrato da entidade adjudicante, nos termos do artigo 290º-A do CCP, a quem compete o acompanhamento da execução do contrato, nos termos do n.º 2 do referido articulado, será o Chefe de Divisão de Educação, Desporto e Juventude, Prof. José Charro.

NOTAS FINAIS

Importa, por fim, referir que até à data não foi publicado o diploma de atualização de valores para o presente ano letivo, pelo que se assumiu o preconizado no Despacho n.º 5296/2017, de 16 de junho, na sua atual redação.

Este diploma regula as condições de aplicação das medidas de ação social escolar nas modalidades de apoio alimentar, alojamento e auxílios económicos destinados aos alunos dos ensinos básico e secundário (...), definindo que o preço máximo por refeição a cobrar aos alunos sem escalão será de 1,46€, aos alunos no segundo escalão (Escalão B) de 0,73€ e aos alunos do primeiro escalão (escalão A), 0,00€.

Face ao exposto, importa referir que o Município recebe a comparticipação dos encarregados de educação e da DGEstE/IGEFE, que minimizam os custos que esta edilidade suporta para cumprimento das suas competências no âmbito da ação social escolar, bem como o próprio Fundo Social Municipal, atribuído de acordo com a Lei n.º 73/2013, de 3 de setembro – (estabelece o regime financeiro das autarquias locais e das entidades intermunicipais) sendo que esta receita está consignada, não podendo ser utilizada para a satisfação de outras despesas.

A não assunção deste compromisso, para além de colocar em causa o serviço público da educação e o cumprimento das atribuições do município nesta matéria, coloca também em causa o normal funcionamento do próximo ano letivo 2023/2024, pondo em risco o Fornecimento de Refeições Escolares (almoços e lanches), o que na maior parte dos casos retrata a única refeição equilibrada, contribuindo assim para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, para o desenvolvimento equilibrado da população escolar, bem como, para o respetivo aumento do sucesso escolar, tendo em vista a plena inserção das crianças na sociedade como seres autónomos, livres e solidários.

PROPOSTA

Considerando que é competência da Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, em matéria de ação social escolar o fornecimento de refeições aos estabelecimentos de educação pré-escolar e 1.º ciclo do ensino básico em cada no letivo, nos termos do disposto na alínea hh) do n.º 1 do artigo 33.º do Anexo I da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua atual redação. Complementarmente a esta disposição legal, o n.º 1 do artigo 35.º do Decreto-Lei n.º 21/2019, de 30 de janeiro, na sua atual redação, determina que “o fornecimento de refeições em refeitórios escolares dos estabelecimentos de educação pré-escolar e dos ensinos básico e secundário é gerido pelas câmaras municipais”, sendo que o n.º 2 da mesma disposição legal determina que o fornecimento de refeições pode ser assegurado por outras entidades certificadas para o efeito, mediante a celebração de contratos, acordos ou protocolos.

Atendendo ao preço base estimado do procedimento, que se cifra em 1.169.966,00€, a eficácia do contrato dependerá da confirmação do visto prévio do Tribunal de Contas, nos termos do artigo 287.º do CCP.

Face ao exposto e atendendo ao teor da informação dos serviços, remeto à DMCG para análise e posterior remessa ao Ex.mo. Sr. Presidente, propondo que:

1. A Câmara Municipal, nos termos do disposto nos artigos 36.º e 38.º ambos do CCP, em conjugação com o disposto na al. f) do n.º 1 do artigo 33.º do Anexo I à Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua atual redação, determine autorizar o início do procedimento de Consulta Prévia, no âmbito do Acordo-Quadro da CIMRC - AQ 01/2021, Lote 4, para confeção, fornecimento, acompanhamento e transporte de refeições escolares para os estabelecimentos de educação pré-escolar, escolas do 1.º, 2.º e 3.º CEB e secundária do concelho de Montemor-o-Velho e, neste âmbito:

i. Sejam aprovadas as peças de procedimento, Convite e Caderno de Encargos, que se anexam à presente informação sob os n.ºs 1 e 2;

ii. Seja aprovada realização da despesa e o preço base de 1.169.966,00€ (um milhão, cento e sessenta e nove mil novecentos e sessenta e seis euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, que se traduz numa divisão de 1.113.300,00€ (almoços) e 36.466,00€ (lanches);

iii. Seja aprovada a assunção do compromisso plurianual, previamente autorizada pela Assembleia Municipal, conforme descrito supra, com a consequente repartição de encargos para os anos financeiros de 2023 e 2024, sendo que se prevê, para 2023 – 323.167,58 € (almoços) e 10.455.54 € (lanches), num total de 333.623,12 € (valor acrescido de Iva à taxa legal em vigor) e para 2024 – 810132.42 € (almoços) e 26.210,46€ (lanches), num total de 836.342,88 € (valor acrescido de Iva à taxa legal em vigor);

iv. Seja aprovada a seguinte constituição do júri do procedimento e delegadas as competências previstas no n.º 2 do art.º 69.º do CCP, incluindo a competência de prestar esclarecimentos:



- Prof. José Charro – Chefe de Divisão de Educação, Desporto e Juventude – Presidente
 - Cristiano de Santa Rita, Chefe Divisão Financeira e Património Municipal - 1º Vogal efetivo
 - Carla Soares, Chefe de Unidade de Educação e Ensino Profissional - 2º Vogal efetivo
 - Gorete Diogo, Assistente Técnica - 1º Vogal suplente
 - Ana Rita Neto, Chefe de Divisão de Obras Municipais, em regime de substituição - 2º Vogal suplente.
- v. Nas faltas e impedimentos do Presidente do Júri, este será substituído pelo 1º Vogal efetivo, Cristiano Santa Rita, Chefe da Divisão Financeira e Património Municipal.
- vi. Sejam convidadas as seguintes empresas a apresentar proposta, de acordo com a pré-qualificação do AQ:
- a. EUREST PORTUGAL – Sociedade Europeia de Restaurante, Lda.;
 - b. UNISELF – Sociedade de Restaurantes Públicos e Privados, S.A.;
 - c. GERTAL – Companhia Geral de Restaurantes e Alimentação, S.A.
- vii. Seja aprovado o gestor do contrato, nos termos do disposto no artigo 290 A, do CCP – o Chefe da Divisão de Educação, Desporto e Juventude, Prof. José Charro.
- viii. Seja exigida a prestação de caução, no montante de 5% do preço contratual."

À consideração superior,

Dirigente 3º grau

Carla Sofia Dias Soares

CADERNO DE ENCARGOS

“Fornecimento de refeições escolares, ao abrigo do Acordo Quadro 01/2021, celebrado pela Central de Compras da Comunidade Intermunicipal da Região de Coimbra, Lote 4 – Fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente – Ano Letivo 2023/2024”.

Ano letivo 2023/2024

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

Cláusula 1.ª

Objeto

1. O presente procedimento tem por objeto principal a confeção, fornecimento, acompanhamento e transporte de refeições escolares para os estabelecimentos de educação pré-escolar, escolas do 1º, 2º e 3º CEB e ensino secundário, discriminados no **Anexo A**, do presente Caderno de Encargos.
2. 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 refeições escolares, ao abrigo do Acordo Quadro 01/2021, celebrado pela Central de Compras da Comunidade Intermunicipal da Região de Coimbra, Lote 4 – Fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente – Ano Letivo 2023/2024”**.

Cláusula 2.ª

Preço Base do Fornecimento

1. O preço base da adjudicação pela execução dos serviços que constituem o seu objeto, para o prazo de execução referido na Cláusula 4ª é de **1.169.966,00€ (um milhão, cento e sessenta e nove mil, novecentos e sessenta e seis euros)**, não incluindo este o Imposto sobre o Valor Acrescentado.
2. O preço referido no número anterior incluirá todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público.

Cláusula 3ª

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos:
 - a) A identificação das partes e dos respetivos representantes, assim como do título a que intervêm, com indicação dos atos que os habilitem para esse efeito;
 - b) A indicação do ato de adjudicação e do ato de aprovação da minuta do contrato;
 - c) A descrição do objeto do contrato;

- d) O preço contratual a receber pela entidade adjudicante;
- e) O prazo de execução das principais prestações objeto do contrato;
- f) Os ajustamentos aceites pelo adjudicatário;
- g) A referência à caução prestada pelo adjudicatário;
- h) A identificação do gestor do contrato em nome da entidade adjudicante, nos termos do artigo 290º-A do CCP;
- i) As eventuais condições de modificação do contrato expressamente previstas no caderno de encargos, incluindo cláusulas de revisão ou opção, claras, precisas e inequívocas.

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. Além dos documentos indicados no número anterior, faz parte integrante do contrato o caderno de encargos do Acordo Quadro.

4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a prevalência é determinada pela ordem pela qual são indicados nesse número.

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

Cláusula 4ª

Duração do contrato

1. O contrato mantém-se em vigor durante o ano letivo de 2023/2024, de acordo com o calendário escolar fixado pelo Ministério da Educação, prolongando-se até 30 de agosto de 2024, e vigorará desde a data da

sua assinatura, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

2. O fornecimento de refeições objeto do contrato terá a duração estimada de um ano letivo, com início previsto a partir da abertura do ano letivo de 2023/2024, início previsto a 1 de setembro de 2023 e término a 30 de agosto 2024 para os jardins de infância e início entre 1 e 12 de setembro para os outros níveis de ensino e término a 28 de junho para o 1.º, 2º e 3º ciclo e secundário, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
3. Será necessário prestar serviço no mês de agosto, para as Atividades de Animação e Apoio à Família (AAAF).

Cláusula 5ª

Obrigações principais do adjudicatário

1. Sem prejuízo das obrigações previstas no Acordo Quadro para o Fornecimento de Refeições Escolares, firmado com a Comunidade Intermunicipal da Região de Coimbra, em 2021, bem como de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrerão para o adjudicatário as seguintes obrigações principais:
 - a. Obrigação de proceder ao serviço de refeições, durante o período de vigência do contrato, estipulado na cláusula 4.ª, de acordo com o elenco de estabelecimentos de ensino constantes do **Anexo A** do presente caderno de encargos, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, devendo as refeições ser confeccionadas e transportadas em boas condições higio-sanitárias;
 - b. Obrigação de proceder ao serviço de refeições durante todos os dias úteis abrangidos pelo período em que vigorará o contrato, de acordo com informação a solicitar junto da entidade adjudicante;
 - c. Assegurar o devido acompanhamento das refeições nos estabelecimentos de ensino e nas condições indicadas no **Anexo A**;
 - d. Obrigação de fornecer refeições escolares, sempre que solicitado pelo Município, para eventos e projetos dinamizados pela edilidade ou em associação com outras entidades, nas mesmas condições do procedimento;
 - e. Obrigação de efetuar os serviços 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 a prestar e na restante legislação aplicável, incluindo, no que seja aplicável ao fornecimento, as Normas Portuguesas e Comunitárias, as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais e as instruções de fabricantes, produtores, industriais e transportadores, ou de entidades detentoras de patentes;

- f. Obrigação de assumir a responsabilidade pela qualidade e condições higio-sanitárias do funcionamento dos refeitórios e dos serviços a prestar, incluindo o transporte/colocação das refeições nos diferentes estabelecimentos, correndo por sua conta os danos ou prejuízos, nomeadamente nos casos de intoxicação alimentar;
 - g. Obrigação de facultar aos serviços oficiais competentes, para efeitos de fiscalização, as respetivas instalações, equipamentos e produtos, sendo responsável por todas as infrações verificadas em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade;
 - h. Obrigação de alocar os recursos humanos de acordo com o definido na Cláusula 41ª das cláusulas técnicas e do Anexo G do presente caderno de encargos;
 - i. Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
 - j. Possuir autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.
2. A título acessório, o adjudicatário fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais/equipamentos e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 6ª

Obrigações da Câmara Municipal

1. Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Câmara Municipal deve pagar ao adjudicatário o preço constante na proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, incluindo as despesas de matéria-prima alimentar, matéria-prima não alimentar, encargos com pessoal, alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, seguros, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças, inerentes a esta prestação de serviços.

Cláusula 7ª

Faturação e condições de pagamento

1. As faturas enviadas pelo adjudicatário devem corresponder ao total das refeições fornecidas em cada estabelecimento de ensino, e deverão ser separadas por pré-escolar, 1º CEB, 2º/3º CEB e Secundário. Todas essas faturas deverão vir discriminadas pelos respetivos estabelecimentos de educação e ensino.
2. O adjudicatário enviará à entidade adjudicante, nos primeiros 5 dias de cada mês, as faturas discriminadas referentes ao número de refeições efetivamente servidas durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.
3. O pagamento das faturas será efetuado no prazo máximo de 30 dias contados a partir da receção pelo município.
4. Nas condições de pagamento a apresentar pelos concorrentes não podem ser propostos adiantamentos por conta dos serviços a prestar.
5. Em caso de discordância por parte da Câmara Municipal, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta 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.

Cláusula 8ª

Penalidades Contratuais

1. O incumprimento das condições do fornecimento e demais obrigações previstas no acordo quadro e neste caderno de encargos, confere ao Município de Montemor-o-Velho o direito a ser indemnizado através da aplicação de uma sanção, a creditar a favor do Município ou a deduzir nas faturas e respetivos pagamentos subsequentes, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento.
2. Na determinação da gravidade do incumprimento, o Município de Montemor-o-Velho tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa das entidades fornecedoras e as consequências do incumprimento.
3. Em caso de resolução dos contratos de aquisição por incumprimento das entidades fornecedoras, o Município de Montemor-o-Velho pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até 20% do preço contratual.
4. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do fornecedor, este ficará sujeito ao pagamento de uma indemnização ao Município das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa e de uma coima de acordo com o seguinte quadro:

Refeições em Falta	Valor da Coima
Até 50	500,00€
51 a 100	1.000,00€

101 a 200	1.500,00€
201 a 300	2.000,00€
301 a 400	2.500,00€
A partir de 401	3.000,00€

5. No que diz respeito ao peçoal afeto ao fornecimento das refeições:

- O adjudicatário é responsável pela reparação de prejuízos causados pelo seu peçoal nas instalações, equipamento e material, e a terceiros.
- O número e categorias dos trabalhadores ao serviço em cada refeitório deverá respeitar o rácio de peçoal/refeições relativos aos escalões discriminados pela entidade adjudicante nos respetivos procedimentos ao abrigo do acordo quadro. O número e categorias dos trabalhadores ao serviço em cada refeitório não podem ser influenciados por eventuais situações de acréscimo ou de redução pontuais do número médio de refeições.
- Sempre que não seja cumprido o rácio contratado, por ausência não justificada de qualquer unidade do peçoal previsto, a percentagem correspondente relativa a encargos com peçoal poderá ser reduzida na faturação, através da seguinte fórmula:

$$\text{Penalização} = (Nt - Nf) \times R$$

Em que:

Nt = N.º total de elementos que deviam estar no refeitório;

Nf = N.º de elementos em falta;

R = N.º de refeições encomendadas.

- Sempre que não forem respeitadas as categorias de peçoal a que o adjudicatário se vinculou na proposta, ou sempre que seja colocado peçoal a tempo parcial em substituição de peçoal a tempo inteiro, será aplicada uma penalização no valor de 100,00 € (cem euros) por cada trabalhador e por cada dia de ausência, de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{Penalização} = 100\text{€} \times [\text{n.º de dias} \times \text{n.º trabalhadores}]$$

- Sempre que o adjudicatário não cumprir os prazos e as regras estipuladas, designadamente no respeitante à utilização de produtos de limpeza autorizados, para a limpeza e arrumação das instalações, ser-lhe-á aplicada uma penalização no valor de 100,00 € (cem euros) por escola e por

cada dia de incumprimento, sem prejuízo do direito de resolução do contrato, de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{Penalização} = 100\text{€} \times \text{n.º de dias}$$

- f. Sempre que se verifique o incumprimento na higiene do pessoal afeto à empresa (fardamento sujo e/ou inexistente, uso de adornos, unhas pintadas, deficiente higienização das mãos) será aplicada uma penalização no valor de € 100,00 (cem euros) por cada trabalhador, sempre que o incumprimento se verifique.

$$\text{Penalização} = 100\text{€} \times \text{n.º trabalhadores}$$

6. Relativamente à qualidade e quantidade da refeição servida, observar-se-á o seguinte:

- a. Sempre que forem obtidas pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises efetuadas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros de avaliação utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada pela entidade adjudicante uma penalização no valor de € 500,00 (quinhentos euros) a que respeita o resultado obtido, independente do direito de resolução do contrato, conforme disposto neste caderno de encargos.
- b. Sempre que se verificar insuficiência de comida para o número de crianças a almoçar no refeitório poder-lhe-á ser aplicada, pela entidade adjudicante, uma penalização de 500,00€ (quinhentos euros).
- c. Sempre que se verifique uma das situações a seguir discriminadas, poderá ser aplicada, pelo Município de Montemor-o-Velho, cumulativamente a outras penalizações já referidas em situações individualmente consideradas, as seguintes penalizações:
- o valor de 250,00€ (duzentos e cinquenta euros), sempre que se verifique que a temperatura dos alimentos se encontra entre os 60 °C e os 55 °C para alimentos transportados a quente, e de até +2°C da temperatura recomendada no rótulo do produto ou da legalmente definida para os alimentos transportados a frio;
 - o valor de 400,00€ (quatrocentos euros) sempre que se verifique que a temperatura dos alimentos se encontra abaixo dos 55 °C;
 - o valor de 400,00€ (quatrocentos euros), sempre que se verifique que a temperatura dos alimentos transportados a frio ultrapassa em mais de 2°C a temperatura recomendada no rótulo do produto ou da legalmente estipulada para os produtos em causa.

- d. Sempre que forem realizadas auditorias pela entidade adjudicatária ou por outras entidades oficiais, que verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato, o Município de Montemor-o-Velho [e caso se verifiquem as inconformidades enunciadas na alínea abaixo], poderá exigir cumulativamente a outras penalizações já referidas em situações individualmente consideradas, o valor de 250,00€ (duzentos e cinquenta euros) a que respeita o resultado obtido, independente do direito de rescisão do contrato, conforme disposto neste caderno de encargos.
- e. Situações passíveis de análise, nos termos da alínea anterior:
- i. Registos das temperaturas alimentos/matérias-primas;
 - ii. Registos das temperaturas das refeições;
 - iii. Registos da temperatura dos equipamentos (frio e quente);
 - iv. Registos da lavagem e desinfeção de legumes, saladas e frutas;
 - v. Registos da recolha/armazenamento da amostra;
 - vi. Registos da higienização das instalações, equipamentos fixos e móveis, bem como, dos restantes utensílios;
 - vii. Afixação das ementas em local de fácil acesso a toda a comunidade escolar, com a identificação do Município de Montemor-o-Velho;
 - viii. Afixação do quadro do pessoal atualizado em cada unidade;
 - ix. Horário da entrega das refeições;
 - x. Alteração das ementas sem conhecimento da entidade adjudicante.
 - xi. Incumprimento dos tempos e temperaturas definidos no caderno de encargos;
 - xii. Incumprimento do prazo fixado para o envio das propostas mensais das ementas;
 - xiii. Incumprimento na alteração das ementas em função da análise e propostas de melhoria efetuadas;
 - xiv. Incumprimento dos prazos fixados para apresentação de elementos e/ou comunicação de alterações
 - xv. Incumprimento do período definido para reposição de refeições;
 - xvi. Incumprimento do prazo definido pela entidade adjudicante para entrega dos resultados das análises;
7. O incumprimento da realização das ações de formação constantes da proposta, o Município tem o direito de deduzir, após a verificação do incumprimento, o valor a faturar no montante calculado pela seguinte fórmula:
- $$\text{Penalização} = 15,00\text{€} \times \text{n}^\circ \text{ de horas do formando em falta}$$
8. O incumprimento relativo às análises laboratoriais constitui o Município de Montemor-o-Velho no direito de deduzir, no mês seguinte ao da verificação do incumprimento, no valor a faturar, o montante

calculado pela seguinte fórmula:

$$\text{Penalização} = 100,00\text{€} \times \text{n.º de análises em falta por refeitório (refeições ou pessoal ou equipamento)}$$

9. O adjudicatário fica obrigado, no prazo de quinze dias, a fornecer toda a documentação relativa ao sistema HACCP a vigorar nas unidades abrangidas pelo instrumento contratual. A documentação, após aprovada, será usada como referência e parâmetro de inspeções e auditorias, a levar a efeito pelo Município de Montemor-o-Velho ou por quem aquele indique. Em caso de deteção de não-conformidades em relação ao sistema HACCP, a entidade adjudicatária incorrerá em coimas de valores entre 750,00 € e 2.500,00 € por ocorrência. O valor de cada coima variará conforme a gravidade atribuída pelo Município de Montemor-o-Velho, de acordo com os critérios próprios de análise dos riscos para a segurança alimentar. As sanções referentes à violação do sistema HACCP são acumuláveis com outras penalizações a que o mesmo evento possa corresponder.
10. Após receção/comunicação formal das anomalias pela entidade adjudicante, o adjudicatário dispõe de 10 dias úteis para a regularização das anomalias. Findo este período, será efetuada nova auditoria e, caso a situação se mantenha, será aplicada uma penalização no valor de 500.00 € (quinhentos euros), independente do direito de resolução do contrato, conforme disposto neste caderno de encargos.
11. A aplicação das penalizações previstas na presente cláusula não poderá ultrapassar os limites previstos no artigo 329.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 9ª

Casos Fortuitos ou de Força Maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, 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. 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 subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;

- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário 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 adjudicatário não devidas a sabotagem;
 - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 10ª

Resolução de contrato

1. O direito à resolução do contrato poderá ser exercido pela entidade adjudicante e pelo adjudicatário nos termos do caderno de encargos do Acordo Quadro, e das disposições previstas no CCP.
2. A entidade adjudicante poderá rescindir total ou parcialmente o contrato sempre que, por razões imputáveis ao adjudicatário, o normal fornecimento de refeições se encontre gravemente prejudicado.
3. Para efeitos do disposto no número anterior, constituem condições rescisórias, designadamente:
 - a) Reiterada deficiência ou má qualidade dos serviços prestados;
 - b) A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
 - c) A prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento dos refeitórios;
 - d) A oposição às visitas ou operações de verificação e controlo.
4. A resolução do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.
5. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos

ocorridos durante a execução do contrato.

6. Em caso de resolução, o adjudicatário não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados, em bom estado de conservação e limpeza.

Cláusula 11ª

Caução

1. Para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o adjudicatário deve prestar uma caução no valor de 5% do preço contratual, com exclusão de IVA.
2. O adjudicatário deve prestar a caução no prazo de 10 (dez) dias a contar da notificação da decisão de adjudicação.
3. A caução é prestada por depósito em dinheiro ou em títulos emitidos ou garantidos pelo Estado, ou através de garantia bancaria ou seguro-caução ou mediante a utilização de um dos modelos constantes em anexo a este convite.

Cláusula 12ª

Seguros

1. Serão da exclusiva responsabilidade do adjudicatário todas as obrigações relativas ao pessoal utilizado na prestação de serviços, assim como o cumprimento de toda a legislação aplicável, nomeadamente, aquela relativa à celebração de seguros de acidentes de trabalho, ao cumprimento do horário de trabalho e à contratação de trabalhadores imigrantes, bem como a legislação relativa à celebração de seguros de responsabilidade civil.
2. O Município de Montemor-o-Velho poderá, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o adjudicatário fornecê-la no prazo 5 dias úteis.

Cláusula 13ª

Foro Competente

1. Quaisquer litígios relativos, designadamente, à interpretação, execução, incumprimento, invalidade, resolução ou redução do contrato podem ser dirimidos pelo Tribunal Administrativo e Fiscal de Coimbra.

Cláusula 14ª

Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem prévia autorização da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:
 - a) Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente concurso;
 - b) A entidade adjudicante apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55º do Decreto-Lei nº 18/2008 de 29 de janeiro, na sua atual redação, e se tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato.

Cláusula 15ª

Subcontratação

O adjudicatário poderá subcontratar o fornecimento dos serviços objeto do presente acordo quadro desde que autorizado previamente pela CIM-RC e pela entidade adjudicante.

Cláusula 16ª

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 17ª

Sigilo

O adjudicatário garantirá o sigilo quanto a informações que os seus funcionários venham a ter conhecimento relacionadas com a atividade da entidade adjudicante, durante a execução do contrato, mantendo-se em vigor até ao termo do prazo de 2 (dois) anos a contar do cumprimento ou denúncia, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 18ª

Proteção de dados

O adjudicatário deverá demonstrar e cumprir uma política de privacidade na execução do contrato que explicita de forma clara e transparente as políticas prosseguidas na recolha e tratamento de dados pessoais.

Cláusula 19ª

Prevalência

1. Fazem parte integrante do contrato o convite, este caderno de encargos e o caderno de encargos do Acordo Quadro, os restantes elementos patenteados em procedimento, a proposta do adjudicatário, bem como, todos os outros documentos que sejam referidos no título contratual ou neste caderno de encargos.
2. Em caso de dúvida, as divergências que porventura existam entre os vários documentos que se consideram integrados no contrato, prevalece em primeiro lugar o caderno de encargos, seguidamente o convite e o texto do contrato, e em último lugar a proposta do adjudicatário.

Cláusula 20.ª

Disposições Finais

Em tudo o que for omissa no presente Caderno de Encargos e peças do Acordo Quadro, observar-se-á o disposto no CCP e demais legislação em vigor.

Cláusula 21ª

Contagem dos prazos

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

Cláusula 22ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 23^a

Tipologia dos serviços e respetivas quantidades

1. Os serviços previstos para os estabelecimentos de educação pré-escolar, descritos no **Anexo A**, abrangem todos os dias de funcionamento dos jardim-de-infância, anualmente até 30 de agosto de 2024, num total anual estimado de 256 dias, incluindo as interrupções letivas de Natal, Carnaval e Páscoa, podendo eventualmente o número de refeições ser reajustado, face às necessidades efetivas.
2. Os serviços previstos para os estabelecimentos escolares do 1º, 2º, 3º CEB e escola secundária, descritos no **Anexo A**, abrangem os dias letivos, de acordo com o calendário escolar determinado pelo Ministério da Educação para cada ano letivo, num total estimado de 175 dias.
3. Contudo, não obstante o previsto no n.º anterior, poderá ser necessário o fornecimento de refeições nos estabelecimentos escolares descritos, constantes do **Anexo A**, durante as interrupções letivas do Natal, Carnaval e Páscoa, bem como após o final do ano letivo até 30 de agosto de 2024, o qual terá de manter as mesmas condições de funcionamento e pagamento do restante ano letivo.
4. O fornecimento poderá ocorrer ainda nos fins-de-semana, e sempre que necessário, sem qualquer alteração de preço, devendo a entidade adjudicante, ou um seu representante, notificar a empresa para o efeito com uma antecedência mínima de três dias úteis.
5. Em conjugação com o Acordo-Quadro 01/2021, da Comunidade Intermunicipal da Região de Coimbra -CIM-RC, os serviços inerentes ao fornecimento de refeições escolares, no âmbito do contrato a celebrar terão de cumprir as especificações técnicas previstas no presente Caderno de encargos, bem como na legislação aplicável em vigor, de acordo com as seguintes especificações:

Locais de Confissão-A331-A331-022	Estabelecimentos Escolares	Regime	Nº de refeições/dia				Nº de refeições				Nº total de refeições		Recursos humanos (p/hora)
			Período letivo	Int. letiva	Período letivo	Int. letiva	Período letivo		Interrupções letivas		Períodos letivos + Interrupções letivas (Quantidades Estimadas)		
			Almoço		Lanche		Almoço	Lanche	Almoço	Lanche	Almoço	Lanche	
Montemor-o-Velho	Jardim de Infância de Montemor – Centro Educativo	Confeção local	60	50	60	50	10960	10960	3650	3650	14630	14630	
	Escola Básica de Montemor – Centro Educativo	Confeção local	185				32375				32375	0	
	Escola Básica e Secundária de Montemor	Confeção local	350	600 a)			61250				61250	600	
Carapinheira	Escola Básica Dr. Louís dos Santos Bessa –Carapinheira	Confeção local	210	300 a)			36750				36750	300	
Pereira	Escola Básica de Pereira – 3º ciclo	Confeção local	158				27550				27550		
	Jardim de Infância de Pereira	Confeção local	70	70	70	70	12810	12810	5110	5110	17920	17920	
	Escola Básica de Pereira – 2º e 3º ciclos	Confeção local	160	300 a)			26000				26000	300	
Azacelhe	Escola Básica de Azacelhe – 2º e 3º ciclos	Confeção local	140	100 a)			24500				24500	100	
	Escola Básica de Azacelhe – 1º ciclo	Confeção local	85				14875				14875	0	
TOTAL 2023/2024											257950	33850	
TOTAL 2023											73556	9 653	
TOTAL 2024											184394	24197	

*) Por ano letivo - nº 9 da Circular 34 - Cláusulas técnicas - correspondem a refeições da manhã, tarde e noite, pequenos-almoços e refeições de viagem de curta e longa distância; almoços voluntários, destinados a atividades específicas, nomeadamente Desporto Escolar.

a) Período letivo - nº 9 da Cláusula 1ª - Cláusulas técnicas - correspondem a reforços de manhã, tarde e noite, pequenos almoços e reforços de viagens de curta e longa distância/almoços voluntários, destinados a atividades específicas, nomeadamente Desporto Escolar.

Refeições transportadas a quente

Locais da Confissão	Estabelecimentos Escolares	Regime	Nº de refeições/dia				Nº de refeições				Nº total de refeições		Recursos humanos Períodos letivos + Interrupções letivas Apóio e Acompanhamento de crianças/ alunos/ Almoço
			Período o Letivo	Int. Letiva	Período o Letivo	Int. Letiva	Período letivo Dias estimados (183)		Interrupções letivas Dias estimados (73)		Períodos letivos + Interrupções letivas (Quantidades)		
							Almoço	Lanche	Almoço	Lanche	Almoço	Lanche	
Montemor-o-Velho	Escola Básica do Seixo	Transportadas a quente	40				7000				7000	0	732H
	Jardim de Infância do Seixo	Transportadas a quente	10	10	10	10	1830	1830	730	730	2560	2560	512H
	Escola Básica do Tentugal	Transportadas a quente	40				7160				7160	0	732H
	Escola Básica do Viso	Transportadas a quente	20				3580				3580	0	366H
TOTAL 2023/2024											20300	2560	
TOTAL 2023											5789	730	
TOTAL 2024											14511	1830	

6. O n.º de refeições, bem como o n.º de horas dos recursos humanos previstos no n.º 6 da presente cláusula, têm caráter provisório e meramente indicativo, encontrando-se sujeitos a eventuais alterações decorrentes do ordenamento da rede escolar, do calendário letivo ou outros contextos que lhe estejam adstritos, nomeadamente Desporto Escolar.

7. O n.º horas estimadas dos recursos humanos, constantes no n.º 6 da presente cláusula, referem-se, apenas, aos que prestam serviço de apoio aos refeitórios, ou seja, os recursos humanos afetos aos espaços de refeição, que auxiliam, acompanham e vigiam as/os crianças/alunos no local onde são servidas as refeições e no exterior, durante o período denominado de almoço.
8. O n.º de lanches, previstos no n.º 6 da presente cláusula, para os níveis do 1.º, 2.º, 3.º CEB e Ensino secundário correspondem aos reforços da manhã, tarde e noite, pequenos-almoços e reforços de viagem de curta e longa distância/almoços volantes destinadas a atividades específicas (caso do Desporto Escolar), previstos no n.º 28 da Cláusula 22.ª das presentes Cláusulas Técnicas.
9. Caso o número de refeições efetivamente fornecido exceda o previsto no n.º 2 aplicar-se-á, com as devidas alterações, o disposto no artigo 454º, do Código dos Contratos Públicos.
10. Faz parte do objeto do concurso o pessoal afeto às unidades de confeção, bem como o que presta apoio aos refeitórios, no sentido de garantir o acompanhamento e a vigilância das crianças e alunos da educação pré-escolar e do 1º CEB durante o período da hora de almoço, em função do definido no n.º 4, da Cláusula 41.ª – Cláusulas Técnicas e no **Anexo G**, do presente caderno de encargos.

Cláusula 24.ª

Definições

Entende-se por refeições escolares, a assegurar aos estabelecimentos da educação pré-escolar, do 1º, 2º e 3º ciclos do ensino básico e secundário, definidos no **Anexo A**, o seguinte:

<u>Educação Pré-Escolar</u>	<u>1º Ciclo do Ensino Básico</u>	<u>2,3º Ciclos do Ensino Básico e Secundária</u>
Almoço com acompanhamento de recursos humanos - auxiliar e vigiar as crianças do JI no local onde são servidas as refeições e no exterior, durante o período estipulado para a interrupção de almoço.	Almoço com acompanhamento de recursos humanos - auxiliar e vigiar os alunos das Escolas do 1º CEB no local onde são servidas as refeições e no exterior, durante o período estipulado para a interrupção de almoço.	Almoço
Lanche da Tarde	Lanche equiparado a Reforços alimentares (reforço da manhã, tarde e noite, reforço de viagem de curta e longa distância, pequeno-almoço e almoço volante)	Lanche equiparado a Reforços alimentares (reforço da manhã, tarde e noite, reforço de viagem de curta e longa distância, pequeno-almoço e almoço volante)

Cláusula 25.ª

Refeições e Ementas

1. A confeção de refeições objeto do presente concurso deverá primar pela seleção de alimentos em perfeito estado de salubridade, de qualidade indubitável, respeitando as boas práticas de confeção.
2. As ementas do almoço a implementar pela entidade adjudicatária são as apresentadas a concurso, para um ciclo rotativo de 6 semanas e que constam do **Anexo B**.
3. Por força da Lei n.º 11/2017 de 17 de abril, que estabelece a obrigatoriedade de existência de opção vegetariana em todas as ementas diárias servidas nas cantinas e refeitórios públicos, estão incluídas no **Anexo B** um ciclo rotativo de 6 semanas de ementas vegetarianas que são de implementação obrigatória pela entidade adjudicatária, sempre que solicitada pelos pais/encarregados de educação.
4. As fichas técnicas e modo de confeção das ementas vegetarianas deverão estar de acordo com o documento *“Planeamento de refeições vegetarianas para crianças em restauração coletiva: Princípios base”* da Direção Geral da Saúde, que constitui o **Anexo I**.
5. Constam no **Anexo C**, ementas obrigatórias para 8 dias festivos. O prato de carne ou pescado deverá ser selecionado para cada dia festivo consoante a ementa preconizada para esse dia seja de carne ou pescado, respetivamente.
6. Consideram-se dias festivos o *Natal*, o *Carnaval*, a *Páscoa*, o *Dia Mundial da Alimentação*, o *Halloween*, o *Dia de S. Martinho*, o *Dia da Árvore* e o *Dia da Criança*.
7. Caso os dias festivos Dia Mundial da Alimentação, Halloween, Dia de S. Martinho, Dia da Árvore e Dia da Criança coincidam com o fim-de-semana, a ementa preconizada para os referidos dias deverá ser fornecida no dia útil imediatamente anterior à data festiva. Nos casos dos dias festivos Natal, Carnaval e Páscoa, a ementa especial deverá ser fornecida até dois dias úteis imediatamente anteriores ao início das respetivas interrupções letivas. Poderá, ainda, ser comemorada a Semana da Europa, com ementa de acordo com a temática, em data a definir, em concertação com a Unidade de Educação e Ensino Profissional do Município de Montemor-o-Velho.
8. As ementas do lanche, com opção vegetariana e respetivas capitações a implementar pela entidade adjudicatária são as apresentadas a concurso, para um ciclo rotativo de 2 semanas e que constam do **Anexo D**.
9. A declaração nutricional, fichas técnicas e informação sobre os alergénios das ementas do almoço e lanche deverão ser elaboradas pelo adjudicatário, em função das ementas já definidas. Estas informações deverão, obrigatoriamente, ser enviadas para validação à Unidade de Educação e Ensino.

Profissional do Município de Montemor-o-Velho, com uma antecedência de 15 dias em relação ao início do ano letivo e sempre que ocorram alterações às informações veiculadas.

10. A ementa com a informação nutricional e a identificação dos alergénios deverá ser afixada em cada escola, em lugar ou lugares bem visíveis para toda a comunidade educativa, sendo ainda disponibilizada para consulta no site do Município de Montemor-o-Velho.
11. A ficha técnica e mapa dos alergénios devem, também, estar obrigatoriamente arquivados em pasta própria, em todos os refeitórios escolares, para consulta.
12. Quando devidamente justificadas por prescrição médica ou por motivos religiosos, devem ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre que possível a matéria-prima da ementa do dia.
13. Por motivos de indisposição ou doença da criança/aluno, mediante solicitação do encarregado de educação, por um período de tempo não superior a 3 dias úteis consecutivos, deverá disponibilizar-se uma refeição à base de cozidos ou grelhados e isenta de resíduos, devendo a sobremesa ser fruta cozida ou banana.
14. Devem ser cumpridas as orientações sobre a *Lista de Alimentos Autorizados, Capitação dos Alimentos e "sazonalidade de Frutos e Hortícolas* constantes, respetivamente dos Anexos 1, 2 e 6 do documento *"Orientações sobre ementas e refeitórios escolares"*, de julho de 2018, da Direção Geral de Educação e que fazem parte integrante do presente Caderno de Encargos, no **Anexo H**.
15. A composição da refeição deve obedecer aos seguintes critérios:

Composição	Educação Pré-Escolar e 1ºCEB	2º, 3ºCEB e secundária
Sopa	Sopa de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. Na confeção da sopa deverá utilizar-se batata <i>in natura</i> com ou sem casca, não sendo permitida a utilização de batata desidratada (base) ou fécula de batata.	
Conduto	Prato de carne ou pescado, em dias alternados. Nas ementas vegetarianas, prato com leguminosas como principal constituinte, alternando o tipo de leguminosa entre os diferentes dias.	
Guarnição	Arroz, massa ou batata, em dias alternados. Em simultâneo, poderão servir-se leguminosas.	

Hortícolas e/ou saladas	Os produtos hortícolas especificados na ementa devem ser, preferencialmente, acondicionados à parte, respeitando a presença de, pelo menos, três variedades. Para tempero deverão estar disponíveis: azeite virgem extra, vinagre e orégãos, entregues em embalagens invioladas e adequadas ao tempero.	Além dos legumes cozidos presentes na ementa, devem ser servidos, diariamente, legumes crus em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias, passíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes. Para tempero deverão estar disponíveis: azeite virgem extra, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada, limão, coentros, salsa e orégãos em embalagens adequadas ao tempero.
Pão	1 pão de mistura embalado	

Sobremesa	Constituída, diariamente, por fruta fresca, preferencialmente da época. Deverá existir, diariamente, uma fruta de opção à que é fornecida como sobremesa. À exceção da fruta de opção, as 4 peças de fruta a facultar semanalmente devem ser diferentes entre si. Simultaneamente, com a fruta crua, pode ser servida fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana. Simultaneamente com a fruta crua, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda ser servido, uma vez por semana, uma sobremesa doce (gelatina de origem vegetal, arroz doce, aletria, leite creme tipo caseiro, gelado de leite).	Constituída, diariamente, por fruta fresca variada, preferencialmente da época, no mínimo de 3 espécies. Simultaneamente, com a fruta crua, pode ser servida fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana. Simultaneamente com a fruta crua, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda ser servido, uma vez por semana, uma sobremesa doce (gelatina de origem vegetal, arroz doce, aletria, leite creme tipo caseiro, gelado de leite).
------------------	---	--

Água	Única bebida permitida servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão estar tapados.
-------------	--

16. Nos estabelecimentos de educação pré-escolar e do 1ºCEB, o adjudicatário é obrigado a comunicar, por escrito, à Unidade de Educação e Ensino Profissional, as peças de fruta que irão ser fornecidas em cada dia do mês, antes do seu início.
17. As captações dos alimentos constantes do documento “Orientações sobre ementas e refeitórios escolares” de julho de 2018, da Direção Geral de Educação, são captações em bruto e em cru pelo que devem ser previstas as perdas inerentes ao processo de preparação e confeção, bem como o rendimento de cada género alimentício e forma de confeção. **(Anexo H).**
18. Depois de cozinhados, os produtos de origem animal não podem ter perdas superiores a 30% do peso contratado.
19. Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante o não cumprimento das condições referidas nos números anteriores. Exige-se, deste modo, que qualquer refeição servida respeite as captações

estabelecidas, não sendo legítimo que qualquer funcionário ao serviço da entidade fornecedora de refeições decida, por si, aquilo que a/o criança/aluno deve - ou não - comer, adaptando a seleção ou as quantidades em função desentendimento.

20. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições de qualidade e nutricionalmente equilibradas, não poderá descurar-se a função pedagógica na transmissão de conceitos de alimentação saudável, pelo que a escola e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo de sopa, hortícolas, legumes e fruta, géneros alimentícios que as/os crianças/alunos tendem a dispensar, persuadindo-os a eleger os citados produtos, nunca indagando previamente se a/o criança/aluno os pretende ou não.
21. Para efeitos dos números anteriores, o adjudicatário deverá ter particular empenho na adequação das competências dos funcionários, por via formativa, ou outra, a um perfil capaz de contactar com a população escolar, tendo a entidade adjudicante a faculdade de exigir a sua substituição quando fundamente e/ou demonstre a desadequação do funcionário à boa prestação do serviço, bem como a falta de colaboração deste na deteção de comportamentos alimentares considerados desadequados.
22. Qualquer alteração de ementas, que deverá ser excecional, superveniente às definidas pelo Município, deverá ser comunicada por escrito, sem prejuízo da prévia e desejável informação verbal. A proposta de reformulação da oferta alimentar deve incidir sobre os alimentos autorizados e capitações descritas.
23. No contexto descrito anteriormente, torna-se obrigatório proceder à respetiva retificação das ementas afixadas, para que a informação exposta corresponda ao efetivamente servido.
24. É expressamente proibido proceder a qualquer tipo de confeção local nas unidades com refeições transportadas. É também interdita qualquer preparação de alimento que vá além da ação de temperar sendo obrigatório que todos os alimentos sejam entregues prontos para consumo.
25. Os produtos hortícolas crus e as variedades de fruta passíveis de serem consumidas com casca devem ser previamente higienizadas. Estes produtos, quando destinados às unidades de confeção transportadas, devem ser devidamente acondicionados, por forma a não comprometer a higienização efetuada.
26. Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados do Anexo 1 do documento *"Orientações sobre ementas e refeitórios escolares"* de julho de 2018, da Direção Geral de Educação (Anexo H), não podem ser utilizados na composição das ementas já definidas.
27. O adjudicatário deverá assegurar o fornecimento de água engarrafada, sempre que manifesta e comprovadamente, mediante análise de qualidade de água pelas entidades competentes, for comprovado que a água da rede pública não reúne as condições para consumo.

28. Sempre que se justifique a entidade adjudicante pode solicitar ao fornecedor refeições de caráter especial, sem encargos adicionais.

Almoço Picnic com condicionamento térmico – para passeios e visitas de estudo e Desporto Escolar -

Ementa Tipo, sem prejuízo de ser solicitada ementa de dieta:

- 1 pão (50gr) de mistura com alface, tomate e panado de frango/hambúrguer, acondicionados individualmente em película aderente ou outro material adequado (no caso do 2 e 3º ciclos e secundárias, deverão ser facultados 2 pães);
- 1 peça de fruta (devidamente higienizada e que não necessite de ser descascada, à exceção de banana);
- 1 dose individual de bolachas tipo Maria (4 a 6 bolachas) ou 1 queque;
- 1 pacote (200ml) de sumo “100%”, sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados ou néctar de fruta (com um valor de fruta entre os 25% e os 50% e sem adição de edulcorantes);
- 2 garrafas de água (0,33cl).

Almoço Picnic com condicionamento térmico – Para passeios e visitas de estudo e Desporto Escolar

(opção vegetariana) - Ementa Tipo, sem prejuízo de ser solicitada ementa de dieta:

- 1 pão (50gr) de mistura com alface, tomate, hambúrguer de soja e 1 fatia de queijo vegan, acondicionados individualmente em película aderente ou outro material adequado (no caso do 2 e 3º ciclos e secundárias, deverão ser facultados 2 pães);
 - 1 peça de fruta (devidamente higienizada e que não necessite de ser descascada, à exceção de banana);
 - 5-6 galletes de milho ou arroz;
 - 1 pacote (200ml) de sumo “100%”, sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados ou néctar de fruta (com um valor de fruta entre os 25% e os 50% e sem adição de edulcorantes);
 - 2 garrafas de água (0,33cl).
- a. A ementa dos reforços da manhã, tarde e noite, pequenos-almoços e reforços de viagem de curta e longa distância/almoços volantes destinados a atividades específicas e Desporto Escolar, deverá ser ajustada entre a entidade adjudicatária e a entidade adjudicante, atendendo à seguinte composição: **Reforços da manhã, tarde, noite e de viagem de curta distância (acondicionados em embalagens individuais):**

Geral	Opção vegetariana
1 pão de mistura (50g) com queijo (20g) ou fiambre (20g) (embalado) ou 1 barra de cereais (25g; máx 7,5g de açúcar/100g) ou 1 DI de bolacha maria (25g)	1 pão de mistura (50g) com “queijo vegan” (20g) (embalado) ou 1 barra de cereais vegan (25g; máx 7,5g de açúcar/100g) ou 4 galletes de milho ou arroz (25g)
+ 1 DI de leite M/G (200mL) ou 1 DI de leite com chocolate ou cevada (200mL; máx. 7g de açúcar/100mL) ou 1 iogurte líquido (160-175mL; máx. 75kcal/100mL) ou 20g de queijo tipo flamengo embalado individualmente (máx. 17,5g gordura/100g)	+ 1 DI de bebida de soja (200mL) ou 1DI de bebida de soja aromatizada com baunilha ou chocolate (200mL, máx.7g de açúcar/100mL)
+ 1 água de 0,33L	+ 1 água de 0,33L
+ 1 peça de fruta fresca	+ 1 peça de fruta fresca

a. Pequenos-almoços:

Geral	Opção vegetariana
250mL de leite M/G simples ou aromatizado com chocolate ou cevada	250ml de bebida de soja ou 1 DI de bebida de soja com chocolate ou cevada.
+ 1 pão e meio de mistura com manteiga (15g) ou queijo (20g) ou fiambre (20g) + 30g de cereais de pequeno-almoço (máx. 7,5g de açúcar/100g)	+ 1 pão e meio de mistura com doce 100% fruta (15g) ou “queijo vegan” (20g) +30g de cereais de pequeno-almoço (máx. 7,5g de açúcar/100g)
+ 1 peça de fruta ou 1 DI de salada de fruta	+ 1 peça de fruta ou 1 DI de salada de fruta

b. Reforço de viagem de longa distância/almoço volante:

Geral	Opção vegetariana
2 sandes de panado de frango (120g; teor de carne ≥ 80%) ou de atum ao natural (100g) com alface e tomate (embaladas individualmente)	2 sandes de tofu panado (120g) ou hambúrguer vegan (120g) com alface e tomate (embaladas individualmente)
+ 1 DI (200ml) de sumo “100%”, sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados + 1 água 0,33L	+ 1 DI (200ml) de sumo “100%”, sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados + 1 água 0,33L
+ 1 peça de fruta fresca	+ 1 peça de fruta fresca

Cláusula 26.ª

Matéria-prima alimentar

1. A matéria-prima alimentar fresca, refrigerada ou descongelada não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade. Os equipamentos de frio dos refeitórios não se adequam à congelação de alimentos, mas somente à manutenção de produtos congelados industrialmente.
2. O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado, no mínimo, 2 vezes por semana, independentemente, do número de refeições servidas.
3. O aprovisionamento de matéria-prima não perecível deve ser efetuado semanalmente nos refeitórios com médias iguais ou superiores a 200 refeições por dia, ou duas vezes por semana nos refeitórios em que a média for superior àquele número, de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.
4. Na matéria-prima alimentar fornecida, sempre que possível devem privilegiar-se os produtos certificados provenientes de meios de produção com métodos de produção integrada.
5. A fruta facultada deve encontrar-se num estado de maturação adequado, não sendo permitido o fornecimento de fruta pisada ou com sinais evidentes de podridão. Sempre que se justifique, as funcionárias devem auxiliar as crianças a descascar a fruta.
6. Os produtos usados nas ementas vegetarianas não poderão conter e/ou ter vestígios de alimentos de origem animal.
7. Para a confeção das refeições, a única gordura que deverá ser utilizada é o azeite virgem, sendo proibida a utilização de manteiga, margarina ou óleo alimentar.
8. A gelatina fornecida como sobremesa deve ser obrigatoriamente de origem vegetal.
9. Relativamente ao pescado fornecido à posta, cada peça deve obrigatoriamente possuir as dimensões preconizadas nas capitações constantes dos Anexos 1 e 2 do documento "*Orientações sobre ementas e refeitórios escolares*" de julho de 2018, da Direção Geral de Educação. Deve ser adquirido pescado à posta apenas com uma espinha central, não sendo aceite um maior número de peças de menor calibre e maior quantidade de espinhas.
10. O pão destinado ao almoço e aos lanches, deve apresentar-se embalado e ter um teor de sal igual ou inferior a 0,8g de NaCl, por cada 100g de pão.
11. A sopa destinada ao almoço deve ter um teor de sal igual ou inferior a 0,2g de NaCl/porção de 100g.
12. Restos ou sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições, tendo

de ser obrigatoriamente destruídos, com exceção do pão e fruta que deverão ser entregues aos estabelecimentos escolares para apoio aos alunos carenciados.

Cláusula 27.ª

Forma de prestação do serviço

1. Nas cozinhas da Escola Básica Dr. José dos Santos Bessa da Carapinheira, Escola Básica de Pereira e Escola Básica de Arazede são confeccionadas exclusivamente as refeições relativas aos alunos dos respetivos estabelecimentos de ensino.
2. Na cozinha de Escola Básica e Secundária de Montemor-o-Velho, são obrigatoriamente confeccionadas as refeições para as crianças/alunos dos seguintes estabelecimentos escolares:

Jardins de Infância
Jardim de infância de Seixo de Gatões

Escolas do 1º CEB
Escola Básica de Seixo de Gatões
Escola Básica de Tentúgal
Escola Básica do Viso

3. Só serão aceites alterações relativamente aos locais de confeção acima identificados, em situações excecionais e devidamente justificadas pela entidade adjudicatária.
4. A confeção de refeições na cozinha mencionada no nº 2 da presente cláusula, que impliquem transporte, depende do prévio licenciamento para o efeito, da responsabilidade do adjudicatário.
5. O fornecimento das refeições deve obedecer às normas constantes do Regulamento (CE) nº852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) nº178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, com as alterações que lhe sejam introduzidas.
6. As refeições deverão ser transportadas a quente (temperaturas superiores a 65°C) em recipientes isotérmicos adequados ao efeito, para os estabelecimentos de educação pré-escolar e do 1º ciclo do ensino básico, discriminados no **Anexo A** do presente caderno de encargos;
7. No que concerne aos Jardins de Infância e aos Estabelecimentos Escolares do 1ªCEB, as quantidades e especificidades das refeições a fornecer serão atualizadas diariamente, através de comunicação prévia via e-mail gabinete.educacao@cm-montemorvelho.pt ou contacto telefónico 239687300 – Ext. 4, até às 9:30h do dia útil da sua confeção.

8. No que se refere aos Estabelecimentos Escolares dos 2º e 3º CEB e secundária, a prestação do serviço deverá ocorrer da seguinte forma:
- 8.1. O serviço é prestado pelo adjudicatário à entidade adjudicante através da venda de senhas pelos estabelecimentos escolares aos alunos e mediante a previsão do número de refeições a fornecer diariamente.
- 8.2. As senhas a que se refere o número anterior são vendidas até à véspera do dia em que serão fornecidas as refeições, devendo ser tomadas em conta para o tipo de ementa, bem como a sua implicação na quantidade a fornecer pelo adjudicatário.
- 8.3. Não obstante o disposto no número anterior, podem ser vendidas senhas no próprio dia, até às 10 horas, desde que o número de senhas vendidas não ultrapasse uma percentagem de 5% em relação ao número de senhas vendidas no dia da véspera.
- 8.4. O número de senhas vendidas nas circunstâncias previstas no número anterior deverá repercutir-se na quantidade de géneros alimentares a serem servidos e nunca poderá prejudicar as condições de fornecimento previstas no presente caderno de encargos.
- 8.5. O número diário de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de senhas comunicadas pelo representante da entidade adjudicatária ao representante do estabelecimento escolar, no final de cada serviço, confirmada pela contagem de senhas ou pelo sistema de cartões eletrónicos.
- 8.6. O número diário de refeições servidas constará também do preenchimento do **Anexo K – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório** e do **Anexo L – Mapa de Controlo Diário das Refeições** – a preencher pelo representante da entidade adjudicante de cada escola e a validar pelo representante do adjudicatário.
- 8.7. Sem prejuízo do número anterior, o Mapa de Controlo Diário das Refeições que constitui o **Anexo L** ao presente Caderno de Encargos deve ser preenchido diariamente em duplicado, sendo os dois exemplares assinados pelo representante da entidade adjudicante e pelo representante do adjudicatário em cada escola, destinando-se um exemplar a cada uma das partes.
- 8.8. O representante da entidade adjudicante, em articulação com o representante de cada estabelecimento irá:
- a) Viabilizar a presença de dois adultos que consumam as refeições previstas na Cláusula 10ª e efetuem a apreciação relativa à qualidade do serviço de refeições preenchendo o **Anexo K** do presente Caderno de Encargos;

- b) Entrar em contacto com o representante do adjudicatário, ou com o seu superior hierárquico, sempre que se verifiquem situações consideradas desadequadas face ao estabelecido no presente caderno de encargos, para diligenciar no sentido de restabelecer as condições adequadas ao fornecimento do serviço.

8.9. Caso se verifique que as diligências referidas na alínea b) do número anterior não permitem o restabelecimento das adequadas condições de fornecimento do serviço, o Diretor da Escola/Agrupamento apresentará uma reclamação dos serviços prestados à Unidade de Educação e Ensino Profissional do Município de Montemor-o-Velho, através do preenchimento do **Anexo M – Modelo de Reclamação**, providenciando a recolha de evidências testemunhais e documentais consideradas necessárias para o eventual exercício, pelo Município de Montemor-o-Velho, das penalidades **previstas no presente** Caderno de Encargos.

Cláusula 28.ª

Delimitações físicas dos espaços

1. Consideram-se instalações das cozinhas identificadas na cláusula 5ª as paredes, tetos, pavimentos, caleiras, grelhas, superfícies exteriores de infraestruturas (gás, água, ventilação, eletricidade), portas, janelas, hotes e equipamentos da cozinha, copas, sala de refeições, despensas, armazéns, instalações sanitárias adjacentes, corredores, átrios de entrada, zonas de descargas, bem como outros espaços que venham a ser utilizados pelo adjudicatário.
2. Consideram-se instalações dos estabelecimentos de educação pré-escolar e escolas do 1º CEB, da rede oficial do município, os espaços onde são fornecidas as refeições, bem como outros que venham a ser utilizados pelo adjudicatário.

Cláusula 29.ª

Equipamentos e Manutenção das Cozinhas

1. Consideram-se afetos à prestação de serviços todos os bens existentes à data da celebração do contrato, nas cozinhas dos refeitórios da Escola Básica de Arazede, Escola do 2,3.º Ciclos Dr. José dos Santos Bessa da Carapinheira, Escola Básica e Integrada de Pereira e Escola Básica e Secundária de Montemor os quais constam no anexo E, assim como os bens a criar, construir, adquirir ou instalar pelo adjudicatário, que sejam indispensáveis para o adequado desenvolvimento das atividades, independentemente do direito de propriedade pertencer à entidade adjudicante, ao adjudicatário ou terceiros.

2. É da responsabilidade do adjudicatário proceder ao apetrechamento das cozinhas dos espaços supramencionados com o equipamento que entenda adequado para o seu funcionamento como unidade de confeção.
3. Os equipamentos, materiais e utensílios inexistentes na cozinha deverão ser fornecidos, em bom estado de conservação, pelo adjudicatário que zelará pela sua utilização e manutenção.
4. O adjudicatário elaborará e manterá permanentemente atualizado e à disposição da entidade adjudicante, ou de quem for por ela indicado, um inventário dos bens referidos no número 1.
5. O adjudicatário não poderá alienar ou onerar bens afetos à prestação de serviços.
6. O adjudicatário obriga-se a comunicar à entidade adjudicante, de imediato, todas as avarias que se verifiquem nos equipamentos constantes do número 1. da presente cláusula.
7. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação, correndo por conta do adjudicatário os encargos resultantes da reparação dos equipamentos, advindos dos danos e desgastes verificados na pendência e por causa da execução do contrato, indispensáveis para assegurar o uso normal dos mesmos, colocados à sua disposição pela entidade adjudicante.
8. Para efeitos do número anterior consideram-se equipamentos todo o tipo de máquinas e seus acessórios, mesas, bancadas, carros transportadores, utensílios, louças, talheres, copos, trens de cozinha, recipientes, entre outros.
9. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material da propriedade da entidade adjudicante, serão restituídos à escola em bom estado de conservação e funcionamento.
10. Antes do início da prestação do serviço, um representante da entidade adjudicatária e um da entidade adjudicante deverão confirmar os inventários constantes no **Anexo E**, indicando o estado de conservação e funcionamento dos equipamentos e utensílios. Os inventários, após confirmação, deverão ser assinados por ambas as partes.
11. No final da prestação do serviço, ambas as partes deverão proceder à atualização dos inventários referidos no número anterior e, em caso de danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, solicitar a reparação ou mesmo a sua substituição.

Cláusula 30.^a

Preparação e arrumação das instalações

1. No âmbito da execução do contrato, e quando da responsabilidade do adjudicatário (de acordo com **Anexo A** – tipologia do serviço), este deverá assegurar, com o número de pessoas afetas à cozinha e a cada um dos refeitórios, a limpeza, a higienização e a arrumação das instalações e do equipamento dos refeitórios e WC's por forma a que se assegurem as condições necessárias ao correto funcionamento.
2. Além dos procedimentos de limpeza e arrumação realizados ao longo dos períodos letivos, deverá obrigatoriamente ser realizada uma higienização mais profunda das instalações e do equipamento dos refeitórios, da seguinte forma:
 - a) Dois dias úteis imediatamente anteriores ao início do fornecimento das refeições – início do ano letivo;
 - b) Até dois dias úteis imediatamente posteriores ao início das interrupções letivas de natal, carnaval e páscoa;
 - c) Dois dias úteis após o final do ano letivo ou final do mês de agosto nos estabelecimentos escolares que encerrem nesta data.

Cláusula 31.^a

Execução e distribuição

A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislações aplicáveis, de modo a garantirem-se as características de qualidade e quantidade das refeições, bem como o adequado funcionamento da cozinha e dos refeitórios.

Cláusula 32.^a

Verificação da execução e distribuição

1. O adjudicatário obriga-se a permitir que a entidade adjudicante, o seu representante em cada escola ou outra qualquer entidade devidamente credenciada por si para o efeito, audite os serviços prestados objeto do contrato.
2. Tudo o que não esteja de acordo com as vinculações contratuais, ou com a boa prática corrente, pode ser rejeitado, no todo ou em parte pela entidade adjudicante.
3. O exercício do direito de auditoria por parte da entidade adjudicante não exclui, de forma alguma, a responsabilidade do adjudicatário no caso de verificação posterior de deficiência na execução do contrato.
4. Para que o serviço prestado possa ser auditado, o adjudicatário coloca à disposição da entidade adjudicante; sem qualquer encargo para a entidade adjudicante; duas refeições completas do prato

confeccionado e demais componentes da ementa, respeitando escrupulosamente as capitações, para permitir que dois adultos designados pela Direção do Agrupamento de Escolas de Montemor-o-Velho e/ou pelo Município de Montemor-o-Velho possam, depois do seu consumo, apreciar a qualidade do serviço prestado, conforme estabelecido no nº 5 da cláusula 27ª.

5. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento de refeições por motivos não imputáveis ao adjudicatário (falta de água, eletricidade ou outros), o estabelecimento escolar informará de imediato, por escrito, o Município de Montemor-o-Velho, sem prejuízo da imprescindível comunicação verbal.

Cláusula 33.ª

Decisão após verificação

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão recusados e considerados como não fornecidos, não podendo entrar na confeção de qualquer refeição, devendo o adjudicatário substituir e remover, de imediato, e por sua conta, as matérias-primas declinadas. Se a remoção não for efetuada, poderá a entidade parceira concretizá-la, a expensas do adjudicatário.
2. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género alimentício incorporado na ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com o **Anexo 1 e 2 do Anexo H**, do presente Caderno de Encargos, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.
3. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados, exclusivamente, pelo adjudicatário.
4. Perante suspeita de indisposição/tox infeção alimentar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, o estabelecimento escolar, através do seu representante, deve:
 - a. Isolar as instalações da cozinha/refeitório até à chegada da autoridade referida na alínea b);
 - b. Contactar, de imediato, a autoridade de saúde pública concelhia;
 - c. Informar, pela via mais rápida, o Município de Montemor-o-Velho;
 - d. Estar presente aquando da Intervenção das autoridades competentes.

Cláusula 34.ª

Controlo

1. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos de todos os produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a 72 horas), quer aos representantes do estabelecimento escolar quer aos técnicos do Município de Montemor-o-Velho eventualmente presentes, sem olvidar os serviços e organismos com competência específica.
2. O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório, bem como o registo dos produtos inventariados.
3. O adjudicatário obriga-se a facultar os registos de controlo laboratorial (Boletins Analíticos) da eficácia de higienização das mãos e do equipamento/palamenta; registos de controlo laboratorial de produto final – refeição, que deverão ser efetuados **duas vezes em cada período letivo, em cada unidade de confeção**, de acordo com os critérios microbiológicos gerais do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge.
4. Adicionalmente, com a mesma periodicidade, deverão obrigatoriamente ser efetuadas análises microbiológicas às refeições servidas, equipamento/palamenta e pessoal (mãos), nas unidades de receção/ distribuição das refeições a designar pela entidade adjudicante, ficando a entidade adjudicatária obrigada à indicação previa do dia e hora das respetivas colheitas, podendo o adjudicante, de forma aleatória, acompanhar as recolhas, através de um técnico habilitado para o efeito.
5. Nos boletins, relativos às análises referidas nos pontos 3 e 4 da presente cláusula, deverão constar obrigatoriamente a data e hora de recolha, a ementa a que corresponde a amostra recolhida, a temperatura do prato e da salada a que estavam os alimentos no momento da recolha, o nome do manipulador e do equipamento/palamenta.
6. Os Boletins Analíticos terão de ser enviados para o Município de Montemor-o-Velho, **até ao máximo de 15 dias úteis após a data da recolha**, e estar obrigatoriamente arquivados no local de confeção da refeição e disponíveis para consulta sempre que solicitados.
7. O adjudicatário obriga-se a **recolher diariamente quatro amostras do prato confeccionado**, com todos os seus componentes, assim como da sopa, sobremesa (exceto fruta) e eventual prato vegetariano e de dieta, em sacos individualizados. Essas amostras devem ser recolhidas para **sacos esterilizados**, procedendo-se do seguinte modo:
 - a) Duas amostras recolhidas antes de iniciar a distribuição, sendo a primeira refrigerada durante 72 horas e a segunda congelada durante 7 dias;

- b) Duas amostrais recolhidas no final da distribuição, sendo a primeira refrigerada durante 72 horas e a segunda congelada durante 7 dias.
 - c) A recolha das amostras mencionadas nos pontos a. e b. deve ser feita dos pratos colocados nos refeitórios ou, quando aplicável, na linha de self, de forma asséptica, e não retirada diretamente das cubas ou recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, todas as amostras devem ser etiquetadas (data, hora, identificação da refeição e nome do funcionário que concretizou a recolha).
- 8. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições, do equipamento/palamenta e mãos de manipuladores e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios credenciados.
 - 9. O adjudicatário obriga-se a facultar, quando solicitado pela entidade adjudicante, o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.
 - 10. O adjudicatário obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.
 - 11. O adjudicatário obriga-se à separação ecológica de resíduos.
 - 12. O adjudicatário deverá, ainda, apresentar no prazo de cinco dias a contar da notificação da decisão de adjudicação:
 - a) Documento comprovativo do destino final dos óleos alimentares usados;
 - b) Documento comprovativo do destino final dos resíduos.

Cláusula 35.ª

Instalações e equipamentos

- 1. A entidade adjudicante disponibiliza o equipamento fixo e móvel existente nos refeitórios de responsabilidade municipal, bem como as instalações físicas necessárias ao desempenho do serviço.
- 2. A palamenta fina (pratos, copos, talheres, taças de sopa e sobremesa, utensílios para empratamento, jarras de água) é disponibilizada pela entidade adjudicatária.
- 3. Os pratos devem ter pelo menos a dimensão adequada para as captações preconizadas no documento *“Orientações sobre ementas e refeitórios escolares”* de julho de 2018, da Direção Geral de Educação.

4. A utilização de material plástico pressupõe que este evidencie o **símbolo de adequação para uso alimentar, que seja resistente ao desgaste** e que permita a **secagem eficiente em máquina de lavar louça**.
5. Nos casos em que se verifica a necessidade de transporte de refeições, este decorrerá sob total responsabilidade do adjudicatário, devendo o mesmo, dispor de equipamento de acondicionamento de refeições devidamente homologado, cumprindo assim os requisitos de higiene e segurança alimentar previstos na legislação vigente.
6. Em caso algum a entidade adjudicante procederá a novo apetrechamento.
7. O adjudicatário é responsável, quer nas unidades de confeção quer nas unidades de receção das refeições, pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão, bem como a limpeza do separador de gorduras, respondendo pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados nas instalações do refeitório.
8. Para efeitos do número anterior, deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, que devem ser biodegradáveis, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido e afixado em todos os estabelecimentos escolares.
9. Em todas as escolas, deverão ser entregues as fichas técnicas e de segurança dos produtos químicos.
10. Todos os produtos químicos industriais deverão ser fornecidos às escolas em embalagens invioladas. Caso o plano de higiene pressuponha a sua diluição com água, os produtos químicos deverão ser entregues na forma original concentrada e deverá ser ministrada formação às funcionárias de cada escola acerca da diluição dos produtos de limpeza de acordo com o plano de higiene.
11. A desinfeção das instalações constitui encargo do adjudicatário, devendo ser executadas por empresas da especialidade, pelo menos uma vez por período letivo.
12. O adjudicatário obriga-se a avaliar a qualidade do óleo com base na presença de compostos polares.
13. O adjudicatário é responsável por assegurar os materiais necessários à higienização dos espaços onde decorre o serviço de refeições, bem como os necessários à higienização pessoal das crianças e adultos durante este tempo, sendo da sua responsabilidade a aquisição dos consumíveis (sabonete líquido, toalhetes descartáveis para as mãos, rolo de papel de cozinha, papel higiénico, sacos para revestir os cestos de papéis/lixo, produtos de limpeza). Para o efeito, cada entrega de material deverá ser acompanhada de uma Ficha de Receção de Material de Desgaste e Limpeza – **Anexo F**, a qual deverá ser rubricada semanalmente por um responsável do estabelecimento escolar e quando

solicitada, enviada para a Unidade Orgânica de Educação e Ensino Profissional do Município de Montemor- o-Velho, em formato papel ou eletrónico.

14. Os encargos com água, eletricidade e gás das unidades de confeção serão suportados pelo adjudicante.
15. Os encargos com água, gás e eletricidade dos refeitórios dos estabelecimentos de educação pré-escolar e do 1º ciclo do ensino básico, para onde são transportadas as refeições a quente, são da responsabilidade da entidade adjudicante, sempre que a prestação do serviço ocorra em instalações sob alçada municipal.
16. As temperaturas dos sistemas de frio, bem como as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes, deverão ser verificadas duas vezes por dia (uma no início e outra no fim do dia de laboração), através de termómetros específicos e realizados os respetivos registos.
17. Em cada estabelecimento escolar discriminado no **Anexo A**, deverão ser preenchidos diariamente **registos de higienização do refeitório e WC's**.
18. Em cada estabelecimento escolar deverá existir um dossier com separadores, onde serão arquivados: as fichas técnicas e de segurança dos detergentes, as fichas técnicas e mapas de alérgenos das refeições, os registos de higienização do refeitório e wc's, os registos diários das temperaturas da refeição, aquando da abertura do recipiente isotérmico, os mapas de registos de assiduidade das respetivas trabalhadoras e as fichas de receção de material de desgaste e limpeza.
19. O fornecimento de papel para limpeza de objetos/utensílios de cozinha e higiene das mãos, toalhetes de papel para os tabuleiros, guardanapos de papel, bem como o empacotamento do pão e dos talheres constituem procedimentos de cariz obrigatório e são da responsabilidade do adjudicatário. Os guardanapos de papel deverão ser de folha dupla, com a dimensão de 33 x 33.
20. Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição do adjudicatário, serão por ele suportados.
21. O adjudicatário terá de possuir, em cada refeitório, kits de visita.
22. Nos períodos prolongados em que não sejam fornecidas refeições, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento, sendo da total responsabilidade do adjudicatário a manutenção dos eventuais produtos armazenados, não podendo a entidade adjudicante ser responsabilizada pelos eventuais prejuízos surgidos.
23. É da responsabilidade do adjudicatário, em articulação com a entidade adjudicante, encontrar espaços

de refeição para os estabelecimentos escolares, sempre que ocorram situações não previstas e que impeçam a utilização do normal espaço de refeição.

Cláusula 36.^a

Confeção, transporte e fornecimento de refeições

O transporte e fornecimento de refeições destinadas às crianças/alunos dos estabelecimentos escolares constantes do **Anexo A** devem observar os necessários requisitos de transporte e conservação, designadamente:

- a) Assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas, caso a confeção das mesmas tenha sido efetuada em local diferente, não podendo decorrer mais de 60 minutos desde o ponto de fabrico até ao local onde serão servidas, no horário definido pelo agrupamento de escolas.
- b) Em caso das funcionárias e/ou educadores/professores almoçarem no espaço de refeição, o transporte das refeições deverá ser feito obrigatoriamente em recipientes separados e distintos, com um horário distinto do das crianças.
- c) Em situação de turnos, as refeições deverão ser entregues em *containers* distintos de forma a salvaguardar a temperatura das mesmas.
- d) A entrega das refeições, no próprio dia, em horas que permitam o seu fornecimento a partir das 12 horas.
- e) Transporte de refeições em veículos destinados exclusivamente a este fim, que possuam meios de controlo e registo de temperaturas, garantindo a salubridade dos produtos/ refeições a transportar;
- f) Transporte de alimentos em recipientes de fácil higienização, devidamente homologados, garantindo a manutenção de temperaturas adequadas ao fornecimento da refeição, assumindo o respeito pelo tempo inerente à entrega das refeições.
- g) O transporte de líquidos deverá ser efetuado em recipientes isotérmicos adequado que garantam a sua estanquicidade.
- h) O transporte das saladas, das sobremesas refrigeradas e dos lanches deverá ser efetuado em recipientes/sacos isotérmicos fechados e que permitam que a temperatura dos produtos se mantenha abaixo dos 6°C.

- i) Deverá ser disponibilizado pelo adjudicatário um termómetro em cada estabelecimento escolar com refeições transportadas, de modo a permitir a monitorização e registo da temperatura das refeições aquando da abertura do recipiente isotérmico.

Cláusula 37.^a

Forma de apresentação das refeições

1. A empresa adjudicatária assegurará que o empratamento das refeições será efetuado atendendo não só a critérios quantitativos como também a critérios qualitativos (cor e disposição dos alimentos no prato, texturas, entre outros).
2. A empresa adjudicatária assegurará que os almoços que se destinam às crianças que frequentam a educação pré-escolar serão empratados atendendo aos seguintes critérios:
 - O peixe deverá ser desfiado e limpo de peles e espinhas;
 - A carne deverá ser partida em pedaços e apresentar-se sem gorduras e nervos.
 - A fruta deverá ser descascada e partida em pedaços.
3. As trabalhadoras deverão ainda, sempre que necessário, auxiliar os alunos do 1º CEB nas tarefas de remoção de peles, espinhas e nervos e de corte dos alimentos do prato principal e da sobremesa, bem como no adequado manuseamento de talheres.
4. Cada componente da refeição deverá ser servido aos alunos na mesa, com a seguinte ordem: sopa, prato com acompanhamento, legumes/salada e pão e sobremesa. A água deverá ser servida no início da refeição.
5. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições de qualidade e nutricionalmente equilibradas, não poderá descurar-se a função pedagógica na transmissão de conceitos de alimentação saudável, pelo que a escola e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo de sopa, legumes e fruta, géneros alimentícios que os alunos tendem a dispensar, persuadindo-os a eleger os citados produtos, nunca indagando previamente se o aluno os pretende ou não.
6. Qualquer refeição servida deve respeitar as captações estabelecidas, não sendo legítimo que qualquer trabalhador ao serviço da entidade fornecedora de refeições decida, por si, aquilo que o utente, neste caso os alunos devem - ou não - comer, adaptando quantidades em função desse entendimento.

Cláusula 38.^a

Legislação Aplicável

1. O fornecimento de refeições deve obedecer às normas constantes da legislação infra, bem como demais normativos afins, subsequentes e supervenientes no domínio da restauração escolar:
 - Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril e suas alterações, relativo à higiene dos Géneros Alimentícios;
 - Regulamento (UE) 2021/382, de 3 de março de 2021, que altera os anexos do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à higiene dos géneros alimentícios no que se refere à gestão de alérgenos alimentares, à redistribuição dos alimentos e à cultura de segurança dos alimentos;
 - Regulamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril e suas alterações, relativo à higiene dos produtos de origem animal;
 - Regulamento (CE) nº 2073/2005, de 15 de novembro e suas alterações, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;
 - Regulamento (CE) nº 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro.
2. Adicionalmente, o fornecimento de refeições deverá respeitar o Decreto-Lei n.º 26/2016, designadamente no que concerne à referência de todos os alérgenos alimentares suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias.

Cláusula 39.ª

Pessoal

1. O pessoal afeto à prestação da tipologia de serviços descrita no **Anexo A** deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes às respetivas funções a executar, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.
2. O fornecimento de batas, toucas e luvas descartáveis é da responsabilidade do adjudicatário. Devem ser fornecidas pelo menos 2 batas às funcionárias que exercerem funções simultaneamente no refeitório e espaço exterior. As batas fornecidas devem ser de cor clara e proteger integralmente a roupa pessoal. As toucas descartáveis devem ser substituídas.
3. O pessoal afeto às unidades de confeção deve possuir fardamento completo, em bom estado de conservação e de uso exclusivo do local de serviço. O calçado deverá ser fechado e antiderrapante. Deverão ser igualmente facultados todos os equipamentos de proteção individual inerentes às tarefas a realizar (luvas de corte, manguitos, óculos e luvas de proteção, máscaras).
4. O Adjudicatário fica obrigado a manter os mesmos Recursos Humanos afetos ao Serviço de Refeições nos estabelecimentos de Educação Pré-Escolar, durante a vigência do contrato, de forma a garantir a

adaptação das crianças na rotina diária, bem com a criação de comportamentos e laços de socialização contínuos, salvo situações excecionais e devidamente justificadas.

5. No início da prestação de serviços, o adjudicatário deverá disponibilizar as funcionárias afetas a cada estabelecimento escolar, num período máximo de 1h, para estarem presentes numa sessão de esclarecimentos promovida pelo Agrupamento de Escolas e que terá como principal objetivo informar a dinâmica de funcionamento do estabelecimento escolar, distribuição de tarefas, entre outros.
6. O adjudicatário, no prazo de dez dias úteis, contados após a data da celebração do contrato, deverá informar a Unidade de Educação e Ensino Profissional do Município de Montemor-o-Velho, do recurso humano e respetiva categoria que, em cada escola, o representará junto do respetivo órgão de gestão.
7. O adjudicatário deve assegurar o cumprimento do disposto em suporte legal em matéria de higiene, segurança e saúde no trabalho.
8. O adjudicatário deverá fornecer formação específica e regular aos funcionários que diariamente manipulam alimentos e funcionários da cozinha e do refeitório, designadamente:
 - Sistema HACCP;
 - Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar; higiene pessoal; higiene das infraestruturas; e dos equipamentos;
 - Plano de higiene e manipulação de produtos químicos;
 - Regras básicas para uma Alimentação saudável.
 - Boas práticas de empratamento e noções de capitações e porções a emprar;
 - Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
 - Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
 - Relacionamento interpessoal;
 - Alergénios.
9. **O plano de formação e respetivos conteúdos temáticos deverão ser apresentados à entidade adjudicante no início do ano letivo, para validação.**
10. Todos os cozinheiros e funcionários de refeitório deverão receber formação de, no mínimo, de 8 horas por cada ano letivo, divididas obrigatoriamente da seguinte forma: 2 horas antes do início do ano letivo, 2 horas até à interrupção letiva do natal, 2 horas até à interrupção letiva da páscoa e 2 horas desde a interrupção letiva da páscoa até ao final do ano letivo.

11. Por cada módulo de formação, deverá ser entregue um certificado a cada formando e colocada cópia do mesmo no dossier do estabelecimento escolar.
12. O início de funções de um novo recurso humano, durante a vigência do contrato, deverá ser comunicado à Unidade de Educação e Ensino Profissional, do Município de Montemor-o-Velho, sendo obrigatório que o mesmo receba formação antes do início do respetivo exercício de funções.
13. O adjudicatário deve assegurar que qualquer pessoa que seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos, ou por contacto com crianças, nomeadamente feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações/infeções ou distúrbios gastro-intestinais, seja privada do manuseamento de alimentos e contacto com as crianças/alunos, sempre que daí advenha probabilidade de contaminação direta ou indireta.
14. O pessoal afeto à confeção de refeições escolares terá que corresponder às exigências do serviço, designadamente ao nível de horários a praticar e respeito por critérios inerentes à quantidade e qualidade das refeições a produzir.
15. O adjudicatário deverá assegurar a afetação de pessoal suficiente à distribuição e acompanhamento das refeições, sem colocar em causa a qualidade e a celeridade que o serviço exige sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal.
16. O adjudicatário deverá assegurar a substituição do pessoal sempre que as necessidades do serviço o exijam, nomeadamente por motivo de aposentação, ausência, doença ou férias. Este procedimento não poderá acarretar encargos suplementares. Para a substituição não poderão ser utilizadas funcionárias alocadas a outras escolas dentro do ratio definido no n.º 1, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas.
17. Nos estabelecimentos de educação pré-escolar e do 1ºCEB, o adjudicatário deverá assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao fornecimento de refeições (preparação de mesas, empratamento, vigilância e acompanhamento das crianças no local onde são servidas as refeições - em parceria com os funcionários da entidade adjudicante, caso existam, quer dentro do refeitório quer no recreio) durante a hora de almoço, bem como o tratamento e limpeza de louças, arrumação e limpeza dos espaços;
18. Garantir o número e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório onde são confeccionadas e/ou servidas as refeições em função das suas necessidades de acordo com o elenco de estabelecimentos de educação pré-escolar e 1.º CEB a considerar, independentemente do pessoal afeto à confeção das refeições.
19. É obrigatório em cada refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a **afixação dos mapas do pessoal** com indicação dos nomes e respetivo horário de trabalho.

20. A entidade adjudicante pode solicitar ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:
- Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
 - Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - Horário de Trabalho;
 - Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.
 - Mapa Mensal de Controlo e Registo de Assiduidade de cada trabalhador, com respetivo registo diário de hora de início e final da laboração e n.º de horas diárias efetuadas, conforme o **Anexo J** do presente Caderno de Encargos.
21. O Adjudicatário enquanto entidade recrutadora dos recursos humanos a afetar à presente prestação de serviço está obrigada, nos termos dos n.ºs 1 e 2 do artigo 2.º da Lei n.º 113/2009, de 17 de Setembro, na redação conferida pela Lei n.º 103/2015, de 24 de Agosto, e demais legislação aplicável, a pedir aos candidatos a apresentação, anual, de certificado de registo criminal e a ponderar a informação constante do certificado na aferição da idoneidade do candidato para o exercício das funções, cujo exercício envolve contacto regular com menores.
22. Sempre que solicitado, o Certificado de Registo Criminal de cada trabalhador deverá ser facultado à entidade adjudicante.
23. O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (*ficha de aptidão*).
24. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, bem como pela reparação de prejuízos por eles causados nas instalações, equipamento e material a terceiros.

Cláusula 40.ª

Ratio de pessoal

1. Alocar os recursos humanos nas cozinhas dos refeitórios da Escola Básica de Arazede, Escola Básica Dr. José dos Santos Bessa da Carapinheira, Escola Básica de Pereira e Escola Básica e Secundária de Montemor-o-Velho, tendo como base o nº de refeições a confeccionar:

<i>Nº de refeições</i>	<i>Trabalhadores a tempo inteiro (40h/semanais)</i>	<i>Trabalhadores a tempo parcial (20h/semanais)</i>
Até 100	2	0
entre 101 e 130	2	1
entre 131 e 170	3	0
entre 171 e 200	3	1
entre 201 e 250	3	2
entre 251 e 300	4	1
entre 301 e 350	4	2
entre 351 e 400	5	1
entre 401 e 500	6	1
entre 501 e 600	6	2

- O número de trabalhadores estipulados na tabela anterior em regime de horário completo inclui, obrigatoriamente, um(a) cozinheiro(a) e os restantes devem ser preparadores.
- Os trabalhadores, estipulados na tabela, em regime de horário parcial, devem ser empregados de refeitório e o seu horário não poderá ser inferior a 20H semanais, as quais podem ser distribuídas uniformemente, ao longo da semana, ou em função dos dias com maior consumo médio de refeições, equivalendo a carga horária, no mínimo, a dois dias e meio de trabalho semanal.
- Alocar os recursos humanos durante o período de almoço em cada estabelecimento escolar, para efeitos de auxílio e vigilância das crianças do JI e dos alunos da EB1, no local onde são servidas as refeições e no exterior, tendo como base o seguinte *ratio*:

Estabelecimentos escolares sem regime de turnos

Jardins de Infância - 1 recurso humano por cada 15 crianças;

Escolas do 1º CEB – 1 recurso humano por cada 20 crianças;

Estabelecimentos escolares sem regime de turnos

De acordo com o estipulado no **Anexo G**.

- O número previsível de recursos humanos a alocar a cada estabelecimento escolar e o número de horas de laboração encontra-se no previsto no **Anexo G**.
- Em todos os estabelecimentos escolares, os recursos humanos deverão, obrigatoriamente, exercer funções por um período mínimo de 2:00h diárias em cada espaço de refeição.
- Salvo exceções devidamente fundamentadas, como no caso de aumento ou diminuição significativa do número de crianças/alunos, a alocação de recursos humanos/horas estipulados no **Anexo G** é de carácter

obrigatório.

Cláusula 41.ª

Acompanhamento de prestação do serviço

1. Para o acompanhamento da execução do contrato, o adjudicatário fica obrigado a realizar reuniões de coordenação com os representantes do Município de Montemor-o-Velho – Unidade de Educação e Ensino Profissional, pelo menos com a periodicidade de uma reunião por período letivo, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.
2. As reuniões no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte do Município de Montemor-o-Velho, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião.
3. Sem prejuízo da realização das reuniões de acompanhamento referidas no nº 1 da presente cláusula, o Município de Montemor-o-Velho poderá, sempre que entender necessário, solicitar ao adjudicatário os esclarecimentos de quaisquer questões relacionadas com o objeto ou a forma da prestação de serviços.
4. Todas as alterações do esquema proposto e aprovado que, no decorrer dos trabalhos se tornarem necessárias ou convenientes, estão sujeitas à aprovação prévia da Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, antes da sua realização.
5. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo adjudicatário devem ser integralmente redigidos em português.

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO A – Elenco de refeitórios

ANEXO B – Ementas – Almoço

ANEXO C – Ementas – Dias Festivos

ANEXO D – Ementas – Lanche

ANEXO E – Inventário do Equipamento de Cozinha da Escola Básica de Arazede

Inventário do Equipamento de Cozinha da Escola Básica Dr. José dos Santos Bessa da Carapinheira

Inventário do Equipamento da Cozinha da Escola Básica de Pereira

Inventário do Equipamento da Cozinha da Escola Básica e Secundária de Montemor-o-Velho

ANEXO F – Ficha de Receção de Material Não Recuperável e Produtos de Limpeza

ANEXO G – Alocação de Recursos Humanos – Estabelecimentos Escolares com regime de turnos e sem turnos

ANEXO H – Direção Geral da Educação – “*Orientações sobre ementas e refeitórios escolares*” de julho de 2018

ANEXO I – Direção Geral da Saúde – “*Planeamento de refeições vegetarianas para crianças em restauração coletiva: Princípios base*”

ANEXO J – Mapa de controlo e registo de assiduidade e pontualidade

ANEXO K – Registo diário do funcionamento do refeitório

ANEXO L – Mapa de Controlo diário de refeições

ANEXO M – Modelo de Reclamação

ANEXO A

Elenco de Refeitórios

ANEXO A (Elenco de Refeitórios)

Estabelecimento escolar	Refeições Previsíveis/Dia				Tipologia do Serviço (Almoço e Lanche)	Unidade de Confeção (Almoço)	Local onde é servida a refeição (Almoço)	N.º de Recursos Humanos afetos ao acompanhamento de refeições (Almoço)
	Período Letivo		Interrupção Letiva					
	Almoço	Lanche	Almoço	Lanche				
Jardim de Infância do Seixo Rua da Escola Primária, n.º 154 3140-447 Seixo	10	10	10		1. Levar a refeição ao local (EB1e JI do Seixo, EB1 de Tentugal e EB1 do Viso/Liceia) 2. Cedência de Louças em cerâmica (EB1e JI do Seixo, EB1 de Tentugal e EB1 doViso/Liceia) 3. Colocação de toalhetes de papel e sabonete líquido nos suportes existentes nos WC's e refeitório; 4. Preparação das mesas (toalhetes de papel, talheres e copos); 5. Empratamento e acompanhamento de refeições; 6. Higienização do espaço de refeitório, palamenta eWC's; 7. Preenchimento dos mapas diários e mensais de registo de presenças nas refeições; 8. Vigilância das crianças durante o período de almoço e até ao início das atividades educativas/letivas.	Escola Básica e Secundária de Montemor-o-Velho	Refeitório da EB do Seixo	Cfr. ratio definido no ponto 4, da Cláusula 40.ª – Cláusulas Técnicas e Anexo G
Escola Básica do Seixo Rua da Escola Primária, n.º 154 3140-447 Seixo	40				Refeitório da EB 1 do Seixo		Cfr. ratio definido no ponto 4, da Cláusula 40.ª – Cláusulas Técnicas e Anexo G	
Escola Básica de Montemor-o-Velho - Centro Educativo Campus Escolar Jorge de Montemor-o-Velho 3140 – 909 Montemor-o-Velho	185						Refeitório da Escola Básica e Secundária de Montemor-o-Velho	
Escola Básica de Tentugal Rua das Carmelitas 3140-556 Tentugal	40						Refeitório da EB1 de Tentugal	Cfr. ratio definido no ponto 4, da Cláusula 40.ª – Cláusulas Técnicas e Anexo G
Escola Básica do Viso Rua 5 de Outubro, n.º 1000 3140 – 149 Linceia	20						Refeitório da EB1 de Linceia (Viso)	Cfr. ratio definido no ponto 4, da Cláusula 40.ª – Cláusulas Técnicas e Anexo G
Escola Básica e Secundária de Montemor-o-Velho Campus Escolar de Montemor-o-Velho Largo da Escola Secundária, n.º 2 3140 – 909 Montemor-o-Velho	350	600 a)					Refeitório da Escola Básica e Secundária de Montemor-o-Velho	
Jardim de Infância do Centro Educativo Campus Escolar Jorge de Montemor-o-Velho 3140 – 909 Montemor-o-Velho	60	60	50	50			Refeitório da Escola Básica e Secundária de Montemor-o-Velho	
Escola Básica de Arazede - 2.º e 3.º Ciclo Rua da Lagoa Grande, n.º 90 – Faíscas 3140 – 033 Arazede	140	100 a)				EB de Arazede	Refeitório da EB de Arazede	
Escola Básica de Arazede - 1.º Ciclo Rua da Lagoa Grande, n.º 90 – Faíscas 3140 – 033 Arazede	85							

ANEXO A (Elenco de Refeitórios)

[illegible]

ANEXO B

Ementas – Almoço

ANEXO B (Ementas – Almoço)

SEMANA 1	2.ª FEIRA	3.ª FEIRA	4.ª FEIRA	5.ª FEIRA	6.ª FEIRA
SOPA	Feijão-verde	Feijão-frade com nabizas	Alho-francês	Caldo-verde ^{*1}	Couve-flor e cenoura
PRATO	Almôndegas/Hambúrguer [*] de aves estufadas em molho de tomate com esparguete	Tranches de salmão no forno aromatizadas com limão e manjerição e batata assada	Rancho (carnes de porco e vaca aos cubos, macarronete e grão de bico)	Pescada à Brás ^{**2} (filetes de pescada lascados com batata aos palitos, ovo e salsa picada)	Frango assado no forno com tomilho e arroz de ervilhas
VEGETARIANO	Almôndegas de soja estufadas em molho de tomate com esparguete	Seitan de cebolada com batata assada	Rancho vegetariano (couve-lombarda, cenoura e cebolas estufados com macarronete e grão-de-bico)	Legumes à Brás (alho-francês, cebola, cenoura, cogumelos, feijão-branco, batata aos palitos e salsa)	Risoto de ervilhas e cogumelos
ACOMPANHAMENTO	Alface, beterraba e pepino	Feijão-verde, cenoura-baby e couve-flor	Couve-lombarda, cenoura e cebola	Alface, couve-roxa e milho	Rúcula, tomate e cenoura ralada
SOBREMESA	Fruta da Época	Doce ou Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época

*De 6 em 6 semanas, ir intercalando entre as almôndegas de aves e o hambúrguer de aves.

^{*1}O caldo verde dos 2ª e 3ª CEB e das secundárias poderá incluir chouriço.

^{**2}No 2ª e 3ª CEB e nas secundárias, o prato poderá incluir azeitonas.

SEMANA 2	2.ª FEIRA	3.ª FEIRA	4.ª FEIRA	5.ª FEIRA	6.ª FEIRA
SOPA	Brócolos	Agrião	Grão com espinafres	Couve-portuguesa	Abóbora com massinhas
PRATO	Massinha (espirais) de atum com cenoura e milho	Lombo de porco assado com alecrim e laranja e arroz de açafraão	Bacalhau à Gomes de Sá (migas de bacalhau, batata e ovo às rodelas com salsa e cebola)	Tirinhas de peru estufadas com feijão vermelho e macarronete	Filetes de solha gratinados com arroz de feijão-verde e cenoura
VEGETARIANO	Lasanha de soja e espinafres	Arroz de açafraão com ervilhas, milho e cenoura	Tofu à Gomes de Sá	Curgete grelhada com massa de feijão	Estufado de lentilhas com arroz de feijão-verde e cenoura
ACOMPANHAMENTO	Alface, tomate e cebola	Alface, couve-roxa e pepino	Couve-coração, cenoura e cebola salteados com azeite e alho	Couve-roxa, cenoura ralada e tomate	Alface, beterraba e pepino
SOBREMESA	Fruta da Época	Maçã assada ou Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Doce ou Fruta da Época

ANEXO B (Ementas – Almoço)

SEMANA 3	2.ª FEIRA	3.ª FEIRA	4.ª FEIRA	5.ª FEIRA	6.ª FEIRA
SOPA	Creme de cenoura com coentro	Feijão manteiga com couve-coração	Curgete e alho-francês	Canja de galinha/ Creme de favas*	Feijão-verde
PRATO	Panados de frango no forno com massa espiral	Redfish à marinheiro (molho de tomate e miolo de camarão) com arroz de ervilhas	Massa à Lavrador (cubinhos de porco e vaca estufados com feijão-catarino e macarronete)	Lombinhos de perca no forno aromatizados com limão e manjerição e batata assada	Arroz ao forno (peru e pato cozidos e desfiados, azeitonas pretas descaroçadas, milho, queijo parmesão ralado e orégãos)
VEGETARIANO	Hambúrguer de grão e batata-doce com massa espiral	Chili de soja com arroz branco	Salada de bulgur com legumes (tomate, pimentos, feijão-catarino e cebola)	Beringela rechada (cebola, pimento e seitan) com batata assada	Arroz de lentilhas com curgete, pimentos e beringela assadas
ACOMPANHAMENTO	Alface, couve-roxa e pepino	Feijão-verde, cenoura-baby e pimentos	Couve-coração, cenoura e cebola	Alface, tomate e beterraba	Rúcula, cenoura ralada e couve-roxa
SOBREMESA	Fruta da Época	Doce ou Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época

*O creme de favas destina-se à ementa vegetariana.

SEMANA 4	2.ª FEIRA	3.ª FEIRA	4.ª FEIRA	5.ª FEIRA	6.ª FEIRA
SOPA	Nabo com cenoura	Couve-flor	Da horta (repolho, feijão-branco, curgete e cenoura)	Espinafres	Creme de abóbora e beterraba
PRATO	Lombinhos de cavala com arroz colorido (feijão-verde, cenoura e milho)	Bifinhos de frango grelhados com molho de cogumelos e esparguete	Medalhões de pescada no forno com crosta de broa e salada russa	Feijoada (carnes de porco evas aos cubos, feijão-catarino) com arroz branco	Massinha (cotovelinhos) de bacalhau com pimentos e tomate
VEGETARIANO	Malandrinho de feijão com cubinhos de tofu	Stroganoff de seitan com cogumelos e esparguete	Legumes no forno com broa (nabo, cenoura, curgete, pimentos, ervilhas e feijão-verde) e batata gratinada	Feijoada de legumes (feijão-catarino, couve-lombarda, cenoura e cebola) com arroz branco	Favas estufadas com tomate e massa cotovelinhos
ACOMPANHAMENTO	Alface, couve-roxa e pepino	Alface, tomate e cebola	Feijão-verde, cenoura e nabo	Couve-lombarda, cenoura e cebola	Alface, beterraba e pepino
SOBREMESA	Fruta da Época	Fruta da Época	Puré de maçã (maçã cozida e triturada sem açúcar) ou Fruta da Época	Fruta da Época	Doce ou Fruta da Época

ANEXO B (Ementas – Almoço)

SEMANA 5	2.ª FEIRA	3.ª FEIRA	4.ª FEIRA	5.ª FEIRA	6.ª FEIRA
SOPA	Macedónia de legumes (feijão-verde, ervilha, nabo e cenoura)	Caldo-verde*	Brócolos	Camponesa (feijão-vermelho, cotovelinhos, lombardo e cenoura)	Creme de legumes (abóbora, couve-flor, curgete e alho-francês)
PRATO	Empadão de massa tagliatelle com carne picada de vaca e queijo gratinado	Salada de atum com feijão-frade, batata aos quartos, ovo, cebola e salsa**	Perú assado com laranja e esparguete salteado com legumes (curgete, cogumelos e espinafres)	Lombinhos de salmão no forno com molho de pimentos e arroz de brócolos	Jardineira de frango (peito de frango aos cubos, batata aos quartos, feijão-verde, cenoura e ervilhas)
VEGETARIANO	Tagliatelle com soja e molho de tomate	Salada de feijão-frade (batata, cenoura, feijão-frade, tomate-cereja e azeitonas)	Massa Siciliana (esparguete, grão, alho-francês e tomate-cereja)	Legumes assados no forno (beringela, pimentos e alho-francês) com arroz e feijão-preto	Jardineira vegetariana (tofu, batata aos quartos, feijão-verde, cenoura e ervilhas)
ACOMPANHAMENTO	Alface, couve-roxa e pepino	Alface, tomate e cebola	Curgete, cogumelos e espinafres	Cenoura ralada, beterraba e pepino	Feijão-verde, cenoura e milho
SOBREMESA	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época

*O caldo verde dos 2.ª e 3.ª CEB e das secundárias poderá incluir chouriço.

**No 2.ª e 3.ª CEB e nas secundárias, o prato poderá incluir azeitonas.

SEMANA 6	2.ª FEIRA	3.ª FEIRA	4.ª FEIRA	5.ª FEIRA	6.ª FEIRA
SOPA	Creme de abóbora com ervilhas e manjerição	Lentilhas	Feijão-vermelho com repolho	Alface	Nabiças
PRATO	Potas à Romana no forno/Carapauzinhos fritos com arroz de tomate	Empadão de frango (frango desfiado e estufado em molho de tomate com cenoura ralada e puré de batata)	Abrótea no forno com ervas aromáticas e arroz de salsa	Bifinhos de porco estufados com cogumelos e esparguete	Meia desfeita de bacalhau (migas de bacalhau, batata aos quartos, ovo cozido, grão, salsa)
VEGETARIANO	Croquetes vegetarianos de grão e alheira com arroz de tomate	Empadão de lentilhas (batata, cogumelos, lentilhas, alho-francês, cenoura e brócolos)	Bifes de seitan de cebolada com arroz de salsa	Bolonhesa de soja	Tortilha de tofu com legumes no forno
ACOMPANHAMENTO	Alface, pepino e beterraba	Alface, tomate e couve-roxa	Brócolos, couve-flor e couve-Bruxelas	Rúcula, cenoura ralada e tomate	Couve-lombarda, cenoura e cebola
SOBREMESA	Fruta da Época	Fruta da Época	Gelatina ou Fruta da Época	Fruta da Época	Pera assada ou Fruta da Época

*O empadão de frango, frango desfiado e nas secundárias, a ementa do 2.ª e 3.ª CEB e secundárias.

ANEXO C

Ementas – Dias Festivos

ANEXO C (Ementas – Dias Festivos)

DIAS FESTIVOS	SOPA	PRATO DE CARNE	PRATO DE PESCADO	SALADA	SOBREMESA
DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO (16 de outubro)	Creme de batata doce com cenoura e alho-francês	Bifinhos de peru com cogumelos, molho de iogurte e arroz branco	Bacalhau à lagareiro com batata à murro e brócolos salteados	Rúcula, Tomate e pepino	Espetada de fruta
HALLOWEEN (31 de outubro)	Creme de cenoura com "lagartos" (massa aletria)	Lombo de porco assado com laranja e batata e abóbora aos cubos no forno com ervas aromáticas	Tortilha monstro (batata, atum e ovo)	Alface, pepino e couve-roxa	Bolo de abóbora com nozes
S. MARTINHO (11 de novembro)	Caldo-verde	Frango estufado com molho de castanhas e arroz de açafrão	Filetes de pescada aromatizados com limão e manjerição e arroz de passas e castanhas	Alface, cenoura ralada e tomate	Castanhas assadas
NATAL	Creme de legumes (alho-francês, cenoura e nabo) com presunto	Perú assado com laranja e batata assada	Gratinado de bacalhau com batata cozida, molho branco e crosta de broa	Legumes salteados (espinafres, cogumelos e cenoura)	Arroz doce
CARNAVAL	Creme aveludado de cogumelos	Feijoada à brasileira com arroz branco	Bacalhau com natas àserpentina	Couve mineira com farofa	Gelatina com fruta
DIA DA ÁRVORE (21 de março)	Macedónia (feijão-verde, ervilha, nabo e cenoura)	Lasanha de legumes (couve-lombarda, cenoura, ervilha, milho e alho-francês)		Alface, tomate e couve-roxa	Puré de maçã com amêndoa laminada
PÁSCOA	Creme de ervilhas com hortelã	Arroz de pato gratinado	Bacalhau espiritual	Legumes salteados (cogumelos, couve lombarda e cenoura ralada)	Bolo fofo de amêndoa
DIA DA CRIANÇA (1 de junho)	Abóbora com massinhas	Pizza de queijo e fiambre/hamburger no pão com batata frita (pacote)	Barrinhas de pescada no forno com arroz de tomate	Tomate, cenoura e milho	Mousse de chocolate

ANEXO D

Ementas –Lanche

ANEXO D (Ementas – Lanche)

SEMANA 1	2.ª FEIRA	3.ª FEIRA	4.ª FEIRA	5.ª FEIRA	6.ª FEIRA
LANCHE	iogurte líquido de aromas + 1 pão de mistura com manteiga	Leite simples + 1 pão de mistura com fiambre de aves	1 banana + 1 pão de mistura com queijo	Leite simples + 1 pão de mistura com fiambre de aves	iogurte sólido de aromas + 1 DI de bolacha maria ou torrada + 1 fruta assada sem açúcar
LANCHE VEGETARIANO	"iogurte" de soja + 1 pão de mistura com manteiga de amendoim	Bebida de soja simples + 1 DI de galletes de milho	1 banana + 1 pão de mistura com "queijo" vegan	Bebida de soja simples + 1 pão com fiambre de aves	"iogurte" de soja + 1 DI de galletes de arroz + 1 fruta assada sem açúcar

SEMANA 2	2.ª FEIRA	3.ª FEIRA	4.ª FEIRA	5.ª FEIRA	6.ª FEIRA
LANCHE	Leite simples + cereais de milho e trigo integrais + 1 peça de fruta	iogurte sólido de aromas + 1 pão de mistura com manteiga	iogurte líquido de aromas + 1 pão de mistura com fiambre de aves	Leite simples + 1 pão de mistura com fiambre de aves	Puré de maçã sem açúcar + 1 pão de mistura com queijo
LANCHE VEGETARIANO	Bebida de soja simples + granola+ 1 peça de fruta	"iogurte" de soja + 1 pão de mistura com manteiga de amendoim	1 pão de mistura com "queijo" vegan + 1 banana	Bebida de soja simples + 1 pão com fiambre de aves	Puré de maçã sem açúcar + 1 pão de mistura com "queijo" vegan

CAPITAÇÕES DOS ALIMENTOS DESTINADOS AOS LANCHES
EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR

PRODUTO	CAPITAÇÃO
Leite meio-gordo	200mL
Bebida de soja (máx. 2,5g açúcares/100mL)	200mL
Iogurte (Sem edulcorantes) – Sólido (máx. 75kcal/100g) – Líquido (máx. 75kcal/100mL)	125g 160-175mL
“Iogurte” de soja (máx. 75kcal/100g)	125g
Pão de mistura ¹	50g
Acompanhamento para pão de mistura – Manteiga (origem animal) – Manteiga de amendoim – Doce (100% fruta) – Queijo (máx. 30% gordura) – “Queijo” Vegan – Fiambre de peru/frango (máx. 0,3g sal/100g)	15g (1 colher de sobremesa) 15g (1 colher de sobremesa) 15g (1 colher de sobremesa) 20g (1 fatia fina) 20g (1 fatia fina) 20g (1 fatia fina)
Cereais (máx. 7,5g açúcares/100g e máx. 1,5g lípidos saturados/100g)	35g
Bolachas tipo “maria” /torrada	25g
Galetes de milho ou arroz	25g
Fruta da época	De acordo com as “Orientações sobre ementas e refeitórios escolares” de julho de 2018, da DGE

ANEXO E

Inventário do Equipamento:

Cozinha da Escola Básica de Arazede;
Cozinha da Escola Básica Dr. José dos Santos Bessa – Carapinheira;
Cozinha da Escola Básica de Pereira;
Cozinha da Escola Básica e Secundária de Montemor

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA BÁSICA DE ARAZEDE

COZINHA E REFEITÓRIO		
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
318	Garfos	Bons
6	Garfos	Mau estado
288	Colheres sopa	Boas
11	Colheres sopa	Mau estado
293	Colheres sobremesa	Boas
3	Colheres sobremesa	Mau estado
335	Facas	Boas
2	Facas	Mau estado
12	Jarras água	Aceitável (calcário)
24	Jarras de vidro	Boas
1	Jarro de plástico	Mau estado
1	Jarro medidor	Mau estado
1	Jarro medidor	Bom
137	Copos	Mau estado (calcário)
174	Copos de vidro	Bons
1	Prato vidro bolos	Bom
247	Taças sopa inox	Boas
82	Taças sopa louça	Boas
11	Taças sopa louça	Mau estado (lascada)
81	Taças sopa em plástico	Boas
84	Taças de sobremesa inox	Boas
197	Taças de sobremesa vidro	Boas
1	Taças de sobremesa vidro	Mau estado (lascada)
163	Pratos rasos	Bons
121	Pratos rasos	Mau estado (Riscados)
4	Pratos rasos	Mau estado (lascado)
90	Pratos de sobremesa	Bons
5	Pratos de sobremesa	Mau estado (lascado)
4	Tesouras de peixe inox	Boas
1	Tesoura de peixe cabo plástico	Aceitável
1	Tesouras de peixe normal	Boa
2	Descascadores pequeno (cenoura)	Aceitável
1	Cotelo (faca)	Boa
3	Facas semilha (pão)	Boas
2	Facas grandes	Boas
7	Facas médias	Boas
3	Facas pequenas	Boas
3	Facas pequenas	Mau estado
1	Descascador de maçã	Bom
1	Raspador plástico	Aceitável

1	Ralador	Mau estado
COZINHA E REFEITÓRIO		
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
1	Afiador de facas	Bom
1	Abre latas	Bom
4	Terrinas inox	Bom
4	Travessas inox	Aceitável
1	Concha grande	Bom
4	Conchas normais	Boas
1	Concha normal	Mau estado
2	Escumadeiras grandes	Bom
1	Escumadeiras média	Mau estado
2	Escumadeiras pequena	Aceitável
2	Escorredores inox grandes (bacia)	Aceitável
1	Escorredores inox pequeno	Aceitável
1	Bacia plástico grande	Aceitável
8	Bacias plástico médias	Aceitável
6	Bacias plástico intermédia	Aceitável
3	Bacias plástico pequenas	Aceitável
1	Bacias plástico pequena	Mau estado
2	Escorredores plástico	Aceitável
2	Escorredores plástico pequeno	Mau estado
1	Púcaro inox	Aceitável
1	Varinha mágica	Aceitável
1	Varinha mágica pequena	Aceitável
1	Frigideira grande	Aceitável
1	Frigideira média	Aceitável
1	Frigideira pequena	Aceitável
8	Tabuleiros inox	Bons
4	Tabuleiros inox com furos	Bons
128	Tabuleiros plástico (cores)	Bons
78	Tabuleiros madeira	Aceitável (manchados com calcário)
7	Tabuleiros plástico	Mau estado
3	Garfo grande	Bom
2	Garfos médios	Bons
1	Misturador de varas	Bom
2	Colheres grandes com cabo de plástico	Mau estado
1	Colher grande	Boa
1	Colher média	Boa
6	Colheres pequenas (normais de servir o arroz)	Boas
2	Colheres pequenas (normais de servir o arroz)	Mau estado
6	Tábuas de cozinha cores	Boas

COZINHA E REFEITÓRIO		
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
3	Tachos médios	Bons
3	Tachos pequenos	Bons
1	Tacho de alumínio pequeno	Mau estado
1	Tacho de alumínio pequeno	Bom
1	Panela pequena	Boa
1	Panela grande	Boa
1	Tacho muito grande	Aceitável (tampa encontra-se danificada)
4	Tachos grandes	Aceitáveis (tampas encontransedanificadas)
1	Espátula inox	Bom
10	Pinças	Aceitáveis
1	Pedra afiar facas	Boa

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA BÁSICA DE ARAZEDE

COPA SUJA		
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
1	Bancada em aço inox com (receção dos tabuleiro) as dimensões de (210x70x85 cm).	Bom
1	Cuba em inox com (80x90x85 cm)	Bom
1	Bancada em inox com uma cuba (170x80x85 cm)	Bom
1	Máquina de lavar louça elétrica (Fagor) em aço inox de carregamento por cima 125x60x80 cm, com ligação dos ramais de alimentação de águas de esgotos, eletricidade e todas as infraestruturas necessárias para o seu completo funcionamento	antiga
1	Mesa de apoio em inox (dimensões: 120x70x85 cm)	Bom
1	Prateleira em inox fixa na parede	Bom
1	Balde de lixo em PVC com pedal	Bom
1	Carro em inox pequeno para transporte de materiais.	Bom
1	Carro em inox com capacidade de 32 tabuleiros (54x78x170 cm)	Bom
1	Carro em inox para deslocar materiais (48x65x20 cm)	Bom
1	Carro em inox com capacidade de 12 tabuleiros (54x80x160 cm)	Bom
CIRCULAÇÃO		
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	
1	Electrocoladores de insetos	Bom
1	Bancada de inox (200x70x85 cm)	Bom
3	Bancadas de inox (140x70x85 cm)	Bom

2	Bancadas de inox com duas portas (150x70x85 cm)	Bom
1	Bancadas de inox com uma prateleira (150x70x85 cm)	Bom
1	Vitrine inox (150x70x85 cm)	Bom
1	Dispensador inox de pão	Bom
1	Banho Maria com 4 tulas em inox (144x74x85 cm)	Nova
2	Bancadas com duas cubas em inox (270x70x85 cm)	Bom
1	Bancada com uma cuba em inox (203x70x85 cm)	Bom
1	Bancada pequena em inox (70x70x85 cm)	Bom
1	Bancada pequena em inox para cortar carne (70x70x85 cm)	Bom
1	Armário em aço inox c/ as dimensões de 140x70x70) com 3 prateleiras intermédias, 2 portas frontais.	Bom
3	Módulos com duas prateleiras com 150 cm comprimento	Bom
1	Lavatório em inox com pedal	Bom
1	Frigorífico Aris (78x83x210 cm)	Antigo
1	Fritadeira inox (85x90x83 cm)	Mau estado
1	Panela em inox de sopa fixa (85x90x83 cm)	Boa
1	Fogão industrial de 1 bico (63x63x50 cm)	Bom
1	Fogão Industrial 8 bicos (bicos em mau estado) (2 fornos em mau estado)	Com 27 anos
1	Forno convetor Fagor com 10 tabuleiros e 10 grelhas.	Bom
1	Chaminé (exaustor) em inox com (230x260 cm)	Bom
1	Descascadora de batata	Mau estado
1	Balança decimal	Boa
1	Balde de lixo em PVC com pedal	Bom
DESPENSA FRIA		
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	
1	Câmara de refrigeração com duas portas em aço inox – marca Aris (150x80x225 cm)	Boa
1	Arca congeladora marca Endesit	Aceitável
1	Arca congeladora Beko	Nova
2	Arcas congeladoras	Antigas
2	Estantes com três prateleiras 200cm comprimento	Boas
1	Estante madeira com prateleira com 130 cm comprimento	Boa
1	Caixa para Batata em PVC (120x120 cm)	Boa

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA BÁSICA DE ARAZEDE

COZINHA E REFEITÓRIO		
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
Refeitório		
1	Extintor	Bom
27	Mesas	Bom
108	Cadeiras	Bom
1	Saboneteira	Bom
2	Secador de mão	Bom
1	Mesa de apoio	Bom
1	Banca com 2 portas – inox	Bom
1	Bancada de linha	Bom
1	Mesa de apoio	Bom
1	Caixa em Plástico para Fruta e/ou pão	Bom
1	Carro de tabuleiros	Bom
Cozinha		
1	PC-Magalhães	Bom
1	Monitor de computador	Bom
1	Telefone	Bom
2	Bancada com prateleira-inox	Bom
1	Estufa – inox	Bom
4	Cubas – inox	Bom
4	Tampas de Cubas – inox	Bom
1	Caixa pequena em inox	Bom
1	Bancada pequena	Bom
1	Caixa de pão	Bom
4	Tacho grande com testo	Bom
2	Tacho médio com testo	Bom
1	Tacho pequeno com testo	Bom
83	Copos	Bom
222	Garfos	Bom
222	Colheres de sopa	Bom
150	Colheres de sobremesa	Bom
222	Facas	Bom
1	Bancada comprida	Bom
220	Pratos rasos	Bom
15	Pratos de sobremesa	Bom
50	Pratos de sobremesa pequenos	Bom
150	Taças de sopa	Bom
1	Travessa – inox	Bom
3	Travessas porcelana	Bom

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA BÁSICA DE ARAZEDE

COZINHA E REFEITÓRIO		
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
1	Esquentador	Bom
1	Frigorífico frio	Avariado
1	Bancada de duas portas	Aceitável
1	Balança de dois pratos	Bom
1	Saleiro	Bom
1	Cafeteira	Aceitável
1	Varinha mágica pequena	Bom
1	Varinha mágica grande	Avariada
2	Sertã grande	Aceitável
1	Sertã média	Aceitável
1	Sertã pequena	Aceitável
1	Abre-latas grande	Bom
1	Banca pequena	Bom
1	Máquina de descascar e acessórios	Bom
1	Armário de parede	Bom
9	Jarra de vidro	Bom
2	Taça pequena – inox	Bom
108	Taça pequena de vidro	Bom
1	Passe-Vite	Bom
1	Funil pequeno	Bom
1	Tábua azul	Bom
1	Tábua verde	Bom
2	Tábua vermelha	Bom
1	Tábua amarela	Bom
2	Taça grande – inox	Bom
3	Taça grande de vidro	Aceitável
2	Escumadeira grande	Bom
2	Garfo grande	Bom
3	Colher grande de mexer	Bom
1	Terrina de sopa	Bom
1	Banca comprida	Bom
1	Panela grande	Bom
1	Panela média	Bom
1	Panela pequena	Aceitável
1	Prateleira	Bom
2	Alguidar de alumínio grande	Mau
2	Alguidar de alumínio médio	Bom
1	Alguidar pequeno	Bom
2	Escorredor pequeno – inox	Bom

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO FIXO E MÓVEL DA COZINHA/REFEITÓRIO DA EB23 DA CARAPINHEIRA

COZINHA E REFEITÓRIO		
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
Refeitório		
1	Extintor	Bom
27	Mesas	Bom
108	Cadeiras	Bom
1	Saboneteira	Bom
2	Secador de mão	Bom
1	Mesa de apoio	Bom
1	Banca com 2 portas – inox	Bom
1	Bancada de linha	Bom
1	Mesa de apoio	Bom
1	Caixa em Plástico para Fruta e/ou pão	Bom
1	Carro de tabuleiros	Bom
Cozinha		
1	PC-Magalhães	Bom
1	Monitor de computador	Bom
1	Telefone	Bom
2	Bancada com prateleira-inox	Bom
1	Estufa – inox	Bom
4	Cubas – inox	Bom
4	Tampas de Cubas – inox	Bom
1	Caixa pequena em inox	Bom
1	Bancada pequena	Bom
1	Caixa de pão	Bom
4	Tacho grande com testo	Bom
2	Tacho médio com testo	Bom
1	Tacho pequeno com testo	Bom
83	Copos	Bom
222	Garfos	Bom
222	Colheres de sopa	Bom
150	Colheres de sobremesa	Bom
222	Facas	Bom
1	Bancada comprida	Bom
220	Pratos rasos	Bom
15	Pratos de sobremesa	Bom
50	Pratos de sobremesa pequenos	Bom
150	Taças de sopa	Bom
1	Travessa – inox	Bom
3	Travessas porcelana	Bom

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO FIXO E MÓVEL DA COZINHA/REFEITÓRIO DA EB23 DA CARAPINHEIRA

COZINHA E REFEITÓRIO		
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
1	Esquentador	Bom
1	Frigorífico frio	avariado
1	Bancada de duas portas	Aceitável
1	Balança de dois pratos	Bom
1	Saleiro	Bom
1	Cafeteira	Aceitável
1	Varinha mágica pequena	Bom
1	Varinha mágica grande	Avariada
2	Sertã grande	Aceitável
1	Sertã média	Aceitável
1	Sertã pequena	Aceitável
1	Abre-latas grande	Bom
1	Banca pequena	Bom
1	Máquina de descascar e acessórios	Bom
1	Armário de parede	Bom
9	Jarra de vidro	Bom
2	Taça pequena - inox	Bom
108	Taça pequena de vidro	Bom
1	Passe-Vite	Bom
1	Funil pequeno	Bom
1	Tábua azul	Bom
1	Tábua verde	Bom
2	Tábua vermelha	Bom
1	Tábua amarela	Bom
2	Taça grande - inox	Bom
3	Taça grande de vidro	Aceitável
2	Escumadeira grande	Bom
2	Garfo grande	Bom
3	Colher grande de mexer	Bom
1	Terrina de sopa	Bom
1	Banca comprida	Bom
1	Panela grande	Bom
1	Panela média	Bom
1	Panela pequena	Aceitável
1	Prateleira	Bom
2	Alguidar de alumínio grande	Mau
2	Alguidar de alumínio médio	Bom
1	Alguidar pequeno	Bom
2	Escorredor pequeno - inox	Bom

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO FIXO E MÓVEL DA COZINHA/REFEITÓRIO DA EB23 DA CARAPINHEIRA

COZINHA E REFEITÓRIO		
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
2	Escorredor grande - inox	Bom
1	Escorredor plástico	Bom
3	Bacias-azul, branca e vermelha	Bom
10	Alguldres de plástico – vários tamanhos	Bom
3	Caixa de plástico de descongelação	Bom
1	Tabuleiro de descongelação	Bom
4	Pia de lavar alimentos	Bom
1	Bancada de apoio com 2 gavetas - inox	Bom
2	Escumadeira	Bom
2	Espátula	Bom
1	Escorredor de esparguete	Bom
1	Colher de servir-pequena	Bom
2	Tenaz	Aceitável
2	Garfo médio	Bom
2	Faca grande	Aceitável
2	Faca média	Bom
2	Faca verde	Bom
1	Faca amarela	Bom
1	Faca azul	Bom
1	Faca vermelha	Bom
1	Tesoura de peixe	Bom
1	Tesoura de carne	Bom
1	Escamador	Bom
1	Ralador manual	Bom
2	Cutelo	Bom
2	Concha de sopa	Bom
2	Fogão a gás de 1 bico	Bom
1	Fogão grande de 8 bicos	Bom
2	Forno de fogão	Bom
10	Tabuleiro do fogão	Bom
1	Fritadeira de 2 cestos	Bom
1	Marmita	Bom
1	Exaustor grande	Bom
1	Forno convetor	Bom
12	Tabuleiro do forno convetor	Bom
9	Grelhas do forno convetor	Bom
2	Tabuleiro de inox médio	Bom
1	Máquina de lavar loiça	Bom
6	Tabuleiro da máquina de lavar loiça	Bom

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO FIXO E MÓVEL DA COZINHA/REFEITÓRIO DA EB23 DA CARAPINHEIRA

COZINHA E REFEITÓRIO		
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
2	Carrinho de inox	Bom
2	Tabuleiro de inox pequeno	Bom
1	Pia de lavar com rodas	Bom
4	Pia de lavar loiça	Bom
2	Caixote de lixo em inox	Bom
1	Caixote de lixo em plástico preto	Bom
2	Caixote de lixo em plástico cinzento	Bom
1	Esquentador	Bom
1	Lava mãos com pedal	Bom
1	Caixote de lixo com tampa verde	Bom
1	Armário em Inox para produtos de limpeza	Bom
2	Apanha moscas	Bom
Copa		
1	Armário de madeira	Aceitável
1	mesa	Bom
2	Cadeira	Bom
Casa de banho		
1	Espelho	Bom
1	Sanita	Aceitável
Despensa		
3(módulos)	Estante em inox	Bom
1	Escadote em alumínio	Bom
1	Balança	Aceitável
1	Mesa de apoio em inox	Bom
1	Frigorífico grande	Aceitável
1	Frigorífico pequeno	Precisa de borrachas
3	Arca frigorífica	Bom
1	Panela de pressão	Não funcional
1	Batedeira grande	Não funcional
3	Bacia grande	Bom

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA EBI PEREIRA

COZINHA E REFEITÓRIO		
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
210	Copos	Bom
40	Pratos sobremesa	Bom
199	Pratos rasos	Bom
205	Taças da sopa	Bom
201	Facas	Bom
190	Colheres	Bom
220	Garfos	Bom
140	Colheres sobremesa	Bom
12	Facas de corte (gr. e peq.)	Aceitável
2	Cutelos (??)	Aceitável
1	Espátula	Aceitável
10	Jarros de água	Bom
5	Saladeiras de vidro	Bom
3	Saladeiras inox	Bom
45	Taças de sobremesa de vidro	Bom
19	Tabuleiros forno	Aceitável
7	Tábuas de corte	Aceitável
1	Picadora "Moulinex"	Aceitável
6 + 2	Pinças	Bom
2	Tesouras cozinha	Aceitável
2	Colheres de servir	Bom
1	Colher de plástico grande	Bom
5	Panelas da sopa	Bom
11	Tachos	Bom
2	Espátulas (1 gr. e 1 peq.)	Aceitável
3	Conchas sopa (1 gr. e 2 peq.)	Bom
2	Garfos gr.	Bom
2	Espumadeiras	Bom
2	Varas	Bom
1	Fervedor	Bom
1	Jarro plástico peq.	Bom
3	Escurridor de massa	Bom
5	Alguidares (2 normais e 3 c/ buracos)	Bom
3	Raladores	Bom
1	Carro transporte	Bom
3	Baldes lixo inox	Bom
1	Balde lixo plástico c/ pedal	Bom
180	Taças de sobremesa inox	Bom
3	Baldes grandes plástico cinzentos	Bom

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA EBI PEREIRA

COZINHA E REFEITÓRIO		
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
3	Ecopontos	Bom
2	Separadores de talher plástico	Aceitável
200	Tabuleiros	Bom
3	Frigoríficos	Aceitável (Não foi testado o seu funcionamento)
2	Fogões (1 gr. e 1 peq.)	Aceitável (Não foi testado o seu funcionamento)
1	Forno	Mau estado
1	Grelhador	Aceitável (Não foi testado o seu funcionamento)
2	Trituradores	Aceitável (Não foi testado o seu funcionamento)
1	Serra elétrica	Aceitável (Não foi testado o seu funcionamento)
1	Máquina descascar batatas	Aceitável (Não foi testado o seu funcionamento)
1	Fritadeira elétrica	Aceitável (Não foi testado o seu funcionamento)
2	Carros de apoio	Aceitável
1	Panela "Zanussi"	Aceitável (Não foi testado o seu funcionamento)
1	Caixa inox pão	Bom
1	Máquina lavar louça	Mau estado
3	Cestos máquina louça	Aceitável
1	Cesto máquina louça para talher	Aceitável
1	Panela de pressão	Aceitável
2	Armários de inox (1 gr. e 1 peq.)	Bom
3	Frigideiras	Aceitável
36	Mesas	Bom
1	Estirador	Bom
129	Cadeiras	Aceitável
1	Telefone	Aceitável
1	Computador "Intel"	Aceitável (Não foi testado o seu funcionamento)
1	Monitor	Bom (Não foi testado o seu funcionamento)
1	Colunas	Bom (Não foi testado o seu funcionamento)
1	Teclado	Bom
2	Extintores	Aceitável (Não foi testado o seu funcionamento)
2	Tabuleiros c/ grelhas inox	Aceitável
1	Balança	Bom (Não foi testado o seu funcionamento)
4	Arcas congeladoras	Aceitável (Não foi testado o seu funcionamento)
1	Calculadora	Aceitável
4	Cadeiras almofadadas verm.	Aceitável
1	Armário de madeira	Aceitável
1	Armário cacifos	Aceitável
1	Prateleira de madeira	Aceitável
1	Cabides	Bom
1	Chapeleiro	Bom
1	Lavatório inox mãos	Bom
1	Faca elétrica "Fagor"	Bom (Não foi testado o seu funcionamento)

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA EBI PEREIRA

COZINHA E REFEITÓRIO		
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
1	Bancada inox grande	Bom
1	Bancada inox pequena	Bom
2	Carros transporte tabuleiros	Bom

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA SECUNDÁRIA

COZINHA E REFEITÓRIO		
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
2	Espátula	Bom
	Espremedor de citrinos	
6	Estantes	Aceitável
1	Esterilizador de facas	Bom
	Faca elétrica	
5	Faca grande	Aceitável
9	Faca média	Aceitável
6	Faca pequena	Bom
	Facas	
6	Facas de cozinha de cabo preto	Aceitável
	Facas de sobremesa	
5	Fervedor	Bom
1	Fiambreira	Não funciona bem
1	Fogão	Aceitável
1	Forno convetor (c/ armário em inox: 5 tabuleiros)	Aceitável
3	Frigideiras	Aceitável
2	Fritadeira	Aceitável
1	Funil em inox	Aceitável
	Funil de plástico	
	Garfo de sobremesa	
2	Garfo grande	Bom
4	Garfos	Aceitável
	Garfos para servir peixe	
1	Grelhador	Não funciona
1	Grelhador pequeno - Placa	Bom
10	Grelhas do forno	Aceitável
	Isqueiro	
11	Jarros	Bom
3	Lava mãos em inox	Bom
1	Máquina de cortar batatas	Aceitável
1	Máquina de cortar legumes com 7 peças	Bom
1	Máquina de lavar loiça industrial	Bom
1	Martelo para carne	Bom
6	Mesa de apoio móvel	Aceitável
	Micro-ondas	
1	Panela de sopa fixa	Bom
3	Panelas grandes	Aceitável
2	Panelas pequenas	Bom
5	Tachos pequenos	Bom
5	Tachos médios	Aceitável
5	Tachos grandes	Aceitável

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA SECUNDÁRIA

COZINHA E REFEITÓRIO		
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
1	Abre latas	Aceitável
1	Abre latas industrial	Aceitável
1	Alguidar de plástico (médio)	Aceitável
4	Alguidar de plástico (pequeno)	Aceitável
1	Armário produtos de higiene e limpeza	Bom
3	Armário para loiça em inox	Bom
1	Balança	Aceitável
1	Balança digital	Aceitável
1	Balde do lixo da bancada de loiça em inox	Bom
3	Baldes do lixo em inox	Aceitável
7	Baldes de lixo de plástico	Aceitável
9	Banca em inox com 2 portas	Bom
2	Basculante	Aceitável
2	Batedor manual	Bom
2	Bebedouro	Aceitável
2	Caixa de pão em inox	Bom
1	Câmara de congelação com 1 porta	Bom
1	Câmara de congelação com 2 portas	
5	Câmaras de refrigeração com 1 porta	Bom
2	Câmaras de refrigeração com 2 portas	Bom
3	Carro de transporte diversos	Aceitável
1	Carro de transporte de loiça	Bom
1	Carro do lixo	Aceitável
2	Carro porta tabuleiros	Bom
600	Colheres de sopa	Aceitável
3	Colheres grandes plástico	Aceitável
3	Colheres de esparguete	Bom
7	Colheres de servir	Bom
248	Colheres de sobremesa	Bom
1	Computador	Bom
3	Conchas de sopa grandes	Aceitável
7	Conchas de sopa pequenas	Aceitável
387	Copos	Bom
1	Cutelo	Aceitável
1	Cutelo nicul 18 cm	Bom
1	Descaroçador	Bom
2	Descascador de cenouras	Bom
2	Escamador de peixe	Bom
1	Escorredor grande	Aceitável
1	Escorredor pequeno	Aceitável
5	Escumadeira	Aceitável

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA SECUNDÁRIA

COPA SUJA	
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
1	Bancada armário em aço inox com as dimensões de 1400x750x850mm, 1 cuba com 800x400x300mm e rebordo guia, 1 grade amovível para a cuba, estrado liso, saia frontal para esconder a cuba, pés reguláveis em altura e alçado posterior
1	Máquina de lavar louça elétrica em aço inox de carregamento lateral, capacidade de 65/42/30/7 cestos/hora, ciclos de 55/85/120/480 segundos, potência total de 10,5KW/380V, equipada com 3 cestos de 500x500mm sendo dois para pratos e um para diversos, 1 cestinho para talheres, bomba de lavagem de 1500Wde potência, dimensões de 625x760x1460mm, pés reguláveis em altura. Tipo: COMENDA modelo LC1200, incluindo ligação dos ramais de alimentação de águas de esgotos, eletricidade e todas as infraestruturas necessárias para o seu completo funcionamento
1	Armário em aço inox com as dimensões de 1500x420x2000mm, 3 prateleiras intermédias amovíveis, 2 portas frontais pivotantes, pés reguláveis em altura. Tipo: FRIEMO modelo AL1500CP
CIRCULAÇÃO	
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
1	Electrocoladores de insetos centrais com as dimensões de 470x355x185mm, cobertura de 80m2, 30W/220V. Tipo: P&L modelo FLYTRAP FT - 30, incluindo ligação dos ramais de alimentação de águas de esgotos, eletricidade e todas as infraestruturas necessárias para o seu completo funcionamento
DESPENSA DO DIA	
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
1	Lava mãos em aço inox com as dimensões de 400x400x935mm c/ torneira c/ comando p/ pedal misturadora. Tipo: FRIEMO modelo LMM
DESPENSA FRIA	
QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
1	Armário frigorífico em aço inox capacidade de 325 litros, para conservação de congelados, equipado c/ 1 porta pivotante, 3 prateleiras GN1/1, dimensões de 482x6954x2100mm, compressor incorporado, potência de 720W/220V, temperatura de -18°C, descongelação automática c/ bandeja de evaporação, controle digital, refrigerante R404a, pés reguláveis em altura, isolamento de poliuretano injetado de alta densidade. Tipo: INFRICO modelo AGN301BT, incluindo ligação dos ramais de alimentação de águas de esgotos, eletricidade e todas as infraestruturas necessárias para o seu completo funcionamento

ANEXO F

Ficha de receção de Material Não Recuperável e Produtos de limpeza

FICHA DE RECEÇÃO DE MATERIAL NÃO RECUPERÁVEL E PRODUTOS DE LIMPEZA

Estabelecimento Escolar: _____

Mês: _____

DESIGNAÇÃO	Quantidade (unidade)					OBSERVAÇÕES
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	
Toalhetes para as mãos						
Sabonete líquido						
Papel higiénico						
Rolo de papel industrial						
Toalhetes para tabuleiros						
Guardanapos						
Luvas descartáveis						
Produtos de limpeza (palamenta)						
Produtos de limpeza (equipamentos e superfícies)						
Produtos de limpeza (pavimentos)						
Produtos de limpeza (instalações sanitárias)						
Pastilhas máquina (máquina de louça doméstica) ou detergente e secante (máquina de louça industrial)						
Esfregão verde, panos multiusos						
Balde, esfregona, vassoura						
Azeite virgem extra						
Vinagre						
Orégãos						
Outros						
Rubrica do representante do estabelecimento de ensino						

Data: ____/____/____

O representante do estabelecimento de ensino
(assinatura legível)

Nota: Conforme disposto no n.º 13 da Cláusula 13.ª, a presente ficha deverá ser enviada mensalmente para a Unidade de Educação e Ensino Profissional do Município em formato papel ou eletrónico.

ANEXO G

Alocação de Recursos Humanos

Estabelecimentos Escolares com regime de turnos e sem regime de turnos

ALOCAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS
Previsão Recursos Humanos/Horas, por ano-letivo, para os Estabelecimentos de Educação Pré-Escolar

Estabelecimento escolar	Período letivo			Interrupções Letivas			Nº Total de horas/ano		
	N.º previsível crianças/dia	N.º mínimo recursos humanos a alocar (previsível)	N.º Total horas/dia	Horas/Dias previstos 2023/2024	Nº previsíveis crianças/dia	N.º mínimo recursos humanos a alocar (previsível)		N.º Total horas/dia	Horas/Dias previstos 2023/2024
				183 Dias				73 Dias	Horas/Dias previstos 2023/2024 256 dias
Estabelecimentos Escolares sem regime de turnos									
Jardim de Infância do Seixo	10	1	2H00	366H	10	1	2H	146H	512H
Escola Básica do Seixo	36	2	4H00	732H	0	0	0H	0H	732H
Escola Básica de Tentúgal	40	2	4H00	732H	0	0	0H	0H	732H
Escola Básica do Viso	20	1	2H00	366H	0	0	0H	0H	366H

ANEXO G (Alocação de Recursos Humanos)

ALOCACÃO DE RECURSOS HUMANOS
Estabelecimentos escolares sem regime de turnos – horários e recursos humanos diários

Agrupamento de escolas	Estabelecimento de ensino	N.º de funcionárias		Horário de trabalho		Funções a desempenhar	
		Refeitório	Exterior	Refeitório	Exterior	Refeitório	Exterior
Montemor-o-Velho	Jardim de Infância do Seixo	1	1*	12:00h-12:30h 13:30h – 14:00h (Higienização do espaço de refeitório, palamenta e WC's)	12:30h-13:30h	1. Colocação de toalhetes de papel esabonete líquido nos suportes existentes nos WC's e refeitório; 2. Preparação das mesas (toalhetes de papel, talheres e copos); 3. Empilhamento e acompanhamento de refeições; 4. Higienização do espaço de refeitório, palamenta e WC's; 5. Preenchimento dos mapas diários e mensais de registo de presenças nas refeições; 6. Vigilância das crianças durante o período de almoço e até ao início das atividades educativas/letivas.	1. Vigilância das crianças no espaço exterior; 2. Realização de atividades com as crianças.
	Escola Básica do Seixo	2	2*	13:00h-13:30h 14:30h – 15:00h (Higienização do espaço de refeitório, palamenta e WC's)	13:30h-14:30h		
	Escola Básica de Tentúgal	2	2*	13:00h-13:30h 14:30h – 15:00h (Higienização do espaço de refeitório, palamenta e WC's)	13:30h-14:30h		
	Escola Básica do Viso	2	2*	13:00h-13:30h 14:30h – 15:00h (Higienização do espaço de refeitório, palamenta e WC's)	13:30h-14:30h		

As funcionárias do refeitório apoiam no recreio, ou seja, acompanham as crianças no refeitório, depois acompanham as mesmas no recreio e só posteriormente irão fazer a limpeza do espaço.

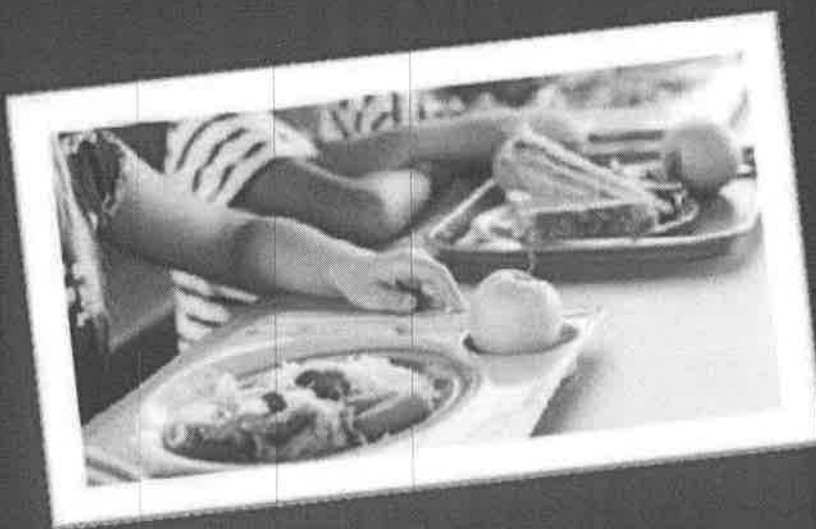
ANEXO H

Direção-Geral da Educação

“Orientações sobre ementas e refeitórios escolares” de julho

de 2018

ORIENTAÇÃO ALIMENTAR E REFEITÓRIOS ESCOLARES



REPÚBLICA
PORTUGUESA

EDUCAÇÃO





Ficha Técnica

Título

Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares

Autor

Rui Matias Lima

Editor

Ministério da Educação – Direção-Geral da Educação

Diretor-Geral da Educação

José Vítor Pedroso

Direção de Serviços de Projetos Educativos

José Carlos Sousa

Data

Julho 2018

ISBN

978-972-742-415-3

Colaboração

Programa Nacional de Promoção da Alimentação Saudável – Direção-Geral da Saúde –
Ministério da Saúde

Ordem dos Nutricionistas

ORIENTAÇÕES SOBRE EMENTAS E REFEITÓRIOS ESCOLARES

Índice

1. Enquadramento	4
2. Fundamentação teórica	4
3. Princípios Gerais.....	7
4. Princípios nutricionais	7
5. Princípios alimentares essenciais	11
6. Confeção dos géneros alimentícios	14
7. Empratamento dos alimentos.....	14
8. Constituição da Refeição	15
9. Componentes da Ementa.....	17
10. Sal	19
11. Elaboração de Ementas.....	20
12. Ementas alternativas	20
13. Ementas vegetarianas.....	21
14. Ementas mediterrânicas.....	21
15. Monitorização das Ementas Escolares.....	22
16. Função pedagógica do refeitório	22
17. Legislação aplicável	23
Anexo1 – Lista de Alimentos Autorizados.....	24
Anexo 2 - Capitação dos Alimentos	42
Anexo3 – Ementas vegetarianas–Fichas técnicas, comcapitações	77
Anexo4 –Ementas mediterrânicas-Fichas técnicas, comcapitações	120
Anexo 5 –Sustentabilidade do Pescado	136
Anexo6 – Sazonalidade de Frutos e Hortícolas- Calendário de produção nacional.....	138
Anexo7 – Grelha de monitorização das refeições.....	14

1. Enquadramento

A alimentação é um dos principais determinantes da saúde das populações. É também um condicionante do desenvolvimento cognitivo e do rendimento escolar das crianças e jovens.

Mas a alimentação é também um dos direitos fundamentais do ser humano, sendo que todo o indivíduo deve ter acesso facilitado a alimentos de elevada qualidade nutricional.

A alimentação escolar é uma medida de ação social escolar, de carácter universal, destinada a todos os alunos, expressa na Lei de Bases do Sistema Educativo, que visa assegurar uma alimentação equilibrada e adequada às suas necessidades.

As novas Orientações que a Direção-Geral da Educação (DGE) agora apresenta, na sequência da recente legislação relativa à obrigatoriedade de existência de opções vegetarianas (Lei n.º 11/2017, de 17 de abril) nos refeitórios escolares resultam, igualmente, de um trabalho contínuo de atualização no qual a DGE tem estado envolvida, nomeadamente no Grupo de Acompanhamento para a salvaguarda e promoção da Dieta Mediterrânica (GADM), criado pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 71/2014, de 1 de Dezembro; na Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar (CNCDA), estabelecida pelo Despacho n.º 14202-B/2016, de 25 novembro, da Presidência do Conselho de Ministros; no Grupo de Trabalho para a elaboração de uma estratégia para a promoção da alimentação saudável, criado por deliberação do Conselho de Ministros de 15 de setembro de 2016 (Deliberação n.º 334/2016).

2. Fundamentação teórica

A Organização Mundial da Saúde (OMS) reconhece a importância das refeições escolares, tendo produzido, em 2006, o documento *"Food and nutrition policy for schools - A tool for the development of school nutrition programmes in the European Region"*^[1]. Este documento chama a atenção para o facto de que uma alimentação saudável e nutricionalmente equilibrada deve ser uma prioridade em todas as políticas escolares dado o efeito positivo sobre o bem-estar da criança e adolescente e sobre a capacidade de aprendizagem e desempenho escolar subsequente.

^[1] http://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0019/152218/E89501.pdf

Na verdade, a qualidade das refeições realizadas em meio escolar é determinante, sendo fundamental para a saúde e desenvolvimento das crianças e jovens, uma vez que é na escola que passam um tempo significativo das suas vidas e é onde ingerem a maioria das suas refeições^[2] (Matias Lima, 2006). É igualmente crucial para o bom rendimento escolar^[3] (Kim *et al*, 2016), estando comprovado que o padrão alimentar ocidental, típico dos estabelecimentos de restauração pública que pululam à volta das escolas está associado a um baixo rendimento escolar^[4] (Nyaradi *et al*, 2015).

Portugal, e o Ministério da Educação, têm sido um exemplo na produção de orientações sobre a oferta alimentar, desde o início dos anos 80.

Para além da resposta às necessidades energéticas e nutricionais, as refeições escolares deverão responder a outros objetivos, nomeadamente:

- / pedagógicos – a coerência entre a oferta alimentar e os princípios nutricionais ensinados em contexto de sala de aula;
- / sociais – o espaço refeitório é um espaço por excelência para o desenvolvimento de competências relacionais entre alunos (de diferentes idades) e entre alunos e professores e/ou assistentes operacionais, mas também de regras de convivência, para além de assegurar uma refeição gratuita, equilibrada e completa a crianças e jovens inserido sem agregados familiares mais desfavorecidos;
- / ambientais – as refeições escolares devem integrar preferencialmente alimentos que impliquem uma baixa pegada ecológica e, sempre que possível, incluir alimentos de cadeia curta e sazonais, tendo em atenção, por exemplo, a exclusão de alimentos que possam pôr em causa a sua sustentabilidade;
- / culturais – a alimentação é muito mais do que a simples satisfação de necessidades nutricionais, sendo também um ato cultural, de preservação de tradições e saberes ancestrais, transmitidos de geração em geração;

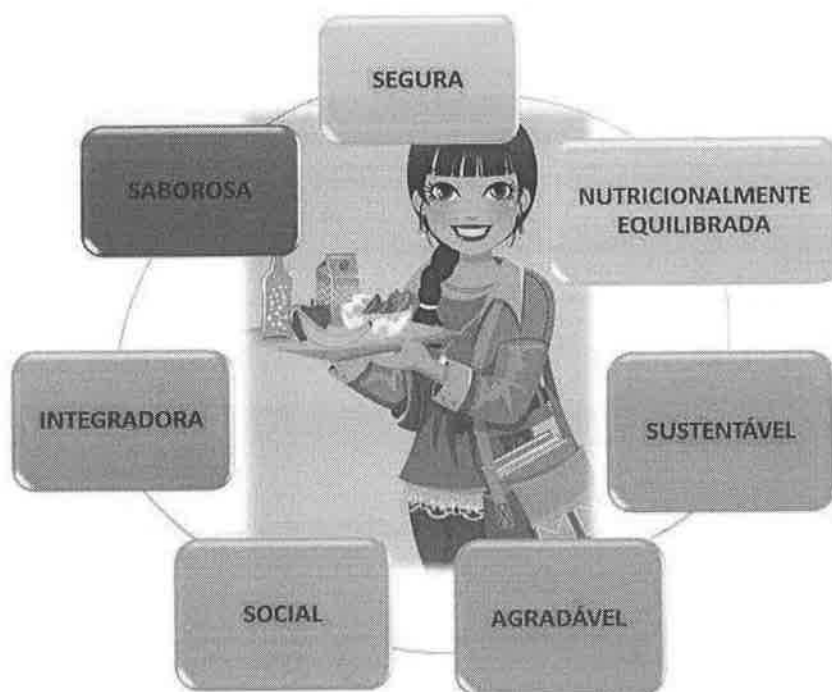
^[2] Matias Lima, Rui e Baptista, Isabel (2006). Educação Alimentar em Meio Escolar - Referencial para uma Oferta Alimentar Saudável. DGIDC – ME.

^[3] Kim, So Young, *et al* (2016). Dietary Habits Are Associated With School Performance in Adolescents. In: *Medicine*, Volume 95, Number 12, March 2016.

^[4] Nyaradi, Anett, *et al* (2015). A Western Dietary Pattern Is Associated with Poor Academic Performance in Australian Adolescents. In: *Nutrients*, 2015, 7, 2961-2982; doi:10.3390/nu7042961.

- / saúde— a alimentação é um dos principais determinantes de saúde e aquele que tem maior implicação na morbilidade e mortalidade das populações.

As refeições em meio escolar devem assegurar várias dimensões.



Adaptado de Swedish National Food Agency (2013). *Good school meals, 2nd revised edition*.

O principal objetivo do refeitório, é disponibilizar ementas saudáveis, seguras e nutricionalmente equilibradas. Os alunos, por sua vez, devem desenvolver uma atitude de respeito pelos alimentos fornecidos e pelos manipuladores de alimentos que, com inestimável cuidado, preparam as refeições.

O refeitório escolar não é um restaurante. É um espaço educativo e como tal, tem de se assumir também, como um espaço de experimentação a novos sabores e outras ementas.

O respeito dos alunos pela alimentação deve refletir-se na prática, na redução dos desperdícios alimentares e na marcação consciente e responsável dos almoços, devendo ser encontradas estratégias que desencorajem a aquisição ou solicitação antecipada de senhas de almoço que não venham a ser utilizadas no respetivo dia.

Desta forma, e pelo exposto, o refeitório escolar pode, e deve, contribuir para algumas das áreas de competências definidas no *Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória*, homologado pelo Despacho nº6478/2017, 26 de julho, designadamente, no Relacionamento interpessoal e no Bem



Estar homologado pelo Despacho n.º 6478/2017, 26 de julho, designadamente, no Relacionamento interpessoal e no Bem-estar, saúde e ambiente.

3. Princípios Gerais

3.1 O refeitório escolar é uma das medidas de ação social escolar, que visa a promoção da equidade no acesso a refeições equilibradas, saudáveis e seguras.

3.2 A alimentação escolar visa promover a saúde das crianças e jovens, através da disponibilização de almoços nutricionalmente equilibrados e com um valor energético proporcional às necessidades médias dos alunos.

3.3 Os almoços escolares pretendem-se variados, alternando sempre as principais fontes proteicas e hidratos de carbono.

3.4 A escola tem o dever de promover formas tradicionais de culinária, nomeadamente a promoção da Dieta Mediterrânica e suas formas de cozinhar.

3.5 As refeições escolares devem seguir os princípios nutricionais de redução de nutrientes reconhecidos como prejudiciais, nomeadamente açúcares, gorduras (sobretudo saturadas) e sal.

3.6 O refeitório escolar deve ser um local de aprendizagens não formais, nomeadamente do respeito pelo alimento, evitando e combatendo o desperdício alimentar, de regras de convivência e do desenvolvimento de atitudes positivas face a novos alimentos e novos sabores.

3.7 O refeitório escolar deve ser um espaço seguro onde o risco de contaminação, não podendo ser obviamente zero, deve ser apenas residual.

3.8 A oferta alimentar disponível nos refeitórios escolares deve ser amiga do ambiente, através da promoção e disponibilização, sempre que possível, de produtos sazonais, de produção local e de cadeia curta, minimizando assim a pegada ecológica e dinamizando a produção e o comércio local.

4. Princípios nutricionais

Tendo em conta as diferentes necessidades energéticas e nutricionais das crianças e jovens nesta fase de desenvolvimento, assumimos os seguintes princípios:

4.1 Valor energético, por grupo etário^[5]

Grupo etário (anos)	Valor médio das necessidades energéticas (kcal)
3 – 6 anos (pré-escolar)	1400 kcal
6 – 10 anos (1.º Ciclo)	1640 kcal
10 – 15 anos (2.º e 3.º Ciclos)	2070 kcal
15 – 18 anos (Secundário)	2380 kcal

4.2 Cálculo do valor energético para a refeição *almoço*, por grupo etário^[5]

Grupo etário (anos)	Valor energético para a refeição <i>almoço</i> , valores para 30% e para 35% (kcal)
3 – 6 anos (pré-escolar)	420 – 490 kcal
6 – 10 anos (1.º Ciclo)	492 – 574 kcal
10 – 15 anos (2.º e 3.º Ciclos)	621 – 725 kcal
15 – 18 anos (Secundário)	714 – 833 kcal

^[5]Fonte: U. S. Department of Agriculture e U. S. Department of Health and Human Services (2010), citado por Gomes, S.; Ávila, HAM; Oliveira, B.; Franchini, B. (2015). *Capitulações de Géneros Alimentícios para Refeições em Meio Escolar: Fundamentos, Consenso e Reflexões*. Porto: Associação Portuguesa de Nutricionistas Faculdade de Ciências da Alimentação e Nutrição da Universidade do Porto, Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável da Direção-Geral da Saúde.

4.3 Distribuição percentual dos macronutrientes para a refeição *almoço*, por grupo etário^[5]

Grupo etário (anos)	Valor energético para a refeição <i>almoço</i>	Macronutrientes					
		Valor energético (kcal)					
		Hidratos de Carbono		Lípidos		Proteínas	
		55%	75%	15%	30%	10%	15%
3 – 6 anos (pré-escolar)	420 kcal	231 kcal	315 kcal	63 kcal	126 kcal	42 kcal	63 kcal
6 – 10 anos (1.º Ciclo)	492 kcal	271 kcal	369 kcal	74 kcal	148 kcal	49 kcal	74 kcal
10 – 15 anos (2.º e 3.º Ciclos)	621 kcal	342 kcal	466 kcal	93 kcal	186 kcal	62 kcal	93 kcal
15 – 18 anos (Secundário)	714 kcal	393 kcal	536 kcal	107 kcal	214 kcal	71 kcal	107 kcal

^[5] Fonte: U. S. Department of Agriculture e U. S. Department of Health and Human Services (2010), citado por Gomes, S.; Ávila, HAM; Oliveira, B.; Franchini, B. (2015). *Capitulações de Géneros Alimentícios para Refeições em Meio Escolar: Fundamentos, Consensos e Reflexões*. Porto: Associação Portuguesa de Nutricionistas Faculdade de Ciências da Alimentação e Nutrição da Universidade do Porto, Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável da Direção-Geral da Saúde.

4.4 Distribuição percentual das necessidades energéticas por macronutriente e respetiva quantidade dos macronutrientes para a refeição almoço, por grupo etário ^[5]

Grupo etário (anos)	Valor energético para a refeição <i>almoço</i>	Macronutrientes					
		Quantidade (g)					
		Hidratos de Carbono		Lípidos		Proteínas	
		55%	75%	15%	30%	10%	15%
3 – 6 anos (pré-escolar)	420 kcal	58 g	79 g	7 g	14 g	11 g	16 g
6 – 10 anos (1.º Ciclo)	492 kcal	68 g	92 g	8 g	16 g	12 g	18 g
10 – 15 anos (2.º e 3.º Ciclos)	621 kcal	85 g	116 g	10 g	21 g	16 g	23 g
15 – 18 anos (Secundário)	714 kcal	98 g	134 g	12 g	24 g	18 g	27 g

^[5] Fonte: U. S. Department of Agriculture e U. S. Department of Health and Human Services (2010), citado por Gomes, S.; Ávila, HAM; Oliveira, B.; Franchini, B. (2015). Captações de Gêneros Alimentícios para Refeições em Meio Escolar: Fundamentos, Consensos e Reflexões. Porto: Associação Portuguesa de Nutricionistas Faculdade de Ciências da Alimentação e Nutrição da Universidade do Porto, Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável da Direção-Geral da Saúde.

5. Princípios alimentares essenciais

5.1 Critérios alimentares adequados à ementa padrão portuguesa

5.1.1 Sopa

Disponibilização de uma sopa diária, de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas.

Sendo a sopa um alimento com características únicas devido à sua riqueza em fibras, vitaminas e minerais, deve ser alvo de especiais mensagens de promoção e incentivo ao consumo.

A frequência da sopa passada ou triturada (cremes ou aveludados) deve ser limitada a um máximo de duas por semana, pois é importante, do ponto de vista fisiológico, promover a mastigação.

Tendo em conta a rentabilização do espaço cozinha, dos manipuladores de alimentos e também dos ingredientes utilizados na preparação das refeições e, considerando a existência de opções vegetarianas, desaconselha-se a preparação de sopas que envolvam produtos de origem animal (carne, peixe, natas...), pelo que se sugere que canja, sopa de peixe ou consomê, por exemplo, não constem do mapa de ementas. No entanto, esta recomendação, não deve ser considerada como uma proibição a que, em situações pontuais, não possa ser fornecida uma sopa deste tipo a elementos da comunidade educativa que, por razões de saúde, assim o solicitem e, simultaneamente, a cozinha reúna condições para a sua preparação.

5.1.2 Fornecedores proteicos de origem animal

Deve haver uma alternância diária entre a carne e o pescado.

Os ovos são uma excelente fonte proteica, dado possuírem proteínas de alto valor biológico, pelo que devem ser a principal fonte proteica, pelo menos duas vezes por mês.

No caso das carnes, deve-se promover o consumo de carnes brancas, nomeadamente de aves e de criação.

O pescado a disponibilizar deverá, sempre que possível, conciliar as questões ambientais (selecionando espécies que não estejam em risco ^[6]), o custo e as características nutricionais (sempre que possível optar por “peixes azuis” ^[7]).

5.1.3 Hortícolas e saladas

Como acompanhamento, devem ser diariamente disponibilizados produtos hortícolas cozinhados e/ou salada crua, num mínimo de três variedades, respeitando a época de produção (Anexo 5).

Para essa contabilização, apenas devem ser tidos em conta produtos fornecidos de forma autónoma e como constituinte da refeição. Por exemplo: salada de alface ou tomate ou repolho (ou outra couve) cozida ou feijão verde cozido, etc.

Não podem ser contabilizados produtos hortícolas utilizados para a preparação de pratos, como cebola ou alho para refogados, cebola para tempero das saladas, pimento ou cenoura para “colorir” o arroz, etc.

5.1.4 Sobremesa

A fruta crua e da época (Anexo 5) tem de ser disponibilizada obrigatória e diariamente, num mínimo de três espécies diferentes.

Simultaneamente, poderá ser servida, no máximo uma vez por semana, uma peça de fruta cozida ou assada, mas sempre sem adição de açúcar.

Complementarmente, pode ser servido, no máximo, duas vezes por mês, e em dia não coincidente com a fruta cozida/assada, uma das seguintes sobremesas:

- iogurte natural;
- gelado de leite;
- sobremesa láctea (arroz-doce, aletria, pudim ou leite creme);
- gelatina vegetal.

^[6] Consultar quadro com as espécies mais sustentáveis no Anexo 5.

^[7] São exemplos de peixes azuis o atum, a cavala, o salmão e a anchova.

5.1.5 Bebida

A água deverá estar disponível, em local visível e adequado, nomeadamente, em jarros, espalhados pelas mesas.

Dada a elevada qualidade da água distribuída na rede dos serviços públicos municipais, não se recomenda a disponibilização de água engarrafada.

Sendo a água a única bebida permitida no espaço refeitório, a escola deve ter o cuidado de adotar medidas que impeçam o transporte de outras bebidas para o espaço refeitório, bebidas essas adquiridas no espaço bufete ou trazidas do exterior.

5.1.6 Pão

Recomenda-se a distribuição de pão de mistura, embalado^[8].

Admite-se a distribuição de pão regional desde que se assegure que o mesmo não contém mais do que 1g de sal por 100g de pão.

5.1.7 Gorduras de adição

Para o tempero das saladas e/ou hortícolas e sempre que o/a aluno/a solicite, deve ser disponibilizado azeite virgem extra.

6. Confeção dos géneros alimentícios

6.1 As refeições servidas nos refeitórios escolares terão de ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, bem como respeitar:

- ✓ as ementas aprovadas pela direção do agrupamento/escola, elaboradas com base na Lista dos Alimentos Autorizados (Anexo 1) e as Capitações previstas (Anexo 2), no agrupamento/escola com refeitório de exploração direta;
- ✓ as ementas definidas no procedimento de contratação pública, no agrupamento/escola com refeitório concessionado.

6.2 A confeção de alimentos em refeitórios escolares, assim como a manutenção e higienização dos equipamentos disponíveis e das instalações deverão respeitar os requisitos técnicos do sistema de HACCP, de acordo com o previsto no Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro.

7. Empratamento dos alimentos

No processo de empratamento devem ser escrupulosamente cumpridas as quantidades de alimentos correspondentes (Anexo 2) devendo ser colocados todos os componentes do prato: conduto, guarnição e hortícolas/saladas. A sua apresentação deve ser apelativa.

^[8] Dispensa-se o recurso ao embalamento prévio do pão, caso esteja salvaguardada toda a questão de higiene e segurança alimentar de acordo com a legislação em vigor.

8. Constituição da Refeição

As refeições a oferecer nos refeitórios escolares devem prever dois tipos de ementas, em resultado da aplicação da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril, devendo também ser disponibilizada, diariamente, uma opção vegetariana, com os seguintes constituintes:

Constituinte	Ementa	Ementa vegetariana
Sopa	Sopa de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas.	
Conduto	Prato de carne ou de pescado, em dias alternados. Prato contendo ovo, com uma periodicidade quinzenal.	Prato com leguminosas como principal constituinte, alternando o tipo de leguminosa entre os diferentes dias.
Guarnição	Arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção. Em simultâneo, poderão servir-se leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, feijão-frade, etc.).	Arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção.
	Caso não seja adicionado qualquer produto de origem animal (por exemplo, natas, chouriço) à guarnição (arroz, massa ou batata), esta deve ser comum aos dois tipos de ementas.	
Hortícolas e/ou saladas	Os produtos hortícolas crus (saladas) e/ou confeccionados passíveis de serem servidos e temperados à parte (por exemplo, salada de feijão verde, curgetes, etc.) devem ser servidos diariamente, preferencialmente em prato separado, no mínimo com três variedades e nas captações previstas.	

	Para além dos crus, os produtos hortícolas confeccionados deverão sempre que possível fazer parte do acompanhamento dos pratos. Para tempero, poderão estar disponíveis: azeite virgem extra, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada, limão, coentros, salsa e orégãos em embalagem adequada ao tempero.	
Pão	1 pão de mistura (confeccionado no próprio dia), de acordo com o Anexo 1.	
Sobremesa	Constituída diariamente por fruta variada, preferencialmente da época (Anexo 5), no mínimo de 3 espécies, de acordo com as quantidades referidas no Anexo 2. Simultaneamente, com a fruta crua, pode ser servida fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana. Simultaneamente com a fruta crua, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda, ser servido, uma vez por semana, doce / gelatina de origem vegetal/ gelado de leite / iogurte natural.	Constituída diariamente por fruta variada, preferencialmente da época (Anexo 5), no mínimo de 3 espécies, de acordo com as quantidades referidas no Anexo 2. Simultaneamente, com a fruta crua, pode ser servida fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana. Simultaneamente com a fruta crua, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda, ser servido, uma vez por semana, gelatina de origem vegetal.

Bebida	A água é a única bebida servida. Não é permitido o consumo de qualquer outra bebida nos refeitórios escolares
--------	---

9. Componentes da Ementa

Com o objetivo de assegurar uma alimentação variada e de qualidade, as ementas devem obedecer às indicações que se seguem relativas à confeção/apresentação e respetiva frequência da oferta de produtos alimentares:

Componente da ementa	Indicado	Máximo	Mínimo	Frequência
Sopa tipo creme/aveludado		2		Semanal
Sopa com leguminosas na base			1	Semanal
Prato que inclua leguminosas			1	Semanal
Prato de aves ou criação	1			Semanal
Prato de pescado não fracionado ^[9]			1	Semanal
Prato de carne não fracionado ^[10]			1	Semanal
Pratos com carne ou peixe fracionados (picado, lascado ou cortado(a) em pequenas porções)		2		Semanal
Pratos que incluam ovo			1	Quinzenal
Pratos que incluam produtos de salsicharia		1		Mensal
Ementa com inclusão de fritos		1		Quinzenal

^[9] Entende-se por pescado não fracionado, aquele passível de ser quantificado em gramagem, no prato, tipo Posta de peixe, porções de polvo ou lulas, por exemplo.

^[10] Entende-se por carne não fracionada, aquela passível de ser quantificado em gramagem, no prato, tipo bife/costeleta/escalope/carne assada ou estufada fatiada/hambúrguer/almondegas.

Fruta da época em natureza	1			Diário
Sobremesa doce ou fruta cozida/assada		1		Semanal
Água				Diária

Componente da ementa vegetariana	Indicado	Máximo	Mínimo	Frequência
Sopa tipo creme/aveludado		2		Semanal
Sopa com leguminosas na base			1	Semanal
Prato com leguminosas ou derivados de leguminosas	1			Diário
Ementa com inclusão de fritos		1		Quinzenal
Fruta da época em natureza	1			Diário
Fruta cozida/assada		1		Semanal
Água				Diária

Sugere-se que se incorporem, nas ementas, de forma gradual até atingir uma frequência mínima de umavez por semana, os seguintes modos de preparação/confeção:

- / Ensopados;
- / Caldeiradas;
- / Jardineiras;
- / Açordas.

10. Sal

Com o objetivo de uma progressiva redução das quantidades de sal, sugere-se o recurso a medidas específicas (colheres de sobremesa/sopa, chávenas de café, etc.) e à substituição total de sal por salicórnica em natureza ou seca, nas capitações indicadas no Anexo 2, ou pela gradual redução da dose de sal por alternativas (ervas aromáticas, por exemplo).

O sal a ser utilizado terá de ser, obrigatoriamente, sal iodado.

A adição de sal aos constituintes da ementa (sopa e prato) deve cumprir escrupulosamente as quantidades descritas no Anexo 1, nomeadamente as 0,2 g por constituinte da ementa.

O quadro que se segue exemplifica o exposto, para refeições dos 2.º e 3.º ciclos e ensino secundário:

	Prato	Sopa
	(inclui todos os componentes)	
100 refeições	20 g de sal	20 g de sal
	1 colher de sopa de sal	1 colher de sopa de sal
120 refeições	24 g de sal	24 g de sal
	5 colheres de café de sal	5 colheres de café de sal
250 refeições	50 g de sal	50 g de sal
	2,5 colheres de sopa de sal	2,5 colheres de sopa de sal
400 refeições	80 g de sal	80 g de sal
	4 colheres de sopa de sal	4 colheres de sopa de sal

1 colher de sopa= 20g

1 colher de café= 5 g

11. Elaboração de Ementas

- / A ementa deverá ser acompanhada pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, a respetiva capacitação e o valor energético e descrição do(s) método(s) de confeção. Recomenda-se como ferramenta de apoio, o SPARE (Sistema de Planeamento e Avaliação de Refeições Escolares) <http://www.plataformacontraaobesidade.dgs.pt:8080/SPARE2>;
- / A ficha técnica deve estar arquivada nos refeitórios escolares, em pasta própria, para consulta;
- / As ementas semanais devem ser afixadas em local visível e disponibilizadas na página online do agrupamento/escola;
- / A introdução de determinados componentes ou modos de confeção está sujeita às indicações de frequência, indicadas no ponto 9;
- / As ementas escolares devem ser elaboradas, sempre que possível, por um nutricionista. Caso não seja possível, a escola deve recorrer a um parecer vinculativo por parte de um destes técnicos do Serviço Nacional de Saúde.

12. Ementas alternativas

Por prescrição clínica, terá de ser servida uma ementa alternativa (dieta) mantendo, sempre que possível a matéria-prima (ou sucedâneos) da ementa do dia.

Caso a ementa alternativa tenha por base um caso de alergia e/ou intolerância alimentar, deve ser consultado o documento "Alergia Alimentar", disponível em: http://dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/referencial_alergias_alimentares.pdf.

Em situações de indisposição física por parte de algum elemento da comunidade educativa (docente, discente ou técnico da escola), não obstante o exposto, e sempre que haja condições de resposta positiva, deve ser disponibilizada uma dieta ligeira

13. Ementas vegetarianas

Tendo como objetivo responder à Lei n.º 11/2017, de 17 de abril, incluem-se em anexo a este documento (Anexo 3), algumas propostas de ementas vegetarianas, com as respetivas fichas técnicas. Certos pratos da tradição alimentar portuguesa podem ser adaptados à alimentação vegetariana. Sendo um tipo de refeição nova no nosso panorama escolar devem existir cuidados para monitorizar os pratos preferidos e progressivamente se fazerem adaptações aos gostos e preferências das crianças interessadas.

Alerta-se para a singularidade destas opções que, se não forem bem planeadas, podem provocar algumas carências de desequilíbrios nutricionais, pelo que se aconselha o máximo cuidado na sua elaboração. Para tal recomenda-se que sejam respeitados os seguintes requisitos na construção de uma ementa vegetariana:

- a sopa constituída por produtos hortícolas poderá conter leguminosas, sendo a sua presença obrigatória caso não estejam presentes no prato principal;
- o prato principal deverá ser constituído por uma fonte proteica de origem vegetal (preferencialmente leguminosas), acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono ou derivados (arroz, massa, couscous, mandioca ou outros...), dando preferência aos integrais, ou tubérculos (batata, batata-doce...), produtos hortícolas crus ou cozinhados;
- a sobremesa deverá ser constituída por fruta da época variada e pontualmente por uma sobremesa doce. Não deverão ser fornecidos laticínios (ou alternativas vegetais). No sentido da otimização dos recursos, equipamentos e matérias-primas sugerimos que o principal fornecedor de hidratos de carbono (arroz, massa, batata) seja disponibilizados imultaneamente, aos dois tipos de ementas sendo que, para tal, não tenha havido a junção de qualquer componente de origem animal ao referido fornecedor.

A restrição de alimentos de origem animal, característica da opção vegetariana, contribui para uma menor pegada ecológica. Por forma a otimizar este benefício, devem respeitar-se os critérios de sazonalidade e produção local em todos os seus componentes.

14. Ementas mediterrânicas

O Padrão Alimentar Mediterrânico, consagrado como Património Imaterial da Humanidade, é reconhecido como uma forma de “comer” promotora da saúde, sustentável e amiga do

ambiente. O consumo moderado de produtos de origem animal, a utilização de produtos sazonais e a preferência por alimentos de produção local, característicos deste padrão alimentar, conferem-lhe uma reduzida pegada ecológica e uma elevada sustentabilidade. A Direção-Geral da Educação, como membro integrante do Grupo de Acompanhamento para a salvaguarda e promoção da Dieta Mediterrânica (GADM) mas também como responsável pelas orientações sobre a oferta alimentar em meio escolar, tem como missão a promoção junto das escolas, a sua divulgação e defesa desta saudável forma de alimentação. Por sua vez, cabe às escolas promovê-la junto dos mais novos, devendo a elaboração das ementas contemplar os princípios da Dieta Mediterrânica.

Assim, e para além do incentivo a formas culinárias como as referidas no ponto 9. Neste documento, anexa-se um conjunto de ementas tipicamente mediterrânicas, com respetivas fichas técnicas, que deverão ser adotadas e implementadas nas escolas com uma regularidade mínima quinzenal (Anexo 4). De notar que uma das características principais da Dieta Mediterrânica é o respeito pela história e produção local, pelo que as receitas locais, recorrendo a produtos alimentares e práticas culinárias locais, devidamente adaptadas, podem e devem ser incorporadas nestas ementas.

15. Monitorização das Ementas Escolares

Para efeitos de monitorização do cumprimento destas orientações, deve recorrer-se ao documento “Grelha de Observação – Lista de Verificação para as Direções das Escolas/Agrupamentos”, da Direção-Geral da Educação (Anexo 7).

16. Função pedagógica do refeitório

Considerando o papel fulcral dos hábitos alimentares na saúde humana, é importante a definição de estratégias de acompanhamento dos alunos no período de refeição.

Recordamos que a disponibilização de serviço de refeições a todos os alunos é uma resposta a um direito fundamental: o acesso à alimentação equilibrada e nutricionalmente adequada.

Cada escola deve ter a preocupação de promover a equidade do serviço de refeições, de modo que todos sintam fazer parte da mesma comunidade educativa.

Recomenda-se que haja em permanência no refeitório durante a hora do almoço, sempre que possível, adultos, professores e/ou assistentes técnicos e/ou assistentes funcionando como modelo, partilhando as refeições com os alunos.

Sempre que possível, deve ser também assegurado que os alunos possuam um intervalo, entre as aulas do bloco da manhã e do bloco da tarde, que lhes permita fazer um almoço tranquilo e sem a necessidade de acelerar o momento da refeição, para que possam usufruir de alguns momentos de lazer.

É também importante que haja um processo de sensibilização no sentido de combater o desperdício alimentar ao nível dos refeitórios, dando sequência ao exposto no ponto 9, do artigo 4.º, do Despacho n.º 5296/2017, de 16 de junho, *“O agrupamento de escolas ou escola não agrupada deverá promover junto dos alunos e famílias o princípio do não desperdício das refeições marcadas e não consumidas pelos alunos.”* Este processo passa por diferentes níveis, de promoção da consciencialização da problemática dos desperdícios alimentares que, consoante a realidade local, pode passar por diferentes atores e por diferentes estratégias.

Assim, sugere-se que esta preocupação fique explanada num documento da escola (Regulamento Interno ou Regulamento do Refeitório, por exemplo), de modo a que toda a comunidade escolar (alunos, professores e assistentes técnicos e operacionais) tenha um papel ativo no sentido da prevenção do desperdício alimentar.

No âmbito das medidas pedagógicas de combate ao desperdício alimentar implementadas no agrupamento de escolas/escola não agrupada, as refeições marcadas e não consumidas poderão ser doadas a instituições locais, com as quais sejam estabelecidas parcerias para o efeito (ponto 10, do artigo 4.º, do Despacho n.º 5296/2017, de 16 de junho).

17. Legislação aplicável

O fornecimento das refeições obedece às normas constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro.

Anexo 1 - Lista de Alimentos Autorizados

1 – CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor – Decreto-Lei n.º 323-F/2000, de 20 de dezembro (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;
- / acémredondo–semcobertura.

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 detalhadas 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

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

1.5.1 - Hambúrgueres

Percentagem de carne $\geq$ 80%:

- / a fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ 70%.
- / No caso de hambúrgueres de aves, a percentagem de carne deverá ser $\geq$ 80%. A fração de carne não poderá conter os seguintes ingredientes:

- proteínas de origem vegetal hidratada;
- condimentos;
- sal;
- salsa hidratada;
- flocos de aveia hidratados;
- fibra vegetal;
- cebolas tostadas.

1.5.2 - Almôndegas

Percentagem de carne Š a 80%:

- / A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser Š a 70%.

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

- proteínas de origem vegetal hidratada;
- condimentos;
- sal;
- salsa hidratada;
- flocos de aveia hidratados;
- fibra vegetal;
- cebolas tostadas.

1.5.3 - Empadão, bolonhesa, lasanha, canelones e rolo de carne

A carne a utilizar poderá ser picada na cozinha escolar, 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.
- b) A existência de zona de preparação exclusivamente destinada a esse fim, distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe.

A peça de carne utilizada para picar deverá obedecer aos parâmetros apresentados em 1.2 e 1.3 “Peças de talho para estufar/guisar” e possuir as seguintes características:

- / isenção de gorduras;
- / isenção de aponevroses;
- / isenção de sinais de oxidação.

No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b), a carne picada deverá ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de produto pré-embalado (congelado ou refrigerado em vácuo), respeitando sempre os parâmetros indicados em 1.2 e 1.3 e conter a seguinte menção: 100% de carne de vaca.

2 – CARNE DE PORCO

Proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor.

2.1 - Pernas, pás ou lombos

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, podendo ser utilizadas para bife ou assar

2.2 - Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

- / selecionadas do cachaço, lombo e pé, em percentagem equitativa;
- / corte por processo standardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

3 – CARNE DE CARNEIRO, CABRITO E/OU BORREGO

- / Pernas e pás limpas provenientes de ovinos adultos (nunca caprinos).
- / Pernas e pás limpas provenientes de crias de caprinos (cabrito).

4 – CARNE DE COELHO

As carcaças deverão ser fornecidas isentas de traumatismos e incisões, devidamente sangradas e esfoladas, com cabeça e sem orelhas e os membros desprovidos das extremidades manuais ou pedais. Deverão ainda ser provenientes de matadouros oficialmente aprovados, 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 AVES

As carcaças provenientes de aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovados, e devidamente identificadas.

- / Ave inteira: deverá apresentar-se preparada segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isenta de penas, penugens ou canudos e desprovida de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha da tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não deverão fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas deve oscilar entre 5 e 8 kg, no caso de peru, 3 kg no caso de pato e 1 kg, no caso de frango. 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.
- / Coxas: correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, selecionadas superiormente ao nível da articulação coxofemoral e inferiormente a 2 cm acima da articulação tibiotársica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotuladas.
- / Bifes: obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de osso ou cartilagens segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”.
- / Hambúrgueres: a fração de carne deverá conter apenas ave, sendo que a percentagem de carne deverá ser $\geq 80\%$.

5.1 - Peru

- / inteiro;
- / coxas;
- / peito/bifes.

5.2 - Pato

- / inteiro;
- / coxas;
- / bifes.

5.3 - Frango

- / inteiro;
- / coxas;
- / peito/bifes.

6 – PRODUTOS DE SALSICHARIA

Estes produtos apenas deverão reutilizados para a preparação de ementas “tradicionais”, e como complemento a outras fontes proteicas de maior valor nutricional.

Deverão possuir rótulos 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.

6.1 – 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%.

A carne e a gordura terão de estar 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.

6.2 - Farinheira

Enchido curado 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. Às gorduras podem ser adicionados os condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.).

Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm.

6.3 - Alheira

Enchido curado pelo fumo, de Trás-os-Montes DOP, obtido a partir da carne de porco ou criação fresca, pão regional transmontano de trigo, azeite, condimentado com sal, alho e colorau. Os pedaços de carne têm de ser perceptíveis, em forma de ferradura, de comprimento de cerca de 30 cm e comum diâmetro de cerca de 2 cm. O peso deve oscilar entre os 170 e 200 g.

6.4 - Presunto

/ “Presunto limpo”, desossado e sem courato.

7 – SALGADOS PRÉ-PREPARADOS CONGELADOS

Provenientes de contratantes com o sistema HACCP instalado:

7.1 - Croquetes de carne

Com um teor de carne de bovino, ou bovino e suíno, igual ou superior a 50%, de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.

7.2 - Pastéis de bacalhau

Com um teor de bacalhau igual ou superior a 30%, de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.

8 - OVOS

/ Ovo pasteurizado

Para aplicação geral – ovo inteiro, gema e clara.

Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante, fora das caixas de transporte, com o prazo de validade visível.

/ Ovo em natureza

Servidos apenas sob a forma de cozidos.

Ovos de galinha de categoria A – Tamanho L (peso $\geq 63\text{g}$ e $< 73\text{g}$) Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- / código do centro de embalagem;
- / categoria de qualidade;
- / categoria de peso;
- / data de durabilidade mínima;
- / menção ovos lavados.

9 – PESCADO

Considerando as questões ambientais, a necessidade de perspetivar a alimentação de uma forma abrangente e holística e a urgência de minimizar o impacto das escolhas nos recursos marinhos, não obstante as indicações apontadas nos pontos 9.1 a 9.6, deve ser dada prioridade

às espécies de pescado constantes do Anexo5, tendo em conta a arte de pesca usada e a área de captura.

9.1 -Tipos de apresentação:

/ **inteiro e viscerado**, sem cabeça ou com cabeça, no caso de peixes servidos à unidade.

Ex: dourada, robalo, cavala, sardinha, carapau, etc.;

/ **em postas**— quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral; as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica proveniente;

/ **em filetes** – quando o pescado é submetido à filetagem;

/em lombos.

9.2 - Conservação

/Refrigerado

/ Congelado ou ultracongelado—quando submetido à temperatura de -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 e lombos não pode ultrapassar os 20% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.

9.3 – Espécies de pescado e fins culinários

- a) Cozer: pescada (de n.º 3 a n.º 5), pargo legítimo, mero, corvina, cherne, maruca, abrótea, bacalhau seco, badejo.
- b) Assar / gratinar / estufar: pargo legítimo e mulato, pescada (de n.º 3 a n.º 5), corvina, cherne, mero, maruca, solha, peixe prata, arinca, salmão, bacalhau seco, cardinal, palmeta, paloco, pampo, cardeal, tintureira, sarda, perca, robalo, dourada, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%, barrinhas de pescada panadas ultracongeladas, com um teor de peixe (lascado) superior a 50%.

- c) Grelhar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, filetes de pescada, besugo, salmão, sardinha, cavala, sarda, dourada, robalo, lulas, chocos e bacalhau seco.
- d) Fritar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, pescada (de n.º 3 a n.º 5), pescadinha, bacalhau seco, paloco, cardinal, lulas, chocos, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de raia, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%.
- e) Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60 g, com um mínimo de 3 variedades ou de uma só espécie no caso de lulas, chocos, potas, paloco ou bacalhau.
- f) Arroz: bacalhau, polvo, lulas, paloco, tamboril ou de peixe (p.ex. pescada/maruca e miolo de camarão).
- g) Salada Russa: atum, peixe (filetes de pescada e miolo de camarão)
- h) Feijão-frade com atum e ovo.
- i) Grão com bacalhau e ovo.

9.4 – BACALHAU SECO E SALGADO

- j) / No mínimo do tipo graúdo, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa.
- k) / Migas a granel.

9.5 - ATUM

- l) / Atum em pedaços, em conserva, de utilização imediata.

9.6 - MOLUSCOS

- / Cefalópodes (chocos, lulas, polvo) e bivalves (amêijoas, mexilhões e berbigãos), congelados ou ultracongelados.

10 – CEREAIS SEUS DERIVADOS E TUBÉRCULOS

10.1 - ARROZ

- / Do tipo extralongo, agulha e carolino, sendo este último tipo, exclusivamente utilizado para a confecção de arroz “malandro” ou arroz doce.

10.2 - MASSAS ALIMENTÍCIAS (simples e loutricolor)

- / Cotovelos e massa riscada.
- / Esparguete.
- / Massa miúda (pevide, estrelinha, letras, couscous).
- / Macarrão.
- / Búzios.
- / Espirais /Fusilli.
- / Aletria.
- / Lasanha (com ou sem ovo).
- / Canelones.
- / Massas alimentícias sem glúten (para preparação de refeições sem glúten).

10.3 - BATATA

- / Com casca ou sem casca. Inclui batata palito pré-frita congelada. Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40mm; os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35 mm.
- / Para a confecção de puré de batata poderá ser utilizado puré instantâneo, desde que se comprove não existirem condições físicas que garantam a segurança alimentar para confecção no local. Deve ser confeccionado seguindo as orientações do fabricante para a preparação.

10.4 – BATATA DOCE

- / Com ou sem casca. Os tubérculos não devem ter diâmetro inferior a 40mm.

10.5 - INHAME

- / Com casca. Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35 mm.

10.6 - MANDIOCA

- / Com casca. Os tubérculos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm.

10.7 - CASTANHA

- / Frutos de boa qualidade.
- / Com casca ou sem casca. Inclui congelada.

10.8 – FLOCOS de AVEIA, CENTEIO e CEVADA

- / De 1.ª qualidade, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

10.9 – OUTROS CEREAIS: Cevadinha, Millet, Milho Doce, Quinoa

- / De 1.ª qualidade, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

10.10 – FARINHA DE TRIGO

- / De 1.ª qualidade, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

10.11 – DERIVADOS DE TRIGO

- / Seitan: refrigerado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens de 250g, 500g ou 1 kg, em função da quantidade necessária do género alimentício. Deverá ter a duração máxima de 6 semanas, podendo ser guardado refrigerado (coberto com água em recipiente fechado) até 24 horas após a abertura da embalagem.

11 – LEGUMINOSAS SECAS

11.1 - LEGUMINOSAS

De boa qualidade.

- / Feijão: preto, branco, manteiga, catarino, frade, encarnado, papo-de-rola ou vermelho.
- / Chicharo.
- / Grão-de-bico.
- / Favas: frescas ou congeladas.
- / Ervilhas: descascadas, frescas ou congeladas.
- / Lentilhas: verdes, castanhas, vermelhas ou coral.
- / Feijão de soja.

11.2 – DERIVADOS DA SOJA

- / Soja texturizada: grânulos finos e nacos. De 1.^a qualidade, em embalagens de 400g ou adequadas à quantidade necessária do género alimentício.
- / Tofu: refrigerado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens de 250 g, 500 g ou 1 kg, em função da quantidade necessária do género alimentício. Deverá ter a duração máxima de 6 semanas, podendo ser guardado refrigerado (coberto com água em recipiente fechado) até 24 horas após a abertura da embalagem.
- / Tempeh de soja (proteína fermentada de soja): refrigerado ou congelado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens de 200g ou 250g, em função da quantidade necessária do género alimentício. Não deverá ser armazenado após a abertura da embalagem.
- / Enchido de soja ou enchido de seitan: enchido 100% vegetal (tipo chouriço) envolto em película vegetal, em embalagem de 200 g.

- / Alheira de tofu, alheira vegetariana ou alheira de cogumelos: enchido 100% vegetal (tipo alheira) envolto em película vegetal, em embalagem de 200 g.
- / Molho de soja: de boa qualidade e sem açúcar. Em embalagens de 200ml, 250ml ou 750ml, em função da quantidade necessária do género alimentício.
- / Creme culinário de soja (“natas” de soja): creme 100% vegetal para uso culinário, refrigerado ou de longa duração, em embalagens de 200 ml, 250ml ou de 1 l, em função da quantidade necessária do género alimentício.

12 – BEBIDAS VEGETAIS

- / Bebida de soja: bebida vegetal à base de soja sem açúcar. Em embalagens de 200ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.
- / Bebida de aveia: bebida vegetal à base de aveia sem açúcar. Em embalagens de 200ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.
- / Bebida de arroz: bebida vegetal à base de arroz sem açúcar. Em embalagens de 200ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.

13 – HORTÍCOLAS

- / Frescos, de preferência sazonais de acordo com o Anexo 5, congelados e/ou ultracongelados.

14 – ALGAS MARINHAS

- / Desidratadas, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

15 – SALADAS E FRUTAS

No caso de saladas e frutas, para consumo em cru, de preferência sazonais de acordo com o Anexo 5, devem ser utilizados os processos de higienização adequados.



No caso do agrião, destinado a ser consumido cru, em salada, o fornecedor terá de garantir que este hortícola esteja embalado e higienizado, pronto a consumir.

16 – TEMPEROS, ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS

/ Limão, cebola, alho.

/ Ervas Aromáticas como: manjerona, orégãos, tomilho, hortelã, segurelha, aipo, salsa, alecrim, coentros, estragão, funcho, salva, louro, manjericão e cebolinho.

/ Especiarias: canela, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, cravinho, açafrão, gengibre e pimentão-doce.

Nota: As ervas aromáticas e as especiarias podem ser utilizadas de forma a diminuir, gradualmente, a quantidade de sal.

17 – COGUMELOS

/ Frescos, ultracongelados, congelados ou enlatados, inteiros ou laminados.

No caso de enlatados, deverão ser de utilização imediata.

18 – AZEITONAS

/ Frescas ou em conserva, inteiras ou laminadas. No caso de enlatadas, deverão ser de utilização imediata.

19 – AZEITE FINO

Azeite virgem para confeção e virgem extra para tempero em cru, em embalagem adequada.

20 – BANHA

/ Banha pré-embalada, devidamente rotulada.



– ÓLEO REFINADO

- / Óleo refinado, podendo ser de amendoim, girassol ou outro.
- / O óleo não pode ser derivado de produtos geneticamente modificados.
- / Passível de ser reutilizado desde que realizados os controlos adequados, tendo de existir recipientes apropriados à sua conservação entre frituras ao abrigo da luz e do ar.

21 – SAL IODADO

Sal com um teor de iodização de 30 – 60 mg / kg de sal.

Higienizado grosso, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

22 – SALICÓRNIA

A salicórnica é uma planta halófila, isto é, uma planta que cresce naturalmente em territórios ricos em sal (NaCl). A sua composição em natureza (planta fresca) é cerca de 92% de água e apresenta um elevado teor em sódio (aproximadamente 1024mg = 2,5 g de sal/100 g) sendo os restantes minerais presentes em quantidades vestigiais. A planta em seco devido à redução do teor de água apresenta um elevado teor de sódio semelhante ao sal. Portanto, a sua utilização na confeção das refeições deverá ser sem qualquer adição de sal extra.

Em natureza (inteira, rebentos ou pontas) ou em pó em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental. A sua conservação deve respeitar as indicações do comerciante.

23 – TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE

Em latas, frascos ou embalagens de *Tetra-Pack* nas quantidades necessárias, de utilização imediata.

24 – LEITE DE VACA

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

25 – QUEIJO

Ralado, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

26 – QUEIJOS VEGETAIS

Queijo vegetal/vegan: queijo 100% vegetal refrigerado à base de soja, de amêndoa ou de óleo de coco. Em embalagens de 100g ou 200g, em creme, bloco ou fatias, em função da finalidade do género alimentício.

27 – GELADO DE LEITE

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

28 – GELATINA DE ORIGEM VEGETAL

Deverá ser de origem vegetal, com a indicação da origem no rótulo.

29 – PUDIM

O pudim poderá ser “caseiro” ou de preparação instantânea.

30 – MOUSSE DE CHOCOLATE OU DE FRUTOS

A mousse poderá ser “caseira” ou de preparação instantânea.

31 – IOGURTE

- / Iogurte sólido, meio gordo, de aromas ou pedaços, peso líquido 125g.
- / Valor energético máximo: 100kcal por 100g.

32 – NATAS

Ultrapasteurizadas,

33 – PÃO DE MISTURA

- / O pão deve possuir a seguinte composição:
- ✓ 15% de centeio farinha tipo 130,
- ✓ 35% de farinha tipo 65,
- ✓ 35% de farinha tipo 200,
- ✓ água,
- ✓ teor máximo de sal de 1%,
- ✓ levedura.
- ✓ / Pão regional.

34 – PÃO RALADO

Em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

35 – BROA

Broa de milho.

36 – AÇÚCAR

Em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

Anexo 2 - Capitação dos Alimentos

TABELA 1 - FRUTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)			
Alperce / Damasco	50 g 1 unidade	100 g 2 unidades	150 g 3 unidades	150 g 3 unidades
Ameixa	60 g 1 unidade	120 g 2 unidades	180 g 3 unidades	180 g 3 unidades
Ananás / Abacaxi	85 g ½ rodela	85 g ½ rodela	170 g 1 rodela	170 g 1 rodela
Banana	75 g ½ unidade	75 g ½ unidade	150 g 1 unidade	150 g 1 unidade
Cereja	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça (almoçadeira)	150 g 1 taça (almoçadeira)
Clementina	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Dióspiro	130 g ½ unidade	130 g ½ unidade	260 g 1 unidade	260 g 1 unidade
Figo	60 g 1 unidade	60 g 1 unidade	120 g 2 unidades	120 g 2 unidades
Framboesas	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça (almoçadeira)	150 g 1 taça (almoçadeira)
Kiwi	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Laranja	80 g ½ unidade	80 g ½ unidade	160 g 1 unidade	160 g 1 unidade
Maçã	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades

TABELA 1 – FRUTOS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)			
Manga	110 g ¼ unidade	110 g ¼ unidade	170 g ½ unidade	170 g ½ unidade
Melancia	125g 1 fatia	125g 1 fatia	250 g 2 fatias	250 g 2 fatias
Melão	90 g 1 fatia	90 g 1 fatia	180 g 2 fatias	180 g 2 fatias
Meloa	150 g ¼ meloa	150 g ¼ meloa	300 g ½ meloa	300 g ½ meloa
Morango	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça (almoçadeira)	150 g 1 taça (almoçadeira)
Nêspera	60 g 1 unidade	120 g 2 unidades	180 g 3 unidades	180 g 3 unidades
Papaia	150 g ¼ unidade	150 g ¼ unidade	300 g ½ unidade	300 g ½ unidade
Pera	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Pêssego I Nectarina	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Romã	105 g ½ unidade	105 g ½ unidade	210 g 1 unidade	210 g 1 unidade
Tangerina	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Uva de mesa	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça (almoçadeira)	150 g 1 taça (almoçadeira)

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Abóbora para:					
- Guarnição mista	60g	70g	110 g	130 g	
- sopa (base)	60g	60g	60g	60g	
- sopa (não base)	40g	40g	40g	40g	
Agrião para:					
- salada mista	50g	50g	100 g	100 g	
- sopa (não base)	40g	40g	50 g	50 g	
Alface para:					
- salada mista	50g	50g	100g	100g	
- sopa (base)	60g	60g	100g	100g	
- sopa (não base)	30g	30g	50 g	50 g	
Aipo para:					
- salada mista	25g	25g	45g	45g	
- sopa (não base)	40g	40g	60g	60g	
Alcachofra para:					
- Guarnição mista	80 g	100 g	120 g	150 g	
Alho	1,2 g	1,5 g	2 g	2 g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processamento de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em pesobruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.ºCEB	2.º e3.º CEB	Sec.	
Alho francês para:					
- guarnição mista	60g	80g	120g	150g	
- sopa(base)	80g	80g	120g	120g	
- sopa(não base)	60g	60g	100g	100g	
Beringela para:					
- guarnição mista	80 g	80 g	120g	120g	
- sopa(não base)	100 g	100 g	100g	100g	
Beterraba para:					
- salada mista	100g	120g	150g	150g	
- sopa(base)	100g	100g	100g	100g	
Brócolos para:					
- guarnição mista	45g	60g	80g	100 g	
- salada mista	35g	45g	50g	70 g	
- sopa(não base)	60g	60g	100 g	100 g	
Caldo verde para:					
- migas	80 g	100g	150g	180g	
- sopa(não base)	100 g	100g	120g	120g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Cebola para:					
- refogado / estrugido	20 g	20 g	20 g	20 g	
- estufados / assados	25 g	25 g	25 g	25 g	
- tempero	10 g	10 g	10 g	10 g	
- ceboladas	50 g	50 g	100 g	100 g	
- sopa (não base)	40 g	40 g	50 g	50 g	
Cenoura para:					
- arroz	40 g	40 g	60 g	60 g	
- guarnição mista	50 g	50 g	80 g	80 g	
- jardineiras / estufados	50 g	50 g	80 g	80 g	
- salada mista	40 g	40 g	60 g	60 g	
- salada russa	60 g	60 g	80 g	80 g	
- sopa (base)	100 g	100 g	150 g	150 g	
- sopa (não base)	60 g	60 g	80 g	80 g	
Chalota para:					
- estufados / assados	25 g	25 g	25 g	25 g	
Cogumelos para:					
- guarnição mista	50g	60g	75g	90g	
- sopa (não base)	60g	60g	90g	90g	
Couve de Bruxelas para:					
- guarnição mista	60 g	75 g	100 g	125 g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Couve-flor para:					
- guarnição mista	45 g	60 g	80 g	100 g	
- saladamista	35 g	45 g	50 g	70 g	
- sopa (nãobase)	60 g	60 g	100 g	100 g	
Couve Branca I Repolho para:					
- guarniçãomista	60g	80g	100g	120g	
- sopa(nãobase)	80g	80g	100g	100g	
Couve Coração para:					
- guarniçãomista	50g	60g	80g	100 g	
- sopa(nãobase)	70g	70g	80g	80 g	
Couve Galega para:					
- guarniçãomista	80 g	100g	120g	150g	
- sopa(nãobase)	100 g	100g	100g	100g	
Couve Lombarda para:					
- guarniçãomista	50g	70g	90 g	110g	
- arroz	50g	70g	100 g	100g	
- sopa(nãobase)	60g	60g	90 g	90 g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.ºCEB	2.º e3.º CEB	Sec.	
Couve de Saboia para:					
- guarniçãomista	60g	80g	100g	120g	
- sopa(nãobase)	80g	80g	110g	110g	
Couve Portuguesa para:					
- guarniçãomista	70g	80g	100g	120g	
- sopa(nãobase)	80g	80g	110g	110g	
Couve Roxa para:					
- saladamista	60g	70g	90g	100 g	
- sopa(nãobase)	70g	70g	80g	80 g	
Curgete para:					
- guarniçãomista	60g	70g	110 g	130 g	
- sopa(base)	60g	60g	80g	80g	
- sopa(nãobase)	40g	40g	60g	60g	
Endívia para:					
- saladamista	80g	100 g	120g	150g	
- sopa(base)	60g	60 g	100g	100g	
Ervilhas de quebrar para:					
- guarniçãomista	50g	70g	100 g	130 g	
- sopa(nãobase)	60g	60g	90 g	90 g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.ºCEB	2.º e3.º CEB	Sec.	
Espargos para:					
- guarniçãomista	60g	70g	100g	120g	
- sopa(nãobase)	50g	50g	100g	100g	
Espinafre para:					
- guarnição mista	100 g	100 g	120 g	120 g	
- esparregado	120 g	140 g	150 g	180 g	
- sopa (não base)	60 g	60 g	80 g	80 g	
Feijão-verde para:					
- guarniçãomista	40g	50g	80 g	100g	
- jardineira	40g	60g	100 g	120g	
- sopa(nãobase)	40g	40g	60 g	60 g	
Grelos de couve para:					
- arroz	60g	60 g	80 g	80 g	
- guarniçãobase	80g	100 g	130g	150g	
- sopa(nãobase)	80g	80 g	100g	100g	
Grelos de nabo para:					
- arroz	80 g	80 g	100g	100g	
- guarniçãobase	100g	120g	150g	180g	
- sopa(nãobase)	100g	100g	120g	120g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo da vidragem e da quantidade de gelo.

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Nabo (cabeça) para:					
- guarnição mista	40g	40g	80g	80g	
- salada mista	40g	40g	60g	60g	
- sopa (não base)	80g	80g	120 g	120 g	
Pastinaca para:					
- guarnição mista	50g	50g	80g	80g	
- sopa (não base)	60g	60g	80g	80g	
Pepino para:					
- salada mista	30g	30g	50 g	50 g	
- sopa (não base)	80g	80g	100 g	100 g	
Pimento para:					
- arroz	20g	20g	40g	40g	
- caldeirada	20g	20g	80g	80g	
- salada mista	30g	30g	50g	50g	
- sopa (não base)	60g	60g	80g	80g	
Quiabo para:					
- salada mista	60g	70g	110 g	130 g	
- sopa (não base)	40g	40g	60 g	60 g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Rábano para:					
- guarniçãomista	40g	40g	80g	80g	
- saladamista	40g	40g	60g	60g	
- sopa(nãobase)	80g	80g	120 g	120 g	
Rabanete para:					
- saladamista	30 g	50 g	80 g	100g	
- sopa(nãobase)	150 g	150 g	150 g	150g	
Rebentos de bambu para:					
- guarniçãomista	50g	70g	100g	120g	
- sopa(nãobase)	80g	80g	120g	120g	
Rebentos de soja para:					
- guarnição mista	20 g	30 g	50 g	50 g	
- salada mista	20 g	30 g	50 g	50 g	
- sopa (não base)	30 g	30 g	40 g	40 g	
Rúcula para:					
- saladamista	50g	50g	80g	80g	
- sopa(nãobase)	60g	60g	80g	80g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Tomate para:					
- arroz	35 g	35 g	45 g	45 g	
- estufados	25 g	25 g	25 g	25 g	
- caldeirada	50 g	50 g	80 g	80 g	
- salada mista	30 g	30 g	60 g	60 g	
- sopa (base)	50 g	50 g	50 g	50 g	
- sopa (não base)	30 g	30 g	30 g	30 g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 3 – CEREAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Arroz para:					
- guarnição base	30 g	40 g	50 g	60 g	
- guarnição + leguminosas/hortícolas	20 g	30 g	40 g	50 g	
- sopa	5 g	5 g	5 g	5 g	
- doce	20 g	20 g	25 g	25 g	
Aveia (flocos de) para:					
- guarnição base	15 g	20 g	30g	40g	
- sopa	8 g	8 g	10g	10g	
Batata para:					
- assar/ cozer/fritar	80g	100 g	120g	140g	No caso de batata nova, retira-se à capitação indicada 10%
- jardineira /caldeirada	60g	80 g	100g	120g	
- puré	80g	100 g	120g	140g	
- saladarussa	60g	80g	100g	120g	
- sopa	40g	40g	50g	50g	
- sopa (flocos, desidratada)	8 g	8 g	10g	10g	
Batata Doce para:					
- cozer	80g	100 g	120 g	140 g	
- sopa(não base)	40g	40 g	40 g	40 g	
Castanha (sem casca)	30 g	40 g	50 g	80g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 3 – CEREAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Centeio (flocos de) para:					
- guarnição base	15 g	15 g	15 g	15 g	
- sopa	8 g	8 g	8 g	8 g	
Cevada (flocos de) para:					
- guarnição base	15 g	20 g	30 g	40 g	
- sopa	8 g	8 g	10 g	10 g	
Cevadinha para:					
- guarnição base	15 g	15 g	15 g	15 g	
- sopa	8 g	8 g	8 g	8 g	
Inhame para:					
- guarnição base	75 g	100 g	140 g	180 g	
- sopa	35 g	35 g	8 g	8 g	
Mandioca para:					
- guarnição base	50 g	80 g	100 g	140 g	
- sopa	25 g	25 g	25 g	25 g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo da quantidade de gelo.

TABELA 3 – CEREAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Massas para:					
- guarnição base	20g	30g	40g	50g	
- guarnição mista	10g	15g	20g	30g	
- canelones	2 "tubos"	2 "tubos"	3 "tubos"	4 "tubos"	
- lasanha	2 placas (em média)	2 placas (em média)	2 placas (em média)	2 placas (em média)	
- sopa com hortaliça	10 g	10 g	10 g	10 g	
Millet para:					
- guarnição base	15 g	15 g	15 g	15 g	
- sopa	8 g	8 g	8 g	8 g	
Milho doce para:					
- guarnição mista	25g	25g	35g	50g	
- salada mista	35g	35g	50g	80g	
Quinoa para:					
- guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g	
- sopa	8 g	8 g	8 g	8 g	
Pão de mistura ou broa para:					
- ensopados, açordas, migas, lulas à bordalesa, etc.	25 g	40 g	55 g	70 g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 4 – LEGUMINOSAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ^{1,2} (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Chícharo para:					
- arroz	25 g	25 g	25 g	25 g	
- guarnição base	50 g	70 g	90 g	110 g	
- sopa (base)	30 g	30 g	30 g	30 g	
- sopa (não base)	20 g	20 g	20 g	20 g	
Ervilhas para:					
- arroz	30 g	30 g	40 g	40 g	
- guarnição base	60 g	75 g	100 g	120 g	
- guarnição (leguminosas/hortícolas)	40 g	40 g	60 g	60 g	
- jardineira	30 g	40 g	60 g	70 g	
- salada russa	40 g	40 g	60 g	60 g	
- sopa (base)	30 g	30 g	30 g	30 g	
- sopa (não base)	20 g	20 g	20 g	20 g	
Favas para:					
- guarnição base	60g	75g	100 g	120 g	
- sopa (base)	30g	30g	30g	30g	
- sopa (não base)	20g	20g	20g	20g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

² As capitações apresentadas referem-se às leguminosas cruas ou congeladas. No caso do recurso a leguminosas secas, considerar metade do valor apontado. As capitações indicadas referem-se ao peso em bruto, previamente ao processo de demolhada da leguminosa.

TABELA4 – LEGUMINOSAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ^{1,2} (em pesobruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.ºCEB	2.º e3.º CEB	Sec.	
Feijão seco para:					
- arroz	5 g	5 g	5 g	5 g	
- guarniçãobase	20g	30g	40g	50g	
- sopa(base)	10g	10g	10g	10g	
- sopa(nãobase)	5 g	5 g	5 g	5 g	
Grão-de-bico seco para:					
- guarniçãobase	20g	30g	40g	50g	
- sopa(base)	10g	10g	10g	10g	
- sopa(nãobase)	5 g	5 g	5 g	5 g	
Lentilha seca para:					
- guarniçãobase	20g	20g	20g	20g	
- sopa(base)	10g	10g	10g	10g	
- sopa(nãobase)	5 g	5 g	5 g	5 g	
Soja granulada seca para:					
- guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vidro e da quantidade de gelo.

² As capitações apresentadas referem-se às leguminosas cruas ou congeladas. No caso do recurso a leguminosas secas, considerar a metade do valor apontado. As capitações indicadas referem-se ao peso em bruto, previamente ao processo de demolhada da leguminosa.

TABELA4 – LEGUMINOSAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES(em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.ºCEB	2.ºe 3.º CEB	Sec.	
Seitan³ para:					
- guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g	
Tofu para:					
- guarnição base	110 g	130 g	170 g	200 g	

³ O seitan, não sendo uma leguminosa, funciona do ponto de vista nutricional, como equivalente em aporte proteico.

TABELA4 – LEGUMINOSAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹² (em pesobruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Prato, opção vegetariana					
Ervilha em grão:					
- crua ou ultracongelada	130 g	160 g	200 g	230 g	
Fava em grão:					
- cruaouultracongelada	130 g	160 g	200 g	230 g	
- seca	40 g	50 g	60 g	70 g	
Feijão em grão (ex., branco, vermelho, preto, frade)					
- cru	130 g	160 g	200 g	230 g	
- seco	70 g	70 g	80 g	80 g	
Grão-de-bico seco	40 g	50 g	60 g	80 g	
Lentilha seca	40 g	50 g	60 g	80 g	
Soja (granulada seca)	40 g	50 g	60 g	80 g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

² As capitações apresentadas referem-se às leguminosas cruas ou congeladas. No caso do recurso a leguminosas secas, considerar metade do valor apontado. As capitações indicadas referem-se ao peso em bruto, previamente ao processo de demolhada da leguminosa.

TABELA 4 – LEGUMINOSAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ^{1,2} (em pesobruato)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Prato, opção vegetariana					
Seitan ³	40 g	50 g	60 g	80 g	
Tofu	120 g	140 g	180 g	210 g	

³ O seitan, não sendo uma leguminosa, funciona do ponto de vista nutricional, como equivalente em aporte proteico.

TABELA5 – PESCADO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.ºCEB	2.º e3.º CEB	Sec.	
Pescado preparado	50 g	60 g	80 g	90 g	
Pescado inteiro eviscerado sem cabeça	100 g	105 g	135 g	145 g	
Pescado inteiro eviscerado com cabeça	120 g	130 g	165 g	175 g	
Peixe à posta	95 g	120 g	140 g	150 g	
Peixe em filete/lombo	85 g	100 g	130 g	140 g	
Moluscos e Cefalópodes preparados	50 g	60 g	75 g	90 g	
Chocos	130 g	140 g	180 g	190 g	
Lulas para:					
- estufado/caldeirada	125 g	130 g	170 g	180 g	
- arroz à valenciana	35 g	45 g	60 g	75 g	
Polvo para:					
- assar /filetes	140g	150g	170g	180g	
- arroz	120g	130g	150g	160g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA5 – PESCADO (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.ºCEB	2.º e3.º CEB	Sec.	
Potas	70 g	80 g	110 g	120 g	
Bivalves preparados	50 g	60 g	75 g	90 g	
Amêijoas:					
- com casca	130 g	150 g	180 g	210 g	
- sem casca	50 g	60 g	80 g	90 g	
Berbigão:					
- com casca	230 g	280 g	360 g	420 g	
- sem casca	35 g	40 g	50 g	55 g	
Mexilhão (miolo)	40 g	50 g	70 g	80 g	
Camarão (miolo)	50 g	60 g	80 g	90 g	
Atum em conserva	85 g	90 g	100 g	110 g	
Barras de pescada	75 g 1 barrita	75 g 1 barrita	150 g 2 barritas	150 g 2 barritas	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA5 – PESCADO (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Bacalhau:					
- salgadoseco	50g	60 g	75 g	90 g	
- demolido	95g	100 g	130 g	140 g	
- migas(salgadoseco)	40g	50g	60g	70g	
- migas(ultracongelado)	50g	60g	80g	90g	
- pastéis / pataniscas	100 g	100 g	120 g	120 g	
	3 unidades	3 unidades	4 unidades	4 unidades	
Mistura para Caldeirada	95 g	120 g	140 g	150 g	Mínimo, 3 espécies

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vidro e da quantidade de gelo.

TABELA6 – CARNE

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.ºCEB	2.º e3.º CEB	Sec.	
Borrego:					
- em costeleta	140g	150g	200g	210g	
- perna	140g	150g	200g	210g	
Cabrito:					
- peito	130g	140g	190g	200g	
- perna	130g	140g	190g	200g	
Carneiro:					
- em costeleta	75 g	90 g	115 g	140 g	
- pá	60 g	70 g	90 g	110 g	
- peito gordo	65 g	75 g	100 g	120 g	
- perna gorda	60 g	70 g	100 g	110 g	
- perna magra	70 g	85 g	110 g	130 g	
Coelho:					
- sem cabeça	120 g	130 g	160 g	180 g	
Frango:					
- inteiro com pele	120 g	140 g	170 g	180 g	
- inteiro sem pele	115 g	130 g	160 g	170 g	
- em bife	85 g	90 g	120 g	130 g	
- perna/coxa	115 g	125 g	160 g	170 g	
- peito	85 g	90 g	120 g	130 g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido ao processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA6 – CARNE(continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.ºCEB	2.º e3.º CEB	Sec.	
Pato:					
- com pele	140g	150g	200g	210g	
- sem pele	130g	140g	190g	200g	
Peru:					
- inteiro com pele	115 g	120 g	160 g	170 g	
- em bife	85 g	90 g	120 g	130 g	
- perna/coxa	115 g	120 g	160 g	170 g	
- peito	65 g	80 g	100 g	120 g	
Porco:					
- em costeletas	110 g	120 g	150 g	170 g	
- em entrecosto	120 g	130 g	170 g	190 g	
- em entremeada	100 g	110 g	140 g	160 g	
- lombo	85 g	90 g	120 g	130 g	
- perna	90 g	100 g	130 g	140 g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vidro e da quantidade de gelo.

TABELA6 – CARNE(continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.ºCEB	2.º e3.º CEB	Sec.	
Vaca/Vitela:					
- lombo, rabadilha, pojadouro, pá, nispo, fralda	85 g	90 g	120 g	130 g	
- ganço	90 g	95 g	125 g	135 g	
- cachaço	90 g	95 g	125 g	135 g	
- alcatra	90 g	95 g	130 g	140 g	
- acém	105 g	115 g	150 g	160 g	
- aba/rosbife	90 g	95 g	125 g	130 g	
- em costeleta	95g	110 g	130g	150g	
- lombo	85g	95 g	125g	140g	
- peito	95g	110 g	130g	150g	
- bife	85g	95 g	125g	140g	
Para cozido à portuguesa:					
- porco	40g	50g	60g	75g	
- vaca	40g	50g	60g	75g	
Para feijoadalrancho:					
- porco	30g	40g	50g	65g	
- vaca	30g	40g	50g	65g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vitragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vitrado e da quantidade de gelo.

TABELA6 – CARNE(continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.ºCEB	2.º e3.º CEB	Sec.	
Almôndegas	90 g 3 unidades de 30 g	90 g 3 unidades de 30 g	120 g 4 unidades de 30 g	150 g 5 unidades de 30 g	
Hambúrgueres	80 g 1 unidade de 80 g	80 g 1 unidade de 80 g	120 g 2 unidade de 60 g	160 g 2 unidade de 80 g	
Croquetes	60 g 2 unidades de 30 g	60 g 2 unidades de 30 g	90 g 3 unidades de 30 g	120 g 4 unidades de 30 g	
Rissóis	60 g 2 unidades de 30 g	60 g 2 unidades de 30 g	90 g 3 unidades de 30 g	120 g 4 unidades de 30 g	
Carne desfiada (ex.: arroz de pato)	120 g	125 g	160 g	170 g	
Carne picada (ex.: empadão)	85 g	90 g	120 g	130 g	
Alheira	-	100 g ½ unidade	200 g 1 unidade	200 g 1 unidade	
Bacon	-	8 g	10 g	10 g	
Chouriço de carne	-	10 g	10 g	10 g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA6 – CARNE(continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.ºCEB	2.º e3.º CEB	Sec.	
Farinheira	-	10 g	10 g	10 g	
Presunto	-	10 g	10 g	10 g	

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de desidratação, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vidro e da quantidade de gelo.

TABELA7 – OVO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.ºCEB	2.º e3.º CEB	Sec.	
Ovo em natureza, inteiro	53 g 1 ovo, Classe S	63 g 1 ovo, Classe M	73 g 1 ovo, Classe L	115 g 2 ovos, Classe M	
Ovo pasteurizado cozido	56 g	65 g	85 g	100 g	
Ovo pasteurizado inteiro (líquido, gema + clara)	56 ml	65 ml	85 ml	100 ml	

TABELA 8 – GORDURAS e ÓLEOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.ºCEB	2.º e3.º CEB	Sec.	
Azeite para:					
- sopa	1ml	1ml	1ml	1ml	
- prato	3ml	5ml	7ml	9ml	
Óleo vegetal	3 ml	5 ml	7 ml	9 ml	
Natas	10 ml	15 ml	20 ml	25 ml	

TABELA9 – ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS e OUTROS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.ºCEB	2.º e3.º CEB	Sec.	
Alecrim	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Cebolinho	0,6 g	1,0 g	1,0 g	1,0 g	
Coentros	0,7 g	1,1 g	1,1 g	1,1 g	
Estragão	0,1 g	0,1 g	0,1g	0,1 g	
Funcho	0,7 g	1,1 g	1,1 g	1,1 g	
Hortelã	0,8 g	1,3 g	1,3 g	1,3 g	
Louro	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Manjerição	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Orégãos	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Salsa	0,8 g	1,3 g	1,3 g	1,3 g	
Salva	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Segurelha	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Tomilho	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Açafrão	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Baunilha	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	

TABELA 9 – ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS e OUTROS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Canela	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Caril	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Colorau	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Cominhos	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Cravinho	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Gengibre	0,4 g	0,8 g	0,8 g	0,8 g	
Noz-moscada	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Pimenta	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Pimentão-doce	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Vinagre	0,5 ml	1 ml	2 ml	2 ml	
Limão	10 g	10 g	10 g	10 g	
Algas marinhas (ex.: kombu)	0,6 g	1,0 g	1,0 g	1,0 g	

TABELA 10 – SAL

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Sopa	Š 0,1 g	Š 0,1 g	Š 0,2 g	Š 0,2 g	
Prato:					
- conduto e guarnição	Š 0,2 g	Š 0,2 g	Š 0,2 g	Š 0,2 g	
- hortícolas	-	-	-	-	

TABELA 11 – SALICÓRNIA

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.ºCEB	2.º e3.º CEB	Sec.	
Sopa					
- em natureza (fresca)	Š 4 g	Š 4 g	Š 8 g	Š 8 g	
- desidratada	Š 0,1 g	Š 0,1 g	Š 0,2 g	Š 0,2 g	
Prato:					
- conduto					
/ em natureza	Š 4 g	Š 4 g	Š 12g	Š 12g	
/ desidratada	Š 0,1 g	Š 0,1 g	Š 0,3g	Š 0,3g	
- guarnição					
/ em natureza	Š 4 g	Š 4 g	Š 12g	Š 12g	
/ desidratada	Š 0,1 g	Š 0,1 g	Š 0,3g	Š 0,3g	
- hortícolas	-	-	-	-	

TABELA 12 – PÃO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Broa (ex.: milho, centeio)	35 g	35 g	60 g	60 g	
Pão de mistura	25 g	25 g	45 g	45 g	

TABELA 13 – OUTROS PRODUTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.ºCEB	2.º e3.º CEB	Sec.	
logurte natural ou de aromas, sólido	125 ml	125 ml	125 ml	125 ml	
Doce de colher (ex.: leite-creme, pudim, aletria, gelatina, gelado de leite, arroz doce, rabanadas)	75 g	75 g	150 g	150 g	
Leite (para sobremesa doce)	50 ml	50 ml	125 ml	125 ml	
Açúcar (para sobremesa doce)	4 g	4 g	6 g	6 g	
Queijo (para omeletes, por exemplo)	15 g	20 g	25 g	30 g	
Queijo vegano	15 g	20 g	25 g	30 g	
Bebida de soja	50 ml	50 ml	125 ml	125 ml	
Leite de coco	25 ml	25 ml	50 ml	50 ml	
Azeitonas		6 g	6 g	6 g	

Anexo 3 – Ementas vegetarianas – Fichas técnicas, com capitações

Alerta-se para a singularidade destas opções que, se não forem bem planeadas, podem provocar algumas carências e desequilíbrios nutricionais, pelo que se aconselha o máximo cuidado na sua elaboração. Para tal recomenda-se que sejam respeitados os seguintes requisitos na construção de uma ementa vegetariana:

- a sopa constituída por produtos hortícolas poderá conter leguminosas, sendo a sua presença obrigatória caso não estejam presentes no prato principal;
- o prato principal deverá ser constituído por uma fonte proteica de origem vegetal (preferencialmente leguminosas ou, em alternativa, tofu, seitan, tempeh ou soja), acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono ou derivados (arroz, massa, couscous, mandioca, ou outros...), dando preferência aos integrais, ou tubérculos (batata, batata-doce...), produtos hortícolas crus ou cozinhados;
- deve-se, sempre que possível, fornecer a mesma fonte de hidratos de carbono (arroz, massa, banana, etc.) das restantes ementas, de modo a otimizar e rentabilizar recursos. Para tal, há que garantir que nenhum produto de origem animal foi adicionado à fonte de hidratos de carbono em causa (como manteiga, leite, caldos de carne ou de peixe...);
- a sobremesa deverá ser constituída por fruta da época variada e pontualmente por uma sobremesa doce. Não deverão ser fornecidos laticínios (apenas alternativas vegetais).

As seguintes propostas de ementas são meramente sugestivas, e têm como referência as capitações para o 2.º e 3.º Ciclo.

Proposta V1

Empadão de Legumes

Confeção:

Cozer as lentilhas e escorrer.

Num tachocolocar o azeite, a cebola e o alho e deixar alourar. Juntar o alho-francês cortado em juliana, a cenoura ralada, os brócolos picados, os cogumelos laminados e a polpa de tomate; deixar restufar. Juntar as lentilhas cozidas e temperar com pimentão-doce, cominhos e pimenta.

Cozer a batata e escorrer; misturar a bebida de soja, um pouco de azeite e noz-moscada e reduzir ao puré. Montar o empadão com o preparado de legumes e o puré. Levar ao forno a dourar.

Composição nutricional do Empadão de Legumes					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Batata	250 g	6,3 g	48 g	0 g	217 kcal
Cogumelos	125 g	2,3 g	0,6 g	0,6 g	17 kcal
Cenoura	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Brócolos	60 g	2 g	0,9 g	0,5 g	16 kcal
Alho-francês	40 g	0,7 g	1,2 g	0,1 g	9 kcal
Lentilhas	30 g	7,6 g	14,3 g	0,2 g	89 kcal
Cebola	25 g	0,2 g	0,8 g	0,1 g	5 kcal
Polpa de tomate	20 g	0,4 g	1,2 g	vest.	6 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Pimentão-doce	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Cominhos	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Pimenta	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Noz-moscada	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Bebida de soja (sem açúcar)	50 ml	1,9 g	0,2	1,1	18 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
TOTAL		21,8g	69,6g	9,6 g	451 kcal
		19,3%	61,6%	19,1%	

Proposta V2

Massa Siciliana (esparguete, grão, alho-francês e tomate-cereja)

Confeção:

Cozer a massa até ficar al dente.

Num tachocolocar o azeite, o alho-francês e o alho picado e deixar alourar. Juntar o grão e deixar cozinhar por 5 a 10 minutos, mexendo. Retirar do lume, misturar a massa, os orégãos e o manjeriço.

Antes de servir, juntar no prato as azeitonas e o tomate-cereja.

Composição nutricional da Massa Siciliana					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Grão-de-bico cozido	60 g	11,4 g	30,8 g	3 g	196 kcal
Esparguete	50 g	4,6 g	35,5 g	1 g	169 kcal
Alho-francês	40 g	0,7 g	1,2 g	0,1 g	9 kcal
Alho	4 g	0,2 g	0,4 g	vest.	2 kcal
Orégãos	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Manjeriço	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Azeitonas	30 g	0,4 g	0 g	5,6 g	52 kcal
Tomate cereja	50 g	0,4 g	1,8 g	0,2 g	11 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
TOTAL		17,7g 14,1%	55,6g 55,6%	16,9g 30,3%	502 kcal

Proposta V3

Salada mexicana (batata, feijão, ervilha, cenoura, milho)

Confeção:

Levar a cozer em água ou em tabuleiro perfurado a vapor a batata cortada em cubos e os restantes legumes em pedaços pequenos. Misturar o feijão vermelho, previamente cozido, e o milho-doce. Temperar com azeite, orégãos e pimenta. Untar a salsa picada antes de servir.

Composição nutricional da Salada mexicana (batata, feijão, ervilha, cenoura, milho)					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Batata	100 g	2,5 g	19,2 g	0 g	87 kcal
Ervilhas	30 g	6,8 g	14,8 g	1 g	95 kcal
Cenoura	50 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Feijão vermelho cozido	50 g	10,9 g	23,3 g	0,7 g	143 kcal
Feijão-verde	50 g	1 g	1,9 g	0,2 g	13 kcal
Milho	30 g	1 g	6 g	0,4 g	32 kcal
Couve-flor / Brócolos	80 g	3 g	2,7 g	0,2 g	25 kcal
Pimento variado	60 g	1 g	1,7 g	0,4 g	14 kcal
Salsa	1,2 g	vest.	0,1 g	0 g	0 kcal
Orégãos	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Pimenta	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
TOTAL		26,5g 21,9%	71,9g 59,5%	9,9 g 18,6%	482 kcal

Proposta V4

Cogumelos grelhados com arroz e feijão preto

Confeção:

Numa panela colocar o azeite, a cebola picada e o alho e deixar alourar. Juntar a polpa de tomate e o feijão (previamente cozido); temperar com cominhos e pimentão doce; deixar cozinhar até ficar macio e no final misturar os coentros picados.

Numa frigideira com um fio de azeite, grelhar os cogumelos cortados aos quartos com alho picado; temperar com um pouco de molho de soja.

Servir com arroz e salada.

Composição nutricional dos Cogumelos grelhados com arroz e feijão preto					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Cogumelos brancos, frescos, inteiros	100 g	1,8 g	0,5 g	0,5 g	14 kcal
Feijão preto cozido	50 g	11,2 g	30,8 g	0,9 g	176 kcal
Cebola	25 g	0,2 g	0,8 g	0,1 g	5 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Coentros	1 g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Polpa de tomate	10 g	0,2 g	0,6 g	vest.	3 kcal
Pimentão-doce	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Cominhos	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Molho de soja	5 ml	0,2 g	0,4 g	vest.	2 kcal
Arroz	80 g	5,9 g	63,7 g	0,4 g	282 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
TOTAL		19,6g 14,3%	97g 71%	8,9g 14,7%	546 kcal

Proposta V5

Seitan de cebolada com batata corada e brócolos

Confeção:

Cortar a batata em quartos e levar a assar com um fio de azeite, até corar. Cozer os brócolos.

Cortar o seitan em fatias finas ou tirinhas. Colocar na frigideira e temperar com azeite, um pouco de molho de soja (este substitui o sal, usar com moderação), alho em pó, pimentão-doce, orégãos e pimenta. Levar ao lume e saltear por 10 minutos, mexendo. Retirar.

Na mesma frigideira, alourar a cebola cortada em tirinhas. Deitar sobre o seitan e servir com as batatas assadas e os brócolos cozidos e salteados.

Composição nutricional de Seitan de cebolada com batata corada e brócolos					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Batata	200 g	5 g	38,4 g	0 g	174 kcal
Cebola	50 g	0,4 g	1,6 g	0,2 g	10 kcal
Seitan	60 g	13,6 g	2,1 g	0,9 g	71 kcal
Molho de soja	5 ml	0,2 g	0,4 g	vest.	2 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Pimentão-doce	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Orégãos	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Pimenta	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Brócolos	40 g	1,4 g	0,6 g	0,3 g	12 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
TOTAL		20,7 g 25%	43,3g 52,2%	8,4 g 22,8%	333 kcal

Proposta V6

Lasanha de legumes

Confeção:

Escaldar os espinafres e escorrer.

Numa panela, colocar o azeite, a cebola picada e alho e deixar alourar. Juntar a cenoura ralada, o pimento picado, o alho-francês cortado em juliana, as ervilhas (ou as lentilhas vermelhas) demolhadas por 20 minutos), a polpa de tomate e as nozes picadas; deixar refogar e temperar com pimentão-doce, orégãos e pimenta. Adicionar os espinafres e envolver.

À parte, fazer o molho bechamel: dissolver a farinha de trigo numa bebida de soja e levar ao lume até engrossar; no final, juntar um fio de azeite e temperar com noz-moscada.

Num tabuleiro, fazer camadas: colocar as placas de massa, os legumes, o tomate cortado às rodelas e o molho bechamel. Finalizar com o molho e levar ao forno até dourar.

Composição nutricional da Lasanha de legumes					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Lasanha (sem ovo)	3 placas	9,2 g	58 g	2,6 g	292 kcal
Espinafre	100 g	2,6 g	0,8 g	0,9 g	22 kcal
Pimento	25 g	0,4 g	0,7 g	0,2 g	6 kcal
Cenoura	50 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Alho-francês	40 g	0,2 g	1,2 g	0,1 g	7 kcal
Ervilhas ou lentilhas vermelhas	15 g	3,4 g	7,4 g	0,2 g	45 kcal
Nozes	10 g	0,9 g	0,5 g	6,7 g	66 kcal
Cebola	25 g	0,2 g	1,1 g	0 g	5 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Polpa de tomate	20 g	0,4 g	1,2 g	vest.	6 kcal
Tomate	30 g	0,3 g	1,5 g	0,1 g	8 kcal
Pimentão-doce	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Orégãos	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Pimenta	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-

Noz-moscada	0,1g	vest.	vest.	vest.	-
Farinhade trigo	10 g	0,8g	7,4g	0,1g	34 kcal
Bebidadesoja	100ml	3,7 g	0,4g	2,2g	36 kcal
Azeite	5 ml	0 g	0 g	5 g	45 kcal
TOTAL		22,5g	82,6g	18,1g	583kcal
		15,4%	56,6%	28%	

Proposta V7

Jardineira de legumes

Confeção:

Numa panela, colocar o azeite, a cebola picada, o alho e a folha de louro e deixar refogar. Juntar o tomate e o pimento picado e envolver. Adicionar a batata cortada a cubos, a cenoura, as ervilhas, o feijão-verde e deixar cozer com um pouco de água por alguns minutos. Por fim, juntar o grão-de-bico previamente cozido e reficar o tempero com pimentão-doce e pimenta.

Antes de servir, juntar azeitonas pretas picadas.

Composição nutricional da Jardineira de legumes					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Batata	150g	3,8g	28,8g	0 g	130 kcal
Ervilha	40 g	9 g	19,8g	0,5g	120 kcal
Feijão-verde	40 g	0,8g	1,5 g	0,1g	10 kcal
Cenoura	40g	0,3g	2,2g	0 g	10 kcal
Tomate	35 g	0,4g	1,7 g	0,1g	9 kcal
Pimento	30 g	0,3g	1,8 g	0,1g	9 kcal
Grão-de-bico	40 g	7,6g	20,6g	2 g	131 kcal
Cebola	25 g	0,2g	1,1g	0 g	5 kcal
Alho	2 g	0,1g	0,2g	vest.	1 kcal
Folha de louro	2 g	vest.	vest.	0 g	-
Pimentão-doce	0,1g	vest.	vest.	0 g	-
Pimenta	0,1g	vest.	vest.	0 g	-
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
Azeitonas pretas picadas	10g	0,1g	0 g	1.9g	18 kcal
TOTAL		22,6g 17,8%	77,7g 61,4%	11,7g 20,8%	506kcal

Proposta V8

Feijoada com cogumelos

Confeção:

Numa panela, colocar o azeite, a cebola, o alho e deixar alourar. Juntar o tomate, o louro, a cenoura cortada em rodelas finas e a couve em pedaços; mexer e deixar refogar por alguns minutos. Adicionar os cogumelos laminados, o feijão previamente cozido e um pouco da água da cozedura. Temperar com pimentão-doce e cominhos. Deixar apurar e no final juntar o chouriço cortado em rodelas e salsa picada.

Servir com arroz.

Composição nutricional da Feijoada com cogumelos					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Feijão branco (ou vermelho) cozido	100 g	6,6 g	14,6 g	0,5 g	89 kcal
Cogumelos Pleurotus	100 g	1,8 g	0,5 g	0,5 g	14 kcal
Couve-coração	80 g	1,9 g	1,7 g	0,2 g	16 kcal
Cenoura	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Chouriço de soja	40 g	6,4 g	10,6 g	2,4 g	90 kcal
Cebola	25 g	0,2 g	1,1 g	0 g	5 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Tomate maduro	35 g	0,4 g	1,7 g	0,1 g	9 kcal
Folha de louro	2 g	vest.	vest.	0 g	-
Pimentão doce	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Cominhos	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Arroz	60 g	4,4 g	47,8 g	0,3 g	212 kcal
Salsa	1,2 g	vest.	0,1 g	0 g	0 kcal
Funcho	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Coentros	1 g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
TOTAL		22,1g	80,5g	11 g	509 kcal
		17,4%	63,2%	19,4%	

Proposta V9

Esparguete à Bolonhesa

Confeção:

Demolhar a soja por 30 minutos e escorrer; depois cozer em água com sal e escorrer bem.

Numa panela, colocar o azeite, a cebola picada e o alho e deixar alourar. Juntar o tomate, o louro, o pimento picado, as ervilhas e os cogumelos laminados, e refogar. Adicionar a soja, temperar com pimentão-doce, manjerição e orégãos, e deixar apurar. Juntar água se necessário.

Cozer o esparguete. Misturar o preparado e juntar as azeitonas antes de servir.

Composição nutricional do Esparguete à Bolonhesa					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Esparguete	60 g	7,3 g	42,7 g	1,1 g	210 kcal
Soja fina	50 g	6,2 g	2,8 g	3,7 g	15 kcal
Cebola	25 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Tomate	35 g	0,4 g	1,7 g	0,1 g	9 kcal
Folhas de Louro	2 g	vest.	vest.	0 g	-
Pimento vermelho	30 g	0,3 g	1,8 g	0,1 g	9 kcal
Cogumelos	50 g	0,9 g	0,3 g	0,3 g	8 kcal
Ervilhas	20 g	4,5 g	9,9 g	0,3 g	60 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
Pimentão-doce	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Manjerição	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Orégãos	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Azeitonas pretas	25 g	0,3 g	0 g	4,8 g	44 kcal
TOTAL		20,3g 18,9%	61,6g 57,4%	17,4g 23,7%	429 kcal

Proposta V10

Bifes de tofu com arroz de legumes

Confeção:

Preparar o arroz com cebola, alho, tomate, cenoura e ervilhas.

Cortar o tofu em fatias bem finas. Colocar na frigideira e temperar com azeite, molho de soja (este substituiu o sal, usar com moderação), alho seco moído, pimentão-doce, orégãos e manjerição. Levar a lume brando por 10 minutos, virando as fatias.

Composição nutricional de Bifes de tofu com arroz de legumes

Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Arroz	80 g	5,9 g	63,7 g	0,4 g	282 kcal
Cebola	25 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Azeite	5 ml	0 g	0 g	5 g	45 kcal
Tomate	35 g	0,4 g	1,7 g	0,1 g	9 kcal
Ervilhas	20 g	4,5 g	9,9 g	0,3 g	60 kcal
Cenoura	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Tofu	100 g	8,5 g	0,7 g	4,4 g	76 kcal
Molho de soja	5 ml	0,2 g	0,4 g	vest.	2 kcal
Pimentão-doce	1 g	vest.	vest.	0 g	-
Manjerição	1 g	vest.	vest.	0 g	-
Orégãos	1 g	vest.	vest.	0 g	-
TOTAL		20,2g 16,3%	81 g 65,2%	16,3g 29,5%	495 kcal

Proposta V11

Rancho vegetariano

Confeção:

Num tacho, colocar o azeite, a cebola picada e o alho alourar. Juntar o tomate, o louro, a couve lombarda em pedaços, a cenoura às rodelas, a curgete e a beringela cortada em cubos; deixar refogar. Juntar o grão previamente cozido e um pouquinho de água da cozedura e temperar com pimentão-doce, manjerição e orégãos.

Juntar o macarronete e acrescentar a água necessária à cozedura (ou cozer separado e misturar no final).

Composição nutricional do Rancho vegetariano					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Cebola	25 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Tomate maduros	35 g	0,4 g	1,7 g	0,1 g	9 kcal
Grão-de-bico cozido	100 g	8,4 g	16,7 g	2,1 g	119 kcal
Couve lombarda / coração de boi	80 g	1,9 g	1,7 g	0,2 g	16 kcal
Cenoura	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Curgete	40 g	0,7 g	0,8 g	0,1 g	7 kcal
Beringela	50 g	0,6 g	1,2 g	0,1 g	8 kcal
Pimentão-doce	1 g	vest.	vest.	0 g	-
Manjerição	1 g	vest.	vest.	0 g	-
Orégãos	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Folha de louro	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Massa tipo macarronete	50 g	6,1 g	35,5 g	1 g	175 kcal
Azeite	5 ml	0 g	0 g	5 g	45 kcal
TOTAL		18,8g 18,7%	62,2g 61,9%	8,7 g 19,4%	400 kcal

Proposta V12

Salada de três feijões

Confeção:

Colocar o azeite, o sumo de limão, a polpa de tomate, o vinagre de malte e o cebolinho picado numa grande tigela e bater até obter uma mistura homogênea. Reservar.

Cozer o feijão-verde em água a ferver durante 4-5 minutos até ficar tenro.

Juntar o feijão-verde, o feijão-de-soja e o feijão-vermelho ao molho, mexendo tudo.

Adicionar os tomates, as chalotas e o queijo vegano à mistura de feijões, remexendo suavemente para que tudo fique bem envolvido no molho. Temperar.

Dispor as folhas verdes mistas para a salada em seis pratos de servir. Colocar a salada de três feijões nos pratos e guarnecer com cebolinho picado e tostas "croutons".

Composição nutricional da Salada de três feijões					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Limão	q.b.	vest.	vest.	vest.	-
Polpa de tomate	10 g	0 g	0,6 g	0 g	3 kcal
Vinagre de malte	2 ml	0 g	0 g	0 g	-
Cebolinho	1 g	vest.	vest.	0 g	-
Feijão verde	40 g	0,8 g	1,5 g	0,1 g	10 kcal
Feijão vermelho	50 g	10,9 g	21,3 g	0,7 g	135 kcal
Feijão de soja	30 g	9,8 g	5,5 g	5,8 g	113 kcal
Tomate	70 g	0,8 g	3,4 g	0,2 g	19 kcal
Queijo vegano	30 g	0 g	6,4 g	7 g	89 kcal
Chalotas	40 g	1 g	6,8 g	0 g	31 kcal
Pão (croutons)	40 g	4,5 g	29,1 g	1,5 g	148 kcal
Azeite	5 ml	0 g	0 g	5 g	45 kcal
TOTAL		27,8g 18,7%	74,6g 50,4%	20,3g 30,9%	593 kcal

Proposta V13

Lasanha de quinoa

Confeção:

Cozinhar a quinoa conforme as instruções da embalagem. Quando estiver pronta, colocar num prato de forno untado com azeite.

Numa frigideira, refogar a cebola e os alhos picados num pouco de azeite. Quando a cebola estiver translúcida, juntar os cogumelos laminados e deixar que cozinhem por 5 minutos em lume brando. Adicionar depois o molho de tomate, envolver bem e temperar.

Numa taça misturar o queijo vegano e o manjeriço picado.

Colocar um pouco de molho de tomate por cima da quinoa, em seguida fazer uma camada de rodelas de courgete e outra com a mistura de queijo e manjeriço.

Dispor os espinafres por cima e em seguida verter o restante molho. Polvilhar com o queijo vegano ralado e levar ao forno a 180° C por cerca de 40 minutos ou até a courgete estar cozinhada.

Composição nutricional da Lasanha de quinoa					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Quinoa	70 g	9,1 g	48,2 g	4,1 g	266 kcal
Cebola	80 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Cogumelos	100 g	1,8 g	0,5 g	0,5 g	14 kcal
Molho de tomate	15 g	0,2 g	0,7 g	1,3 g	15 kcal
Queijo vegano	60 g	0 g	12,8 g	14 g	177 kcal
Manjeriço	2 g	vest.	vest.	0 g	-
Courgete	40 g	0,6 g	0,8 g	0,1 g	7 kcal
Espinafre	120 g	3,1 g	1 g	1 g	25 kcal
Azeite	5 ml	0 g	0 g	5 g	45 kcal
TOTAL		15,2g 10,8%	66,4g 47,4%	26 g 41,8%	560 kcal

Proposta V14

Legumes à Brás

Confeção:

Numa panela com um fio de azeite, saltear a cebola e o alho-francês cortados em tirinhas. Juntar depois a cenoura em tirinhas ou ralada.

Cozer levemente as batatas em palitos finos, sem as deixar desfazer, e juntá-las aos legumes. Misturar o feijão cozido e o creme de soja. Temperar com açafrão-das-índias e orégãos, envolver bem e retirar do lume.

Juntar a salsa picada e as azeitonas antes de servir.

Composição nutricional dos Legumes à Brás					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Alho-francês	40 g	1,4 g	1,2 g	0,1 g	11 kcal
Cebola	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Cenoura	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Cogumelos	40 g	0,7 g	0,2 g	0,2 g	5 kcal
Batata	160 g	4 g	30,7 g	0 g	139 kcal
Creme de soja	25 ml	0,7 g	1,3 g	4,1 g	45 kcal
Feijão branco cozido	50 g	10,9 g	21,3 g	0,7 g	135 kcal
Azeitona preta	10 g	0,1 g	0 g	1,9 g	18 kcal
Açafrão-das-índias	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Orégãos	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Salsa	10 g	0,3 g	vest.	0 g	1 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
TOTAL		18,7g 17,1%	59,1g 54,1%	14 g 28,8%	437 kcal

Proposta V15

Hambúrguer de grão e batata-doce com arroz de cenoura

Confeção:

Triturar o grão-de-bico cozido (bem escorrido) na picadora ou com a varinha mágica.

Cozer a batata-doce, esmagar e juntar ao grão; misturar a cebola picada, a salsa picada e a linhaça moída; temperar com pimentão-doce, cominhos e pimenta e mexer. A massa deve ficar espessa e moldável; se necessário, juntar um pouco de pão ralado.

Retirar porções de massa, moldar em forma de hambúrguer e passar por pão ralado. Grelhar numa frigideira com um fio de azeite ou levar ao forno até dourar.

Servir com arroz de cenoura.

Composição nutricional de Hambúrguer de grão e batata-doce com arroz de cenoura					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Grão-de-bico cozido	100 g	8,4 g	16,7 g	2,1 g	119 kcal
Batata doce	50 g	0,5 g	14,2 g	0 g	59 kcal
Cebola	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Salsa	10 g	0,3 g	vest.	0 g	1 kcal
Linhaça moída	5 g	0,9 g	vest.	0 g	4 kcal
Cominhos	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Pimentão doce	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Pimenta	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Pão ralado	10 g	1,1 g	7,2 g	0,2 g	35 kcal
Arroz	50 g	3,7 g	39,8 g	0,3 g	177 kcal
Cenoura	15 g	0,1 g	0,7 g	0 g	3 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
TOTAL		15,3 g 13%	80,8g 68,8%	9,6g 18,2%	471 kcal

Caçarola de legumes de Inverno

Confeção:

Preparar as batatas, a pastinaca e a abóbora. Cortar a abóbora em pedaços um pouco maiores e a pastinaca e as batatas em pedaços mais pequenos. Cozer os legumes num tacho com água a ferver, 8 minutos ou até ficarem macios. Escorrer e dispor os legumes cozidos no fundo de um prato de ir ao forno, fundo e grande.

Num tacho, derreter o creme vegetal em lume brando. Juntar a farinha e cozinhar 1 minuto, mexendo sempre. Retirar do lume e deixar gradualmente a bebida de soja. Levar o tacho de novo ao lume, deixar ferver, mexendo sempre até engrossar e ferver mais 1 minuto. Juntar a noz-moscada e a pimenta e cobrir os legumes com este molho. Aquecer o forno a 180°C.

Para fazer a cobertura: misturar o pão ralado com a amêndoa, espalhar sobre os legumes e pôr algumas nozes pequenas de creme vegetal. Levar ao forno 30 minutos ou até dourar.

Composição nutricional da Caçarola de legumes de Inverno					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Batata	100 g	2,5 g	19,2 g	0 g	87 kcal
Pastinaca	60 g	0,7 g	10,8 g	0,2 g	48 kcal
Abóbora	100 g	0,3 g	1,7 g	0,2 g	10 kcal
Feijão manteiga cozido	40 g	8,7 g	17 g	0,6 g	108 kcal
Creme vegetal	15 g	vest.	0,1 g	11 g	99 kcal
Farinha de trigo	5 g	0,4 g	3,7 g	0,1 g	17 kcal
Bebida de soja	100 ml	3,7 g	0,4 g	2,2 g	36 kcal
Noz-moscada	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Pimenta	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Pão ralado	20 g	2,2 g	14,3 g	0,5 g	71 kcal
Amêndoa ralada	10 g	2,6 g	1 g	4,8 g	58 kcal
TOTAL		21,1g 15,8%	68,2g 51,1%	19,6g 33,1%	534 kcal

Proposta V17

Massa Primavera (com feijão, tomate-cereja, ananás e azeitonas)

Confeção:

Cozer a massa até ficar *al dente*.

Cozer os brócolos até ficarem *al dente* e salteá-los num tacho com azeite e alho.

Numa taça, misturar as massas cozidas, os brócolos, o feijão cozido, o tomate-cereja cortado em metades, o ananás em pedaços, as azeitonas picadas, as avelãs e as nozes picadas. Temperar com azeite e orégãos e misturar o manjeriço fresco ou a salsa picada.

Composição nutricional da Massa Primavera					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Massa espiral	50 g	6 g	35,5 g	1 g	175 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Cebola	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Tomate	50 g	0,4 g	1,8 g	0,2 g	11 kcal
Feijão papo-de-rola ou Feijão manteiga, cozido	40 g	8,7 g	17 g	0,6 g	108 kcal
Azeitona preta	10 g	0,1 g	0 g	1,9 g	18 kcal
Ananás	80 g	0,4 g	7,6 g	0,2 g	34 kcal
Nozes	10 g	1,7 g	0,4 g	6,8 g	69 kcal
Avelãs	10 g	1,4 g	0,6 g	6,6 g	68 kcal
Manjeriço fresco ou Salsa	10 g	vest.	vest.	0 g	0 Kcal
Azeite	5 ml	0 g	0 g	5 g	45 kcal
TOTAL		19,1g 14,2%	65,3g 48,5%	22,3g 37,3%	538 kcal

Proposta V18

Chili vegetariano (feijão, soja, milho) com arroz

Confeção:

Demolhar os nacos de soja em água quente por 30 minutos e escorrer bem.

Num tacho, colocar o azeite, a cebola picada e o alho e deixar alourar. Juntar o tomate, o louro, o pimento em pedacinhos, a cenoura picada e a soja; envolver bem e refogar por 10 minutos. Juntar o feijão cozido, um pouco da água da cozedura e o milho-doce. Temperar com pimentão-doce, cominhos e uma pitada de piri-piri. Deixar cozinhar até ficar macio.

No final, adicionar os coentros picados e servir com arroz.

Composição nutricional de Chili vegetariano (feijão, soja, milho) com arroz					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Feijão vermelho cozido	50 g	10,9 g	21,3 g	0,7 g	135 kcal
Soja em nacos ou Soja fina	30 g	9,9 g	5,5 g	5,8 g	114 kcal
Cebola	50 g	0,5 g	1,6 g	0,1 g	9 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Tomate maduro	80 g	0,6 g	2,8 g	0,2 g	15 kcal
Cenoura	60 g	0,4 g	2,6 g	0 g	12 kcal
Pimento vermelho	30 g	0,3 g	1,8 g	0,1 g	9 kcal
Milho-doce	30 g	1 g	6 g	0,4 g	32 kcal
Pimentão-doce	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Cominhos	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Piri-piri ou malagueta	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Coentros ou Salsa	1,2 g	vest.	0,1 g	0 g	0 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
Arroz	50 g	3,7 g	39,8 g	0,3 g	177 kcal
TOTAL		27,4g 19,3%	81,7g 57,6%	14,6g 23,1%	568 kcal

Couscous de legumes/vegetais

Confeção:

Cortar as cebolas em rodelas finas. Num tacho, aquecer partido azeite, juntar cebola e cozinhar em lume médio durante 3 minutos ou até a cebola ficar macia, mexer de vez em quando. Juntar o pó de malagueta e gengibre e cozinhar mais 1 minuto, mexendo.

Juntar o pau de canela, as cenouras, as pastinacas e o caldo e misturar tudo muito bem com as especiarias e a cebola. Tapar e deixar ferver. Reduzir o lume e cozer, tapado, 5 minutos, até os legumes estarem quase macios.

Juntar a abóbora, a couve-flores e as curgetes e ferver mais 10 minutos. Misturar o grão-de-bico, os coentros e a salsa; cozinhar, destapado, 5 minutos. Retirar o pau de canela.

Colocar o couscous numa tigela, cobrir com água a ferver. Deixar repousar cerca de 5 minutos, juntar o resto do azeite e mexer com um garfo. Por uma camada de couscous em cada prato e cobrir com os legumes.

Composição nutricional dos Couscous de legumes/vegetais					
Ingrediente	Captação	Prot.	HC	Gord.	VE
Couscous	80 g	3 g	18 g	0,2 g	86 kcal
Cebola	40 g	0,4 g	1,2 g	0 g	6 kcal
Cenoura	40 g	0,2 g	1,8 g	0 g	8 kcal
Pastinacas	40 g	0,5 g	7,2 g	0,1 g	32 kcal
Abóbora	50 g	0,2 g	0,9 g	0,1 g	5 kcal
Couve-flor	50 g	1,9 g	1,7 g	0,1 g	15 kcal
Curgete	50 g	0,8 g	1 g	0,2 g	9 kcal
Grão-de-bico cozido	80 g	15,2 g	41,1 g	4 g	261 kcal
Salsa	1,2 g	vest.	0,1 g	0 g	0 kcal
Coentros	1 g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Açafrão	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Canela	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Gengibre	0,5 g	vest.	vest.	vest.	-
Malagueta	q.b.	vest.	vest.	vest.	-
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
TOTAL		22,2g	73 g	11,7g	485 kcal
		18,3%	60,1%	21,6%	

Malandrinho de feijão com cubinhos de tofu

Confeção:

Num tacho, colocar azeite, a cebola picada e o alho e deixar alourar. Juntar o tomate e refogar. Acrescentar o arroz, os grelos, o feijão (previamente cozido), a água e deixar cozer.

Cortar o tofu em cubinhos pequenos. Colocar na frigideira e temperar com azeite, molho de soja (este substituiu o sal, usar com moderação), alho em pó, pimentão-doce e orégãos, envolvendo bem. Levar a lume baixo e mexer por 5 minutos; reficar até que esteja necessário.

Servir o malandrinho de feijão com os cubinhos de tofu.

Composição nutricional do Malandrinho de feijão com cubinhos de tofu					
Ingrediente	Captação	Prot.	HC	Gord.	VE
Arroz	50 g	3,7 g	39,8 g	0,3 g	177 kcal
Feijão vermelho cozido	40 g	4,4 g	9,3 g	0,3 g	58 kcal
Grelos	40 g	1 g	1 g	0,2 g	10 kcal
Cebola	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Alho	4 g	0,2 g	0,4 g	vest.	2 kcal
Tomate	35 g	0,3 g	1,2 g	0,1 g	7 kcal
Azeite	10 ml	0 g	0 g	10 g	90 kcal
Tofu	50 g	4,2 g	0,3 g	2,2 g	38 kcal
Molho de soja	5 ml	0,2 g	0,4 g	vest.	2 kcal
Alho seco moído	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Pimentão-doce	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Orégãos	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
TOTAL		14,3g 14,5%	54,6g 55,5%	13,1 g 30%	394 kcal

Feijão-verde com tomate

Confeção:

Retirar as pontas do feijão-verde e cortar ao meio. Cozer em água a ferver durante 3 minutos, passar por água fria para manter a cor e reservar. Picar os tomates e manter o líquido.

Aquecer o azeite num tacho, juntar a cebola e o alho e cozinhar, mexendo, até a cebola começar a alourar. Salpicar com açúcar e deixar caramelizar. Adicionar o vinagre e cozinhar 1 minuto. Juntar os tomates e o líquido, o manjerício fresco, as azeitonas e pimenta. Cozinhar, destapado, durante 5 minutos. Juntar o feijão-verde e deixar aquecer. Servir com o molho de folhas de manjerício.

Acompanhar com arroz de ervilhas.

Composição nutricional do Feijão-verde com tomate					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Feijão-verde	150 g	2,9 g	5,7 g	0,5 g	39 kcal
Tomate	100 g	0,8 g	3,5 g	0,3 g	20 kcal
Azeite	10 ml	0 g	0 g	10 g	90 kcal
Cebola	70 g	0,7 g	2,2 g	0,1 g	13 kcal
Alho	2 g	0,2 g	0,2 g	vest.	2 kcal
Açúcar	5 g	0 g	5 g	0 g	20 kcal
Vinagre balsâmico	2 ml	vest.	vest.	0 g	-
Manjerício	1 g	vest.	vest.	0 g	-
Azeitonas picadas	50 g	0,7 g	0 g	9,3 g	87 kcal
Pimenta	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Arroz	80 g	5,9 g	63,7 g	0,4 g	282 kcal
Ervilhas	15 g	3,4 g	7,4 g	0,2 g	45 kcal
TOTAL		14,6 g 9,8%	87,9g 58,9%	20,8g 31,3%	598 kcal

Fettucini com natas e cogumelos

Confeção:

Cozer a massa até ficar *al dente* e misturar um fio de azeite.

Num tacho, colocar o azeite, a cebola cortada em tirinha e o alho picado e deixar alourar. Juntar as ervilhas, os cogumelos e a cenoura ralada e saltear por alguns minutos. Juntar o creme de soja e os coentros picados e envolver. Retirar do lume.

Antes de servir, juntar as azeitonas picadas.

Composição nutricional do Fettucini com natas e cogumelos					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Massa Fettucini	80 g	9,7 g	56,9 g	1,5 g	280 kcal
Creme de soja	25 ml	0,7 g	1,3 g	4,1 g	45 kcal
Cogumelos	80 g	1,4 g	0,4 g	0,4 g	11 kcal
Ervilhas	50 g	2,7 g	3,5 g	0,3 g	27 kcal
Coentros	10 g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Cebola	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Alho	2 g	0,2 g	0,2 g	vest.	2 kcal
Azeitona preta	10 g	0,1 g	0 g	1,9 g	18 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
TOTAL		15,1g 13,3%	64,5g 56,7%	15,2 g 30%	456 kcal

Proposta V23

Legumes em leite de coco

Confeção:

Aquecer o óleo numa *wok* ou frigideira de fundo forte. Juntar o alho, gengibre e grãos de pimenta e deixar cozinhar 30 segundos. Adicionar a berinjela, a batata-doce, e a água. Cozinhar 5 minutos em lume médio e mexer com frequência. Juntar o feijão-verde, cobrir e cozinhar 4 minutos, agitar para os legumes não pegarem ao fundo. Adicionar o grão-de-bico.

Deitar os espargos e o leite de coco na *wok* ou frigideira e cozinhar 3 minutos ou até os espargos estarem macios. Juntar os espinafres, o manjeriço e mexer até os espinafres e o manjeriço ficarem levemente macios.

Composição nutricional dos Legumes em leite de coco					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Azeite	10 ml	0 g	0 g	10 g	90 kcal
Alho picado	4 g	1,4 g	0,4 g	0,4 g	11 kcal
Gengibre	0,8 g	vest	vest	vest	-
Grão-de-bico cozido	50 g	9,5 g	25,7 g	2,5 g	163 kcal
Beringela	50 g	0,6 g	1,2 g	0,1 g	8 kcal
Feijão-verde	40 g	0,8 g	1,5 g	0,1 g	10 kcal
Batata doce	150 g	1,5 g	42,5 g	0 g	176 kcal
Espargos	100 g	2,1 g	2,7 g	0 g	19 kcal
Leite de coco	30 ml	0,3 g	0,8 g	5,5 g	54 kcal
Espinafre	100 g	2,6 g	0,8 g	0,9 g	22 kcal
Manjeriço	1 g	vest.	vest.	0 g	-
TOTAL		18,8g 13,6%	75,6g 54,7%	19,5g 31,7%	553 kcal

Proposta V24

Salada de grão-de-bico com legumes e nozes

Confeção:

Cozer o grão-de-bico em água. Fazer um refogado com o azeite e a cebola. Adicionar o tomate, a cenoura, o alho-francês e os cogumelos. Deixar cozinhar em lume brando. Juntar o grão-de-bico ao refogado.

Salpicar com nozes picadas e servir.

Composição nutricional da Salada de grão-de-bico com legumes e nozes					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Grão-de-bico	80 g	15,2 g	41,1 g	4 g	261 kcal
Nozes	10 g	1,7 g	0,4 g	6,8 g	70 kcal
Cenoura	40 g	0,2 g	1,8 g	0 g	8 kcal
Alho-francês	80 g	1,4 g	2,4 g	0,2 g	17 kcal
Cogumelos	100 g	1,8 g	0,5 g	0,5 g	14 kcal
Tomate	80 g	0,6 g	2,8 g	0,2 g	15 kcal
Cebola	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
TOTAL		21,2g 18,6%	51,2g 44,7%	18,7g 36,7%	458 kcal

Proposta V25

Risotto de ervilhas e cogumelos

Confeção:

Num tacho, colocar o azeite, a cebola picada e o alho e deixar alourar. Juntar o arroz para *risotto* e saltear um pouco. Adicionar a água, as ervilhas e os cogumelos laminados. Temperar com pimentão-doce e manjeriça ou orégãos e deixar cozer. Apagar o lume e misturar as raspas de limão.

Antes de servir, misturar a salsa picada e as amêndoas laminadas.

Composição nutricional do Risotto					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Arroz Risotto	60 g	4,4 g	47,8 g	0,3 g	212 kcal
Ervilhas	50 g	2,7 g	3,5 g	0,3 g	28 kcal
Cogumelos brancos	50 g	0,9 g	0,3 g	0,3 g	8 kcal
Cebola	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
Amêndoa laminada	20 g	4,3 g	1,4 g	11,4 g	125 kcal
Salsa	1,2 g	vest.	0,1 g	0 g	0 kcal
Raspa de limão	q.b.	0 g.	vest.	0 g	-
Pimentão-doce	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Manjeriça	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
TOTAL		12,7g	55,5g	19,3g	447 kcal
		11,4%	49,7%	38,9%	

Proposta V26

Croquetes vegetarianos de grão e alheira com arroz de ervilhas

Confeção:

Para os croquetes. Escorrer o grão cozido e picar na picadora com um pouco de azeite. Juntar a alheira vegetariana e voltar a picar. Transferir para uma taça e juntar a salsa picada e a linhaça moída, e envolver bem. Moldar os croquetes e passar por pão ralado. Fritar na frigideira com um fio de azeite ou levar ao forno a dourar.

Preparar o arroz de ervilhas e servir com os croquetes e salada.

Composição nutricional de Croquetes vegetarianos de grão e alheira com arroz de ervilhas					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Grão-de-bico cozido	80 g	6,7 g	13,4 g	1,7 g	96 kcal
Alheira vegetariana	50 g	1,5 g	9,2 g	5,5 g	99 kcal
Salsa	10 g	vest.	vest.	0 g	-
Linhaça moída	5 g	0,9 g	-	-	4 kcal
Pão ralado	20 g	2,2 g	14,3 g	0,5 g	71 kcal
Arroz	50 g	3,7 g	39,8 g	0,3 g	177 kcal
Ervilhas	15 g	3,4 g	7,4 g	0,2 g	45 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
TOTAL		18,4g	84,1g	15,2 g	555 kcal
		13,5%	61,5%	25%	

Proposta V27

Strogonoff de Seitan com Cogumelos

Confeção:

Cozer a massa até ficar *al dente*. Misturar um fio de azeite.

Num tacho, colocar o azeite, a cebola picada e o alho e deixar alourar. Juntar a polpa de tomate, o seitan cortado aos cubos e temperar com pimentão-doce, orégãos e pimenta, envolvendo bem; deixar cozinhar por 5 minutos. Juntar os cogumelos laminados e deixar refogar. No final, juntar o creme de soja e os coentros picados.

Servir com a massa.

Composição nutricional do Strogonoff de Seitan com Cogumelos					
Ingrediente	Captação	Prot.	HC	Gord.	VE
Fettccunilmassaintegral	80 g	9,6g	52,8g	1,4g	262 kcal
Cebola	40g	0,3g	2,2g	0 g	10 kcal
Alho	4 g	0,2g	0,4g	vest.	2 kcal
Polpadetomate	10 g	0,1g	0,5g	0,9g	11 kcal
Seitan	100g	22,7g	3,5g	1,6g	119 kcal
Pimentão-doce	0,1g	vest.	vest.	vest.	-
Orégãos	0,1g	vest.	vest.	vest.	-
Pimenta	0,1g	vest.	vest.	vest.	-
Cogumelosfatiados	50 g	0,9g	0,3 g	0,3g	8 kcal
Cremedesoja	50 ml	1,3 g	2,7g	8,3g	91 kcal
Salsaou Coentros	10 g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Azeite	5 ml	0 g	0 g	5 g	45 kcal
TOTAL		35,1g	62,4g	17,5g	548kcal
		25,6%	45,6%	28,8%	

Proposta V28

Legumes assados no forno

Confeção:

Cozer as couves de bruxelas. Reservar.

Aquecer previamente o forno a 210°C. Descascar, lavar as batatas, cortar ao meio e cozer durante 5 minutos. Escorrer e secar com papel de cozinha. Com uns dentes de um garfo raspar as batatas para ficarem com uma superfície irregular.

Colocar as batatas num prato fundo de ir ao forno, pincelar com creme vegetal derretido misturado com o azeite e levar ao forno 20 minutos. Entretanto, descascar as cebolas e cortar as bases. Cortar a abóbora em seis pedaços, a courgette e a beringela em tamanhos semelhantes e retirar o topo das cenouras e das pastinacas. Juntar as batatas, adicionar as couves de bruxelas e pincelar com a mistura de creme vegetal e levar ao forno 20 minutos. Voltar a pincelar com o molho que se vai formando e levar ao forno mais 15 minutos.

Composição nutricional dos Legumes assados no forno					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Batata	200 g	5 g	38,4 g	0 g	174 kcal
Cebola	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Abóbora	50 g	0,2 g	0,9 g	0,1 g	5 kcal
Curgete	60 g	1 g	1,2 g	0,2 g	10 kcal
Beringela	60 g	0,7 g	1,4 g	0,1 g	9 kcal
Cenoura	50 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Pastinacas	40 g	0,5 g	7,2 g	0,1 g	32 kcal
Couve de Bruxelas	100 g	3,5 g	4 g	1,4 g	43 kcal
Creme vegetal	20 g	vest.	0,1 g	15 g	135 kcal
Azeite	5 ml	0 g	0 g	5 g	45 kcal
TOTAL		11,5 g	57,6 g	21,0 g	473 kcal
		9,7%	48,7%	41,6%	

Proposta V29

Estufado de legumes com massa

Confeção:

Cozer a massa até ficar *al dente*.

Num tacho, colocar o azeite, a cebola picada e o alho e deixar alourar. Juntar o tomate e refogar. Juntar a cenoura, os brócolos, o feijão-verde e as ervilhas, e deixar cozinhar. Temperar com orégãos e pimenta. Adicionar as massas e os coentros picados no final.

Composição nutricional de Estufado de legumes com massa					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Massa (laços)	80 g	9,7 g	56,9 g	1,5 g	280 kcal
Cenoura	50 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Cebola	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Alho	4 g	0,2 g	0,4 g	vest.	2 kcal
Polpa de tomate	10 g	0,1 g	0,5 g	0,9 g	11 kcal
Brócolos	60 g	2 g	0,9 g	0,5 g	16 kcal
Feijão verde	60 g	1,1 g	2,3 g	0,2 g	15 kcal
Ervilhas de quebrar	60 g	1,9 g	2,3 g	0,1 g	18 kcal
Azeite	5 ml	0 g	0 g	5 g	45 kcal
Pimenta preta	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Ervas aromáticas	q.b.	vest.	vest.	0 g	0 kcal
TOTAL		15,6g 15,3%	67,7g 66,5%	8,2 g 18,2%	407 kcal

Jardineira de castanhas

Confeção:

Cozer as batatas em água a ferver durante 20 minutos, ou até estarem macias por dentro. Escorrer bem e reservar. Entretanto, cozinhar os restantes ingredientes numa frigideira durante 10 minutos, mexendo sempre. Adicionar as batatas escorridas à frigideira e cozinhar durante 10 minutos, mexendo e pressionando os ingredientes com a parte de trás de uma colher.

Acrescentar algumas azeitonas pretas e servir de imediato a jardineira, acompanhada de pão.

Composição nutricional da Jardineira de castanhas					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Batata	200 g	5 g	38,4 g	0 g	174 kcal
Cebola vermelha	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Ervilhas de quebrar	30 g	0,9 g	1,2 g	0,1 g	9 kcal
Brócolos	30 g	1 g	0,5 g	0,3 g	8 kcal
Curgete	40 g	0,6 g	0,8 g	0,1 g	7 kcal
Pimento verde	30 g	0,5 g	0,8 g	0,2 g	7 kcal
Milho doce	20 g	0,6 g	3,8 g	0,2 g	19 kcal
Alho	4 g	0,2 g	0,4 g	vest.	2 kcal
Pimentão doce	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Salsa	1,2 g	vest.	vest.	0 g	-
Caldo de vegetais	75 ml	vest.	vest.	vest.	-
Castanha	50 g	1,6 g	19,9 g	0,6 g	91 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
Pão	30 g	2,5 g	17,2 g	0,7 g	85 kcal
Azeitonas pretas	25 g	0,3 g	0 g	4,8 g	44 kcal
TOTAL		13,5g	85,2g	14 g	519 kcal
		10,4%	65,4%	24,2%	

Tagliatelli com soja e molho de tomate

Confeção:

Demolhar a soja em água quente por 30 minutos; escorrer bem.

Cozer o tagliatelli até ficar al dente; no final, misturar um fio de azeite.

Num tacho, colocar o azeite, a cebola picada e o alho e deixar alourar. Juntar o tomate, o louro e refogar. Juntar a soja (demolhada e escorrida), a cenoura picada, o pimento picado e o feijão-verde em pedacinhos; temperar com tomilho, orégãos e pimenta. Adicionar um pouco de água e deixar estufar.

Servir o tagliatelli envolvido no preparado da soja.

Composição nutricional do Tagliatelli com soja e molho de tomate					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Tagliatelli	80 g	9,7 g	56,9 g	1,5 g	280 kcal
Cebola	80 g	0,6 g	4,4 g	0 g	20 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Tomate bem maduro	150 g	1,2 g	5,3 g	0,5 g	31 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
Soja fina	40 g	13,1 g	7,3 g	7,7 g	151 kcal
Pimento vermelho	30 g	0,5 g	0,8 g	0,2 g	7 kcal
Cenoura	40 g	0,2 g	1,8 g	0 g	8 kcal
Feijão-verde	40 g	0,8 g	1,5 g	0,1 g	10 kcal
Tomilho	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Orégãos	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Pimenta	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Folha de louro	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
TOTAL		26,2g 18,4%	78,2g 54,8%	17 g 26,8%	571 kcal

Empadão de lentilhas e legumes

Confeção:

Cozer as lentilhas e reservar.

Numa panela, colocar o azeite, a cebola picada e o alho e deixar alourar. Juntar o tomate, o louro, o pimento picado, a cenoura ralada e o alho-francês, e refogar. Adicionar as lentilhas, temperar com pimentão-doce, cominhos, orégãos e pimenta, e deixar apurar. Juntar um pouco de água se necessário.

Cozer a batata e escorrer; misturar a bebida vegetal, um pouco de azeite e nozmoscada e reduzir a puré. Montar o empadão com o preparado de lentilhas e o puré. Levar ao forno até dourar.

Composição nutricional de Empadão de lentilhas e legumes					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Lentilhas verdes ou castanhas	80 g	7,2g	13,3g	0,2 g	86 kcal
Cebola	25g	0,3g	2,2g	0 g	10 kcal
Alho	2 g	0,1g	0,2g	vest.	1 kcal
Tomate	35 g	0,4g	1,7 g	0,1g	9 kcal
Folha de louro	0,1g	vest.	vest.	0 g	-
Pimento vermelho	30 g	0,3g	1,8 g	0,1g	9 kcal
Cenoura	40g	0,3g	2,2g	0 g	10 kcal
Alho-francês	40 g	0,2g	1,2 g	0,1g	7 kcal
Pimentão-doce	0,1g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Cominhos	0,1g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Orégãos	0,1g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Pimenta	0,1g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Nozmoscada	0,1g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Batata	200g	5 g	38,4g	0 g	174 kcal
Bebida de soja (semaçúcar)	50 ml	1,9g	0,2	1,1	18 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
TOTAL		15,7g	61,2g	8,6g	387kcal
		16,3%	63,6%	20,1%	

Medalhões de tofu com sementes de chia

Confeção:

Num taça esmagare misturar muito bem todos os ingredientes. Moldar medalhões e levar ao forno numa forma untada com azeite ou alourar com um pouco de azeite numa serra.

Servir acompanhado de uma salada de feijão-verde cozido e esparguete cozido.

Composição nutricional de Medalhões de tofu com sementes de chia					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Tofu	150 g	12,8 g	1,1 g	6,6 g	115 kcal
Pão ralado	15 g	1,8 g	11 g	1 g	60 kcal
Alho	4 g	0,2 g	0,4 g	vest.	2 kcal
Cebola	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Gérmen de trigo	5 g	1,2 g	2,6 g	0,5 g	20 kcal
Molho de soja	5 ml	0,4 g	0,2 g	vest.	2 kcal
Salsa	1,2 g	vest.	vest.	0 g	-
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
Sementes de chia	10 g	2,1 g	4,2 g	3,2 g	54 kcal
Feijão-verde	150 g	2,9 g	5,7 g	0,5 g	39 kcal
Esparguete	40 g	4,8 g	28,4 g	0,8 g	140 kcal
TOTAL		26,5 g 21%	55,8g 44,1%	19,6g 34,9%	505 kcal

Tortilha de tofu e legumes no forno

Confeção:

Alourar a cebola picada no azeite e refogar todos os legumes aos pedaços pequenos. Temperar e reservar.

Numa taça, colocar o tofu esmagado e adicionar a farinha, o azeite, a salsa picada, as sementes, a água, as algas, o gengibre e as azeitonas. Misturar bem. Adicionar os legumes escorridos e misturá-los até formarem uma massa homogênea. Colocar a massa numa forma untada com azeite. Assar em forno pré-aquecido a cerca de 180.°C por 45 minutos, ou até que a superfície esteja dourada.

Servir com arroz branco.

Composição nutricional de Medalhões de tofu com sementes de chia					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Tofu	150 g	12,8 g	1,1 g	6,6 g	115 kcal
Algas marinhas	1 g	0,1 g	0,4 g	vest.	2 kcal
Beringela	40 g	0,4 g	1 g	0,1 g	7 kcal
Alho-francês	40 g	0,7 g	1,2 g	0,1 g	9 kcal
Curgete	40 g	0,6 g	0,8 g	0,1 g	7 kcal
Brócolos	40 g	1,4 g	0,6 g	0,3 g	12 kcal
Cebola	25 g	0,2 g	0,8 g	0,1 g	5 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
Azeitonas pretas picadas	25 g	0,3 g	0 g	4,8 g	44 kcal
Gengibre	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Salsa	1,2 g	vest.	0,1 g	vest.	0 kcal
Sementes de linhaça	10 g	1,8 g	2,9 g	4,2 g	57 kcal
Farinha de trigo ou centeio integral	20 g	1,9 g	13 g	0,5 g	64 kcal
Pimenta preta	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Arroz	60 g	4,4 g	47,8 g	0,3 g	212 kcal
TOTAL		24,6g	69,7g	24,1g	597 kcal
		16,6%	46,9%	36,5%	

Proposta V35

Lasanha de Soja e Espinafres

Confeção:

Escaldar os espinafres e escorrer.

Demolhar a soja em água quente por 30 minutos; escorrer bem.

Numa panela, colocar o azeite, a cebola picada e alho e deixar alourar. Juntar o tomate, o pimento e o louro e refogar. Acrescentar a cenoura ralada, os cogumelos e a soja (previamente cozida e escorrida). Temperar com pimentão-doce, orégãos, tomilho e pimenta, e deixar refogar por 10 minutos.

À parte, fazer o molho bechamel: dissolver a farinha de trigo na bebida de soja e levar ao lume até engrossar; no final, juntar um fio de azeite e temperar com sal e noz moscada.

Num tabuleiro, fazer camadas: colocar as placas de massa, o preparado de soja, o espinafre e o molho bechamel. Finalizar com o molho e levar ao forno até a massa estar cozida e o topo dourar.

Composição nutricional de Lasanha de Soja e Espinafres					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Soja fina	40 g	13,1 g	7,3 g	7,7 g	151 kcal
Lasanha sem ovo	2 placas (35 g)	4,2 g	25 g	0,7 g	123 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Cebola	25 g	0,2 g	0,8 g	0,1 g	5 kcal
Polpa de tomate	20 g	0,2 g	10 g	18 g	22 kcal
Cenoura	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Cogumelos	50 g	0,9 g	0,3 g	0,3 g	8 kcal
Espinafre	150 g	3,9 g	1,4 g	1,4 g	34 kcal
Bebida de soja sem açúcar	120 ml	4,4 g	0,5 g	2,6 g	43 kcal
Farinha de trigo	20 g	1,9 g	13 g	0,5 g	64 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
Pimenta	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Pimentão doce	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Oregãos	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-

Tomilho	0,1g	vest.	vest.	vest.	-
Noz-moscada	0,1g	vest.	vest.	0 g	-
TOTAL		25,4g 22,8%	45,7g 40,9%	18g 36,3%	447kcal

Proposta V36

Salada de feijão-frade (batata, cenoura, feijão-frade, tomate-cereja e azeitonas)

Confeção:

Cozer o feijão-frade e escorrer.

Cozer a batata, a cenoura, o pimento e o feijão-verde em cubinhos, e escorrer.

Misturar o feijão-frade com os legumes cozidos e juntar a cebola picada, a salsa picada e o tomate-cereja cortado em metades. Temperar com azeite, sumo de limão e orégãos.

Antes de servir, juntar as azeitonas e as nozes.

Composição nutricional de Salada de feijão-frade (batata, cenoura, feijão-frade, tomate-cereja e azeitonas)					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Feijão-frade cozido	100g	8,8g	18,1g	0,7g	114 kcal
Cebola	10g	0,1g	0,3g	0 g	2 kcal
Batata	150g	3,8g	28,8g	0 g	130 kcal
Cenoura	40g	0,3g	2,2g	0 g	10 kcal
Feijão-verde	40 g	0,8g	1,5 g	0,1g	10 kcal
Tomate-cereja	50 g	0,4g	1,8 g	0,2g	11 kcal
Azeitonas	10g	0,1g	0 g	1,9g	18 kcal
Salsa	10g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Orégãos	0,1g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Sumo de limão	q. b.	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Nozes	10 g	1,7g	0,4 g	6,8g	70 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
TOTAL		16g	53,1g	16,7g	428kcal
		15%	48,6%	36,4%	

Proposta V37

Bolonhesa de lentilhas

Confeção:

Cozer as lentilhas e reservar.

Numa panela, colocar o azeite, a cebola picada e o alho e deixar alourar. Juntar o tomate, o louro, o pimento picado, o alho-francês e os cogumelos laminados e refogar. Adicionar as lentilhas, temperar com pimentão-doce, manjerico e orégãos, e deixar apurar. Juntar um pouco de água se necessário.

Cozer o esparguete. Misturar o preparado e servir.

Composição nutricional de Bolonhesa de lentilhas					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Lentilhas verdes ou castanhas	80 g	7,2g	13,3g	0,2 g	84 kcal
Cebola	25g	0,3g	2,2g	0 g	10 kcal
Alho	2 g	0,1g	0,2g	vest.	1 kcal
Tomate	35 g	0,4g	1,7 g	0,1g	9 kcal
Folha de louro	0,1g	vest.	vest.	0 g	-
Pimento vermelho	30 g	0,3g	1,8 g	0,1g	9 kcal
Alho-francês	40 g	0,2g	1,2 g	0,1g	7 kcal
Cogumelos	50 g	0,9g	0,2 g	0,2g	7 kcal
Pimentão-doce	1 g	vest.	vest.	0 g	-
Manjerico	1 g	vest.	vest.	0 g	-
Orégãos	1 g	vest.	vest.	0 g	-
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
Esparguete	60 g	7,3g	42,7g	1,1g	210 kcal
TOTAL		16,7g	63,3g	8,8g	400kcal
		16,7%	63,3%	20%	

Proposta V38

Legumes salteados com broa e batata gratinada com salsa e coentros

Confeção:

Levará num tacho a lume até ferver. Adicionar os legumes e deixar cozer ou levar os legumes em tabuleiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor. Deixar cozer. Num tacho à parte colocar cebola, alho e os respetivos legumes, adicionar o azeite temperar e levar a estufar.

De seguida colocar os legumes, o milho e a amêndoa num tabuleiro e polvilhar com broa triturada envolvida em salsa picada e azeite e levar ao forno. No final retificar os temperos.

Por fim gratinar a batata com um fio de azeite, com salsa e coentros.

Composição nutricional dos Legumes salteados com broa e batata gratinada com salsa e coentros					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Cebola	25 g	0,2 g	0,8 g	0,1 g	5 kcal
Couve	80 g	1,9 g	1,6 g	0,2 g	16 kcal
Cenoura	50 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Alho-francês	40 g	0,7 g	1,2 g	0,1 g	9 kcal
Curgete	40 g	0,6 g	0,8 g	0,1 g	7 kcal
Pimentos variados	25 g	0,4 g	0,7 g	0,2 g	6 kcal
Milho doce	80 g	2,6 g	15,1 g	0,9 g	79 kcal
Amêndoas laminadas	25 g	5,5 g	5 g	12,6 g	155 kcal
Broa	80 g	7 g	43 g	1,1 g	210 kcal
Salsa	1,2 g	vest.	0,1 g	0 g	0 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
TOTAL		19,3g 13,8%	70,7g 50,4%	22,3g 35,8%	561 kcal

Proposta V39

Arroz de lentilhas com legumes mediterrânicos assados

Confeção:

Estufar a cebola, o alho e o tomate em azeite.

Adicionar o feijão/lentilhas previamente demolhado e cozido. Adicionar a água de cozer o feijão. Após fervura adicionar o arroz e adicionar salsa e/ou coentros.

Para os legumes assados:

Fazer camadas das fatias de beringela num passador, temperando cada camada e deixar escorrer no lava-louça durante 20 minutos. Depois passar por água corrente, escorrer bem e enxugar com papel de cozinha. Aquecer o forno a 220°C.

Colocar as fatias de beringela, as curgetes, os pimentos, a cebola, as cenouras e o tomate num tabuleiro de ir ao forno. Pincelar ligeiramente com azeite e assá-los durante cerca de 30 minutos ou até ficarem ligeiramente castanhos e asse os pimentos e estejam queimadas.

Transferir os legumes para uma travessa. Se desejar, pelar os pimentos e deitar fora as peles. Aproveitar o molho do tabuleiro e deitar sobre o assado. À medida que os legumes vão arrefecendo, espalhar mais azeite por cima. Quando estiverem à temperatura ambiente, misturar a salsa fresca e as nozes (picadas).

Composição nutricional do Arroz de lentilhas com legumes mediterrânicos assados					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Arroz	80 g	5,9 g	63,7 g	0,4 g	282 kcal
Lentilhas	30 g	7,6 g	14,3 g	0,2 g	89 kcal
Cebola	80 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Tomate	70 g	0,8 g	3,4 g	0,2 g	19 kcal
Beringela	40 g	0,4 g	1 g	0,1 g	7 kcal
Curgete	40 g	0,7 g	0,8 g	0,1 g	7 kcal
Pimentos variados	25 g	0,4 g	0,7 g	0,2 g	6 kcal
Cenoura	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Salsa	1,2 g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Nozes	15 g	2,5 g	0,5 g	10,1 g	103 kcal
Azeite	5 ml	0 g	0 g	5 g	45 kcal
TOTAL		19,4g 13,4%	89 g 61,3%	16,3g 25,3%	579 kcal

Proposta V40

Gratinado de legumes com amêndoa (batata, cenoura, alho-francês, feijão)

Confeção:

Cozer as batatas e as cenouras cortadas em quartos ou cubinhos; escorrer.

Numa panela com azeite, refogar a cebola e o alho. Juntar o tomate, o alho francês e o feijão cozido (ou o seitan cortado em cubinhos) e deixar refogar por alguns minutos. Adicionar as batatas e cenouras e envolver. Temperar com pimentão-doce, orégãos e pimenta.

Dissolver a farinha na bebida vegetal e levar ao lume até engrossar. No final, juntar um fio de azeite e temperar com sal e noz-moscada.

Colocar o preparado dos legumes num tabuleiro, cobrir com o creme, polvilhar com a amêndoa ralada e levar ao forno até gratinar.

Composição nutricional do Gratinado de legumes com amêndoa (batata, cenoura, alho-francês, feijão)					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Batata	100 g	2,5 g	19,2 g	0 g	87 kcal
Cenoura	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Cebola	40 g	0,3 g	2,2 g	0 g	10 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Tomate	35 g	0,4 g	1,7 g	0,1 g	9 kcal
Alho-francês	40 g	0,2 g	1,2 g	0,1 g	7 kcal
Feijão manteiga cozido ou Seitan	40 g	8,7 g	17 g	0,6 g	108 kcal
Farinha de trigo	5 g	0,4 g	3,7 g	0,1 g	17 kcal
Bebida de soja sem açúcar	100 ml	3,7 g	0,4 g	2,2 g	36 kcal
Noz-moscada	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Pimenta	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Amêndoa ralada	10 g	2,6 g	1 g	4,8 g	58 kcal
Azeite	5 ml	0 g	0 g	5 g	45 kcal
TOTAL		19,2g 19,8%	48,8g 50,3%	12,8g 29,9%	388 kcal

Anexo 4 - Ementas mediterrânicas - Fichas técnicas, com capitações

As ementas mediterrânicas que se seguem, são apenas meramente exemplificativas da Dieta Mediterrânica, podendo vir a ser utilizadas com o objetivo de promover este padrão alimentar, reconhecidamente promotor da saúde.

Estas ementas devem ser sempre complementadas com saladas, temperadas com azeite.

O recurso ao sal, para temperar as ementas, tem de ter sempre em conta o referido no ponto 10 do texto introdutório e as respeitadas capitações referidas no Anexo 1, tabela 10.

Também a seleção da sopa a complementar cada uma das ementas deve ter em conta a existência, ou não, de leguminosas. Assim, sempre que a ementa não contenha, na sua constituição leguminosas, estas devem ser um dos constituintes da sopa.

Na seleção da ementa mediterrânica a disponibilizar, há que ter em conta a época do ano que se atravessa, de modo a que haja uma adequação à oferta sazonal e local.

As ementas mediterrânicas deverão minimizar as perdas nutricionais associadas à cocção dos alimentos e usufruir a migração de alguns nutrientes para a água de cozedura dos alimentos, aproveitando essa mesma água.

Não sendo, de todo, as ementas agora apresentadas, uma descrição exaustiva do receituário português, estimulamos as escolas a que as assumam, com o objetivo de promover a produção local, o papel cultural e transgeracional da alimentação e a preservação da memória gastronómica. Desafiamos ainda as escolas a desenvolverem um trabalho de levantamento local das receitas tradicionais, adaptando-as ou revendo-as e corrigindo-as, de modo a que se tomem mais saudáveis, podendo para tal recorrer a um nutricionista ou à parceria com estes técnicos do Sistema Nacional de Saúde.

Tendo em consideração os hábitos alimentares portugueses, as propostas de fichas técnicas dos pratos mediterrânicos são uma adaptação de receitas tradicionais, pelo que algumas diferenças em relação aos princípios nutricionais poderão verificar-se, nomeadamente no caso da proteína (acima do valor indicado na Tabela 4.3.), no entanto, deverá ser considerado aceite sendo solicitado o esforço de serem sempre cumpridos os princípios nutricionais.

Proposta M1

Arroz ao forno

Confeção:

Cozer o arroz.

Num tabuleiro refratário, misturar o arroz cozido com os restantes ingredientes, exceto o queijo. Cobrir com papel-alumínio e levar ao forno (médio), por cerca de 10 minutos.

Retirar do forno, mexer e servir polvilhado com o parmesão e orégãos.

Composição nutricional de Arroz ao forno					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Arroz	50 g	3,4 g	39,1 g	0,2 g	172 kcal
Manteiga	5 g	vest.	vest.	4,1 g	37 kcal
Peito de peru cozido desfiado	100 g	23,4 g	0 g	1,3 g	105 kcal
Azeitonas pretas descaroçadas	6 g	0,1 g	0 g	1,1 g	10 kcal
Milho	15 g	1,4 g	10,5 g	0,7 g	55 kcal
Queijo parmesão ralado	5 g	1,9 g	0 g	1,4 g	20 kcal
Orégãos	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
TOTAL		30,2g	49,6g	8,8 g	399 kcal
		30,3%	49,7%	19,4%	

Proposta M2

Caldeirada de amêijoas, chocos e carapaus

Confeção:

Descascar batata e cortar em rodela. Cortar o tomate em rodela. Cortar os pimentos em tiras.

Picar o alho. Cortar as cebolas em meias luas.

Colocar por camadas: amêijoas, alho, cebola, tomate, batata, chocos, pimentos, tomate, cebola, batata, carapaus pequenos inteiros, pimentão-doce, azeite, coentros e salsa. Temperar as camadas. Levar ao lume 20 minutos e deixar alourar um pouco.

No final adicionar o tomate triturado com coentros por cima.

Enfeitar com folhas de coentros.

Composição nutricional de Caldeirada de amêijoas, chocos e carapaus					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Batata	120 g	3 g	23 g	0 g	104 kcal
Tomate	80 g	0,6 g	2,8 g	0,2 g	15 kcal
Pimento vermelho	40 g	0,6 g	1,1 g	0,2 g	9 kcal
Pimento verde	40 g	0,6 g	1,1 g	0,2 g	9 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Cebola	100 g	0,9 g	3,1 g	0,2 g	18 kcal
Amêijoas	50 g	5,9 g	1,3 g	0,5 g	33 kcal
Chocos	50 g	9,5 g	0 g	0,2 g	40 kcal
Carapau*	100 g	9,9 g	0 g	0,2 g	41 kcal
Pimentão-doce	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
Coentro	2 g	vest.	0,1 g	0 g	0 kcal
Salsa	2 g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Molho de tomate	20 g	0,2 g	1 g	1,8 g	21 kcal
TOTAL		31,3g	33,7g	10,3g	354 kcal
		35,5%	38,2%	26,3%	

*composição nutricional da parte edível

Proposta M3

Borrego com especiarias

Confeção:

Limpar muito bem a pá de borrego de peles e gorduras.

Misturar muito bem o caril, a noz-moscada, a canela em pó, o colorau, a folha de louro cortada em pedaços pequenos e o vinagre. Temperar a carne com esta mistura.

Fritar os pedaços de borrego no azeite bem quente até a carne alourar. Reduzir o lume e juntar a cebola picada e as rodelas de alho-francês. Tapar e deixar cozinhar sobre lume brando durante 40 minutos.

Lavar o tomate, limpando-o de sementes e picando-o em pedaços.

Juntar o tomate e a maçã reineta, previamente pelada e ralada, ao borrego e temperar. Voltar a tapar e cozinhar sobre lume brando até a carne estar tenra.

Retirar do lume e salpicar com os coentros picados.

Servir acompanhado de batata assada.

Composição nutricional de Borrego com especiarias					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Borrego*	200 g	24,4 g	0 g	6,2 g	153 kcal
Caril	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Noz-moscada	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Canela	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Colorau	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Vinagre de cidra	2 ml	0 g	vest.	0 g	-
Azeite	10 ml	0 g	0 g	10 g	90 kcal
Cebola	30 g	0,3 g	0,9 g	0,1 g	6 kcal
Alho-francês	40 g	0,7 g	1,2 g	0,1 g	9 kcal
Tomate maduro	80 g	0,6 g	2,8 g	0,2 g	15 kcal
Maçã-reineta	40 g	0,1 g	5,1 g	0,2 g	23 kcal
Coentros	1 g	vest.	vest.	vest.	0 kcal
Batata	120 g	3 g	23 g	0 g	104 kcal
TOTAL		29,1g 29,1%	33g 33%	16,8g 37,9%	400 kcal

*composição nutricional da parte edível

Proposta M4

Frittata de curgete e ervilhas com hortelã

Confeção:

Pré-aquecer o forno a 200° C.

Numa frigideira antiaderente e que possa ir ao forno, saltear em lume médio a cebola, a curgete em cubos pequenos e as ervilhas.

Juntar o tomate partido em pedaços pequenos, temperar e deixar refogar durante 5 minutos, mexendo de vez em quando.

Numa tigela, misturar os ovos pasteurizados com um garfo e temperar com pimenta.

Juntar aos legumes um mamão-cheiade folhas de hortelã em tiras, mexer e adicionar os ovos batidos. Deixar coagular a parte de baixo da frittata, durante 3 a 4 minutos.

Levar a frigideira ao forno mais 3 a 4 minutos, para acabar de cozinhar.

Decorar com folhas frescas de hortelã e acompanhar com as tostas (preparadas com pão sobrado do dia anterior).

Composição nutricional de <i>Frittata de curgete e ervilhas com hortelã</i>					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Ovo	85 ml	10,1 g	0 g	7,9 g	111 kcal
Cebola roxa picada	100 g	0,9 g	3,1 g	0,2 g	18 kcal
Curgete	100 g	1,6 g	2 g	0,3 g	17 kcal
Ervilhas congeladas	100 g	5,3 g	7 g	0,5 g	54 kcal
Tomate	80 g	0,6 g	2,8 g	0,2 g	15 kcal
Pimenta moída	0,1 g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Hortelã	1,3 g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Tostas	60 g	6,8 g	43,6 g	2,3 g	222 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
TOTAL		25,3g 20,2%	58,5g 46,7%	18,4g 33,1%	500 kcal

Proposta M5

Risotto de legumes

Confeção:

Limpar os cogumelos com papel de cozinha e cortá-los em pedaços. Cortar o tomate em gomos e a abóbora em cubos.

Separar os brócolos em ramos, lavá-los e cozê-los.

Num tacho, alourar a cebola picada no azeite. Acrescentar os cogumelos e saltear durante 1 ou 2 minutos sobre lume médio a forte.

Juntar a abóbora e cozinhar mais 2 a 3 minutos. Temperar, juntar o arroz e deixar fritar um pouco, mexendo sempre.

Adicionar o tomate. Continuar a mexer, quando o arroz tiver absorvido quase todo o líquido, adicionar água a ferver, aos poucos, mexendo até o arroz estar cozinhado, mas cremoso.

Temperar com pimenta moída no momento, adicionar os brócolos cozidos e o queijo ralado envolvendo-os bem no arroz. Polvilhar com os pinhões levemente tostados e servir imediatamente.

Composição nutricional de <i>Risotto de legumes</i>					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Arroz para <i>risotto</i>	60 g	4,1 g	46,9 g	0,2 g	206 kcal
Cogumelos	90 g	1,6 g	0,5 g	0,5 g	13 kcal
Abóbora limpa	110 g	0,3 g	1,9 g	0,2 g	11 kcal
Brócolos	100 g	3,4 g	1,5 g	0,8 g	27 kcal
Cebola	20 g	0,2 g	0,6 g	0 g	3 kcal
Azeite	5 ml	0 g	0 g	5 g	45 kcal
Pimenta	1,3 g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Queijo parmesão	25 g	9,4 g	0 g	7 g	101 kcal
Miolo de pinhão	10 g	3,3 g	0,5 g	5,2 g	62 kcal
TOTAL		22,3g 19,1%	51,9g 44,5%	18,9g 36,4%	468 kcal

Proposta M6

Chícharos com carne de porco

Confeção:

Cozer as carnes.

À água de cozeduras das carnes, depois destas cozidas, juntar os chícharos previamente demolhados, as batatas e a abóbora e, só no final, o arroz.

Composição nutricional de Chícharos com carne de porco					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Chícharo	70 g	15,8 g	38,7 g	0,9 g	226 kcal
Batata	50 g	1,3 g	9,6 g	0 g	44 kcal
Batata doce	30 g	0,3 g	8,5 g	0 g	35 kcal
Abóbora	100 g	0,3 g	1,7 g	0,2 g	10 kcal
Carne de porco	50 g	10,5 g	0 g	3,8 g	76 kcal
Arroz	40 g	2,7 g	31,2 g	0,2 g	137 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
TOTAL		30,9g	89,7g	12,1g	591 kcal
		20,9%	60,7%	18,4%	

Proposta M7

Ensopado de frango

Confeção:

Arranjar e lavar os cogumelos e cortá-los em quartos. Levar uma frigideira ao lume com uma colher de chá de azeite, deixar aquecer, juntar os cogumelos e deixá-los saltear até ficarem douradinhos. Retirar do lume e reservar.

Arranjar e cortar o frango em pedaços. Levar um tacho ao lume com o restante azeite, deixá-lo aquecer, juntar os pedaços de frango e deixá-los cozinhar até ficarem douradinhos de ambos os lados.

Entretanto, descascar a cebola e os alhos e picar tudo. Lavar o alho-francês, rejeitar a parte verde (esta parte, pode ser aproveitada para a sopa) e picar a parte branca. Adicionar todos estes legumes ao tacho do frango, misturar e deixá-los cozinhar até a cebola ficar macia. Juntar depois o tomate pelado picado com o molho, temperar, adicionar a folha de louro e deixá-los cozinhar durante 30 minutos.

Adicionar os cogumelos salteados, envolver, retirar do lume e servir decorado a gosto e acompanhar com batatas cozidas ou com fatias de pão torrado.

Composição nutricional de Ensopado de frango					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Frango*	160 g	23,4 g	0 g	2 g	112 kcal
Cogumelos frescos	50 g	0,9 g	0,3 g	0,3 g	8 kcal
Alho-francês	80 g	1,4 g	2,3 g	0,2 g	17 kcal
Cebola	25 g	0,2 g	0,8 g	0,1 g	5 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Tomate pelado	20 g	0,2 g	0,7 g	0,1 g	5 kcal
Azeite	10 ml	0 g	0 g	10 g	90 kcal
Louro	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Pimenta	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Batata	120 g	3 g	23 g	0 g	104 kcal
TOTAL		29,2g	27,3g	12,7g	342 kcal
		34,3%	32,1%	33,6%	

*composição nutricional da parte edível

Proposta M8

Açorda de bacalhau

Confeção:

Cozer o bacalhau em água temperada. Depois de cozido limpa-lhe a pele e as espinhas.

Separar e reservar as lascas de bacalhau, assim como a água onde foi cozido o bacalhau.

Cortar o pão em fatias finas. Picar os alhos e refogá-los no azeite. Juntar o tomate picado sem peles nem sementes e os pimentos em meias-luas. Adicionar depois o pão, envolver tudo muito bem e temperar com pimenta. Verter a água do bacalhau até o pão se desfazer.

Retirar do lume, adicionar as lascas de bacalhau, o ovo pasteurizado e os coentros picados.

Envolver tudo muito bem e se necessário reficar o tempero.

Servir de seguida.

Composição nutricional de Açorda de bacalhau					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Bacalhau	130 g	23,1 g	0 g	0,7 g	99 kcal
Pão regional	60 g	3,5 g	33,8 g	0,4 g	153 kcal
Alho	4 g	0,2 g	0,4 g	vest.	2 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
Tomate	80 g	0,6 g	2,8 g	0,2 g	15 kcal
Pimento vermelho	30 g	0,5 g	0,8 g	0,2 g	7 kcal
Pimento verde	30 g	0,5 g	0,8 g	0,2 g	7 kcal
Ovo pasteurizado	25 ml	3 g	0 g	2,4 g	34 kcal
Pimenta	0,1 g	vest.	vest.	0 g	-
Coentros	2 g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
TOTAL		31,6g 33,2%	38,6g 40,6%	11,1g 26,2%	380 kcal

Cavalas à ratatouille

Confeção:

Cortar a cebola de modo grosseiro e picar os alhos, levar ao lume com o azeite, juntar o louro e os coentros picados. Arranjar e refogar os pimentos e cortar em tirinhas, juntar ao refogado e deixar cozinhar uns minutos.

Juntar o tomate cortado em cubinhos e deixar cozinhar até ficar tudo macio e temperar a gosto. Deitar metade da mistura num pirex ou outro tabuleiro e ir ao forno, colocar as cavalas por cima e cobrir com o restante e regar com o molho que entretanto se formou.

Levar ao forno pré-aquecido a 230° durante cerca de 30 minutos, dependendo do tamanho das cavalas.

Servir acompanhada de batata cozida.

Composição nutricional de Cavalas à ratatouille					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Cavala*	170 g	18,2 g	0 g	12,1 g	182 kcal
Cebola	25 g	0,2 g	0,8 g	0,1 g	5 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Tomate	80 g	0,6 g	2,8 g	0,2 g	15 kcal
Pimento vermelho	40 g	0,6 g	1,1 g	0,2 g	9 kcal
Pimento verde	40 g	0,6 g	1,1 g	0,2 g	9 kcal
Louro	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Coentros	2 g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
Pimenta	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Batata	120 g	3 g	23 g	0 g	104 kcal
TOTAL		23,3g	29 g	19,8 g	388 kcal
		24,1%	29,9%	46%	

*composição nutricional da parte edível

Feijoada à Lavrador

Confeção:

Colocar o feijão de molho de um dia para o outro.

Escorrer o feijão, e cozê-lo, em panela de pressão durante cerca de 40 minutos.

Entretanto, descascar e picar as cebolas e levar a alourar com o azeite. Juntar o chouriço cortado em rodelas e a carne de porco cortada em bocados. Deixar a carne alourar de todos os lados. Adicionar a cenoura, descascada e cortada em rodelas e juntar o feijão cozido e o respetivo caldo. Temperar com pimenta, tapar o tacho e deixar apurar durante cerca de 15 minutos. Enquanto isso, separar as folhas da couve lombarda, aparar os talos e lavá-las muito bem em água corrente. Rir as folhas em pedaços e juntar ao feijão. Deixar cozer até a couve estar tenra.

Servir acompanhado de arroz branco.

Composição nutricional de Feijoada à Lavrador					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Feijão manteiga	50 g	10,9 g	21,3 g	0,7 g	135 kcal
Cebola	25 g	0,2 g	0,8 g	0,1 g	5 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Carne de porco	50 g	10,5 g	0 g	3,8 g	76 kcal
Chouriço	5 g	1,2 g	0 g	1,7 g	20 kcal
Cenoura	80 g	0,5 g	3,5 g	0 g	16 kcal
Louro	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Couve Lombarda	100 g	2,4 g	2,1 g	0,2 g	20 kcal
Azeite	5 ml	0 g	0 g	5 g	45 kcal
Pimenta	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Arroz	40 g	2,7 g	31,2 g	0,2 g	137 kcal
TOTAL		28,5 g 25%	59,1g 51,9%	11,7g 23,1%	455 kcal

Proposta M11

Arroz de hortícolas com sementes de abóbora e sésamo

Confeção:

Levar ao lume o azeite e juntar o alho e a cebola. Deixar alourar. Adicionar os produtos hortícolas, os rebentos de soja, os cogumelos e o milho e deixar estufar em lume brando cerca de 10 minutos. Temperar com pimenta-preta moída.

Acrescentar água a ferver e deixar cozinhar 5 minutos.

Juntar o arroz e deixar cozinhar em lume brando por mais 15 minutos.

Abrir os ovos na calda do arroz, cobrir o tacho e deixar cozinhar por 4 minutos. Destapar e, com uma colher, envolver tudo com as sementes de sésamo e de abóbora e servir bem quente.

Composição nutricional de Arroz de hortícolas com sementes de abóbora e sésamo					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Arroz	50 g	3,4 g	39,1 g	0,2 g	172 kcal
Ovo	1 unidade/85 g	11,1 g	0 g	9,2 g	127 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Cebola	25 g	0,2 g	0,8 g	0,1 g	5 kcal
Cenoura	80 g	0,5 g	3,5 g	0 g	16 kcal
Alho-francês	120 g	2,2 g	3,5 g	0,4 g	26 kcal
Repolho	100 g	2,4 g	2,1 g	0,2 g	20 kcal
Rebentos de soja	50 g	0,5 g	1,2 g	0,1 g	8 kcal
Cogumelos (Paris e portobello)	80 g	1,4 g	0,4 g	0,4 g	11 kcal
Milho	30 g	2,8 g	21,1 g	1,5 g	109 kcal
Pimenta-preta	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Azeite	5 ml	0 g	0 g	5 g	45 kcal
TOTAL		24,6g 18,2%	71,9g 53,3%	17,1g 28,5%	540 kcal

Proposta M12

Polvo panado com ervas frescas sobre migas de feijão e grelos

Confeção:

Levar a cozer o polvo em água a ferver com uma folha de louro e uma cebola. Depois de cozido, retirá-lo da água e deixar arrefecer. Cortar em pedaços.

Juntar aos flocos de aveia, um colher de chá de azeite, o colorau, a salsa, o cebolinho e a pimenta.

Passar o polvo pelo preparado e levar ao forno sobre uma folha de papel vegetal.

Paralelamente, levar ao lume o restante azeite (um colher de chá) com o alho picado, a cebola em meias-luas, um pouco de água. Juntar os grelos previamente cozidos e bem escorridos e envolver tudo muito bem. Temperar.

Desfazer a broa de milho.

Colocar no fundo do prato, a broa desfeita e colocar por cima o polvo.

Enfeitar com pimento vermelho e cebolinho.

Composição nutricional de Polvo panado com ervas frescas sobre migas de feijão e grelos					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Polvo*	170 g	19,3 g	0 g	1,5 g	91 kcal
Flocos de aveia	20 g	2,7 g	12,3 g	1,2 g	71 kcal
Alho	2 g	0,1 g	0,2 g	vest.	1 kcal
Cebola	25 g	0,2 g	0,8 g	0,1 g	5 kcal
Grelos	100 g	2,4 g	2,5 g	0,4 g	23 kcal
Broa de milho	50 g	2,7 g	18,6 g	0,6 g	91 kcal
Pimento vermelho	10 g	0,2 g	0,3 g	0,1 g	3 kcal
Salsa	2 g	vest.	vest.	0 g	0 kcal
Colorau	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Cebolinho	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Pimenta-preta	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Arroz	50 g	3,4 g	39,1 g	0,2 g	172 kcal
Azeite	10 ml	0 g	0 g	10 g	90 kcal
TOTAL		31 g 22,7%	73,8g 54,1%	14,1g 23,2%	547 kcal

*composição nutricional da parte edível

Proposta M13

Salada de feijão-verde e frango

Confeção:

Num recipiente grande, colocar o azeite, o vinagre e a pimenta e bater tudo muito bem com as varas de arame.

Envolver a cenoura previamente cozida cortada em cubinhos, o tomate cereja em metades, o peito de frango cortado em cubos e adicionar o feijão-verde e as azeitonas laminadas.

Utilizar a água de cozedura dos produtos hortícolas para cozer a massa.

Misturar todos os ingredientes numa taça e regar com o molho.

Composição nutricional de Salada de feijão-verde e frango					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Frango (peito)	120 g	28,9 g	0 g	1,4 g	128 kcal
Massa penne	50 g	2,9 g	15,4 g	0,5 g	78 kcal
Feijão-verde	50 g	1 g	1,9 g	0,2 g	13 kcal
Azeitonas	10 g	0,2 g	0 g	1,8 g	17 kcal
Tomate cereja	50 g	0,4 g	1,8 g	0,2 g	11 kcal
Cenoura	40 g	0,2 g	1,8 g	0 g	8 kcal
Pimenta-preta	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
Vinagre	2 ml	0 g	0 g	0 g	-
TOTAL		33,6g 42,3%	20,9g 26,3%	11,1g 31,4%	318 kcal

Proposta M14

Tortilha de bacalhau com espinafres

Confeção:

Descascar e picar alho e cebola e refogarem azeite e cebola e o alho. Juntar o bacalhau desfiado e os espinafres. Envolver bem e refritar em temperos.

Descascar e cortar batata em cubos.

Fritar, escorrer e envolver no preparado anterior.

Juntar os ovos batidos com a salsa picada.

Colocar num tabuleiro o preparado. Levar a forno médio até passar bem.

Composição nutricional de Tortilha de bacalhau com espinafres					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Bacalhau desfiado	80g	14,2g	0 g	0,4g	60 kcal
Espinafre	120g	3,1g	1 g	1,1g	26 kcal
Ovo pasteurizado	85 ml	10,1g	0 g	7,9g	112 kcal
Cebola	25 g	0,2g	0,8 g	0,1g	5 kcal
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
Alho	4 g	0,2g	0,4g	vest.	2 kcal
Batata	120g	3 g	23g	0 g	104 kcal
TOTAL		30,8g	25,2g	16,5g	372kcal
		33,1%	27,1%	39,8%	

Proposta M15

Ensopado de lulas com puré de batata

Confeção:

Descascar e limpar os vegetais.

Cortar a cebola em meias luas, cenoura em rodela finas, pimentos em tiras finas e picar alho.

Refogarem azeite a cebola e o alho. Juntar a cenoura e o pimento. Deixar refogar ligeiramente e juntar o tomate em cubos.

Juntar as lulas e deixar cozer até estarem tenras.

Colocar a água e o leite a ferver, temperar com noz moscada e manteiga. Juntar os flocos de puré de batata e envolver até ficar uma mistura homogénea.

Composição nutricional de Ensopado de lulas com puré de batata					
Ingrediente	Capitação	Prot.	HC	Gord.	VE
Lulas limpas	170 g	18,5 g	0 g	1,1 g	84 kcal
Cebola	25 g	0,2 g	0,8 g	0,1 g	5 kcal
Tomate	80 g	0,6 g	2,8 g	0,2 g	15 kcal
Louro	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Salsa	2 g	0,1 g	vest.	0 g	0 kcal
Batata (para puré)	120 g	3 g	23 g	0 g	104 kcal
Leite meio-gordo	100 ml	3,3 g	4,9 g	1,6 g	47 kcal
Cenoura	80 g	0,5 g	3,5 g	0 g	16 kcal
Pimento verde	20 g	0,3 g	0,5 g	0,1 g	4 kcal
Noz moscada	0,1 g	vest.	vest.	vest.	-
Azeite	7 ml	0 g	0 g	7 g	63 kcal
TOTAL		26,5g 31,3%	35,5g 41,8%	10,1g 26,9%	338 kcal

Anexo 5 – Sustentabilidade do Pescado

O quadro que se segue pretende informar quais as espécies de pescado mais sustentáveis, do ponto de vista ambiental, tendo em conta a arte de pesca e a área de captura.

Esta informação não visa coibir o recurso a outras espécies contempladas na lista de alimentos autorizada, mas apenas colaborar no sentido de um consumo mais consciente e informado.

Nome comum	Nome científico	Arte de pesca	Área de captura
Atum	<i>Tunnus spp</i>	Palangre de superfície Salto e Vara	Águas Portuguesas
Bacalhau	<i>Gadus spp</i>	Cumprindo o Rendimento Máximo Sustentável(MSY)	
Biqueirão	<i>Engraulis encrasicolus</i>	Pesca de cerco	FAO27 Águas Portuguesas
Carapau	<i>Trachurus trachurus</i>	Pesca de cerco Pesca de arrasto	FAO27 Águas Portuguesas
Cavala	<i>Scomber colias</i>	Pesca de cerco	FAO27 Águas Portuguesas
Choco	<i>Sepia officinalis</i>	Nassas e armadilhas	Águas Portuguesas
Dourada	<i>Sparus aurata</i>	Com CertificadoASC Aquaculturaorgânica	
Espadarte	<i>Xiphias gladius</i>	Palangre de superfície	Águas Portuguesas
Faneca	<i>Trisopterus luscus</i>	Redes de emalhar Redesdearrasto	Águas Portuguesas
Lula	<i>Loligo vulgaris</i>	Anzóis	Águas Portuguesas
Maruca	<i>Molva molva</i>	Com Certificado MSC	

Paloco	<i>Pollachius virens</i>	Com Certificado MSC Pesca de Cerco, Redes de Emalhar Palangre de Fundo	FAO27
Pescada	<i>Merluccius spp</i>	Cumprindo o Rendimento Máximo Sustentável(MSY)	
Polvo	<i>Octopus vulgaris</i>	Anzóis	Águas Portuguesas
Robalo	<i>Dicentrarchus labrax</i>	Cumprindo o Rendimento Máximo Sustentável (MSY) Aquacultura orgânica	
Salmão	<i>Salmon salar</i>	Com CertificadoASC Aquacultura orgânica	
Sarda	<i>Scomber scombrus</i>	Pesca de cerco	FAO27 Águas Portuguesas

Anexo 6 - Sazonalidade² de Frutos e Hortícolas - Calendário de produção nacional

A informação que se segue, tem por base o Anuário Agrícola – Informação de Mercados, produzido pelo Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP) do Ministério da Agricultura (http://www.gpp.pt/images/GPP/O_que_disponibilizamos/Publicacoes/Periodicos/AnuarioAgricola_2013.pdf) e, em alguns casos, da publicação “Alimentação Inteligente – coma melhor, poupe mais”, editado pela DGS e disponível para consulta e download em <https://www.dgs.pt/em-destaque/alimentacao-inteligente-coma-melhor-poupe-mais.aspx>.

Esta informação visa colaborar na melhoria da gestão de custos na aquisição dos produtos e, sobretudo, contribuir para o reforço da perspetiva ambiental das refeições escolares.

Não se pretende, com esta informação, inibir a que, sempre que necessário, haja o recurso a produtos congelados.

		mês											
		jan.	fev.	mar.	abr.	mai.	jun.	jul.	ago.	set.	out.	nov.	dez.
Hortícolas¹	Abóbora^a						☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑
	Acelga^b	☑	☑	☑	☑	☑	☑				☑	☑	☑
	Agrião^a	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑
	Alface^a	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑
	Alho Francês^a												
	Batata^a	☑	☑	☑	☑	☑						☑	☑
	Beldroegas^b				☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑
	Beringela^b						☑	☑	☑	☑	☑	☑	

² O quadro que se anexa, reporta a sazonalidade dos produtos frescos. No entanto, não inibe o recurso a alguns produtos, nomeadamente hortícolas, congelados.

^a Fonte: Anuário Agrícola – Informação de Mercados.

^b Fonte: Alimentação Inteligente.

		mês											
		jan.	fev.	mar.	abr.	mai.	jun.	jul.	ago.	set.	out.	nov.	dez.
Hortícolas ¹	Beterraba ^b	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓
	Brócolos ^a	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cebola ^a	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Cebolanova ²			✓	✓	✓	✓	✓	✓				
	Cenoura ^a	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Chicória ^b	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓
	Chuchu ^b						✓	✓	✓	✓	✓		
	Couve de Bruxelas ^b												
	Couve Flor ^a	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Couve Lombardo ^a												
	Couve Penca ^a												
	Couve Portuguesa ^b	✓	✓	✓	✓						✓	✓	✓
	Couve Repolho ^a												
	Curgete ^b					✓	✓	✓	✓	✓	✓		

O quadro que se anexa, reporta à sazonalidade dos produtos frescos. No entanto, não inibe o recurso a alguns produtos, nomeadamente hortícolas, congelados.

^a Fonte: Anuário Agrícola – Informação de Mercados.

^b Fonte: *Alimentação Inteligente*.

		mês											
		jan.	fev.	mar.	abr.	maí.	jun.	jul.	ago.	set.	out.	nov.	dez.
Hortícolas ¹	Endívias ^b	✓	✓	✓								✓	✓
	Ervilhas ^a	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓
	Espargos ^b		✓	✓	✓								
	Espinafre ^a	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Fava ^a												
	Feijão Verde ^a												
	Grelos ^b	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓
	Nabiças ^b	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓
	Nabo ^a	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Pepino ^a	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Pimento ^a	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Rabanete ^b	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓
	Rábano ^b	✓	✓	✓	✓							✓	
	Rúcula ^b	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓
	Tomate ^a	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

O quadro que se anexa, reporta à sazonalidade dos produtos frescos. No entanto, não inibe o recurso a alguns produtos, nomeadamente hortícolas, congelados.

^a Fonte: *Anuário Agrícola – Informação de Mercados*.

^b Fonte: *Alimentação Inteligente.*

		mês											
		jan.	fev.	mar.	abr.	mai.	jun.	jul.	ago.	set.	out.	nov.	dez.
Frutos secos	Amêndoa ^a							☺	☺	☺			
	Avelã ^a								☺		☺	☺	
	Castanha ^a										☺	☺	☺
	Noz ^a	☺										☺	☺
	Pinhão ^a	☺	☺	☺	☺								

		mês											
		jan.	fev.	mar.	abr.	mai.	jun.	jul.	ago.	set.	out.	nov.	dez.
Frutos frescos	Abacate ^a	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺		☺	☺	☺	☺
	Ameixa ^a												
	<i>Rainha</i>												
	<i>Cláudia</i>												
	<i>Black/Red</i>												
	<i>Beaut/Songold</i>												
	Amora ^a					☺	☺	☺	☺	☺			
	Anona ^a												☺
	Cereja ^a						☺	☺					

^aFonte: *Anuário Agrícola – Informação de Mercados.*

^b Fonte: AlimentaçãoInteligente.

		mês											
		jan.	fev.	mar.	abr.	mai.	jun.	jul.	ago.	set.	out.	nov.	dez.
Frutos frescos	Clementina ^a	✓	✓									✓	✓
	Damasco ^a					✓	✓	✓					
	Diospiro ^a										✓	✓	✓
	Figo ^a						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Framboesa ^a	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Goiaba ^a										✓	✓	
	Kiwi ^a										✓	✓	
	Laranja ^a	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Limão ^a	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Maçã ^a												
	Golden Delicious												
	Red Delicious										✓		
	Reinetas										✓		
	Royal Gala										✓		
	Bravo										✓		
	de												
	Esmolfe												
	Riscadinha												

^aFonte: Anuário Agrícola – Informação de Mercados.

^b Fonte: AlimentaçãoInteligente.

		mês											
		jan.	fev.	mar.	abr.	mai.	jun.	jul.	ago.	set.	out.	nov.	dez.
Frutos frescos	Maçã ^a												
	<i>Jonagored</i>				✓	✓							
	<i>PinkLady</i>									✓			
	Melancia ^b						✓	✓	✓				
	Melão^a			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
	Meloa^a			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
	Morango ^a	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Nectarina^a			✓		✓	✓	✓	✓	✓			
	Pera^a								✓	✓	✓		
	Pêssego^a			✓		✓	✓	✓	✓	✓			
	Romã^a									✓	✓	✓	
	Tânger^a										✓	✓	✓
	Tangerina Encore^a												
	Uva de mesa^a												

^a Fonte: Anuário Agrícola – Informação de Mercados.

^b Fonte: Alimentação Inteligente.

Anexo 7 – Grelha de monitorização das refeições

Verificar:	Frequência de verificação
Condições de funcionamento dos lavatórios de apoio ao refeitório	Anual
Número de refeições marcadas e efetivamente servidas	Diária
Número de refeições marcadas e efetivamente servidas aos alunos subsidiados	Diária
Comunicação aos EE de alunos subsidiados que, tendo solicitado senhad e refeição, não compareceram no refeitório, sem razão justificativa	Semanal
Comunicação aos EE de alunos que, tendo adquirido a senhad e refeição, não compareceram no refeitório, sem razão justificativa	Semanal
Disponibilidade de toalhete de papel	Diária
Disponibilidade de guardanapos de papel	Diária
Nenhuma outra bebida, para além da água, é transportada e consumida no refeitório	Diária
Pontos de água (jarros, por exemplo), com água disponível em permanência e abundância	Diária
Cumprimento da mentapré-estabelecida	Diária
Disponibilidade de uma opção vegetariana	
Rotatividade da oferta de carne e peixe nas mentas	Mensal
Cumprimento das captações previstas para os diferentes géneros alimentícios	Diária
Disponibilidade de hortícolas incluindo 3 variedades	Diária
Disponibilidade de fruta incluindo 3 espécies	Diária
Disponibilidade de fruta de época na variedade prevista	Diária
Disponibilidade de pão de mistura	Diária



Conceito geral definido relativamente à inclusão de fracos

Mensal

Cumprimento como controle dos óleos utilizados

Mensal

Inclusão de óleo peixe fracionados no máximo de 2 vezes por semana

Semanal

Inclusão obrigatória semanal de 1 prato à base de leguminosas	Semanal
Inclusão mensal obrigatória de 1 prato à base de ovo	Mensal
Cumprimento de medidas alternativas quando devidamente justificadas	Diário
Condições técnicas como banho-maria de forma a garantir a temperatura adequada dos alimentos (medição da temperatura)	Diário
Uso correto do vestuário adequado por parte dos funcionários	Diário
Número mínimo de funcionários estabelecido	Diário
Temperaturas nos equipamentos de frio	Diário
Da higiene da sala de refeição-refeitório	Diário
Higiene da linha de serviço (linha de empratamento)	Diário
Simpatia e correção no atendimento	Diário
Eficiência do serviço (tempo de atendimento)	Diário

AGRADECIMENTOS

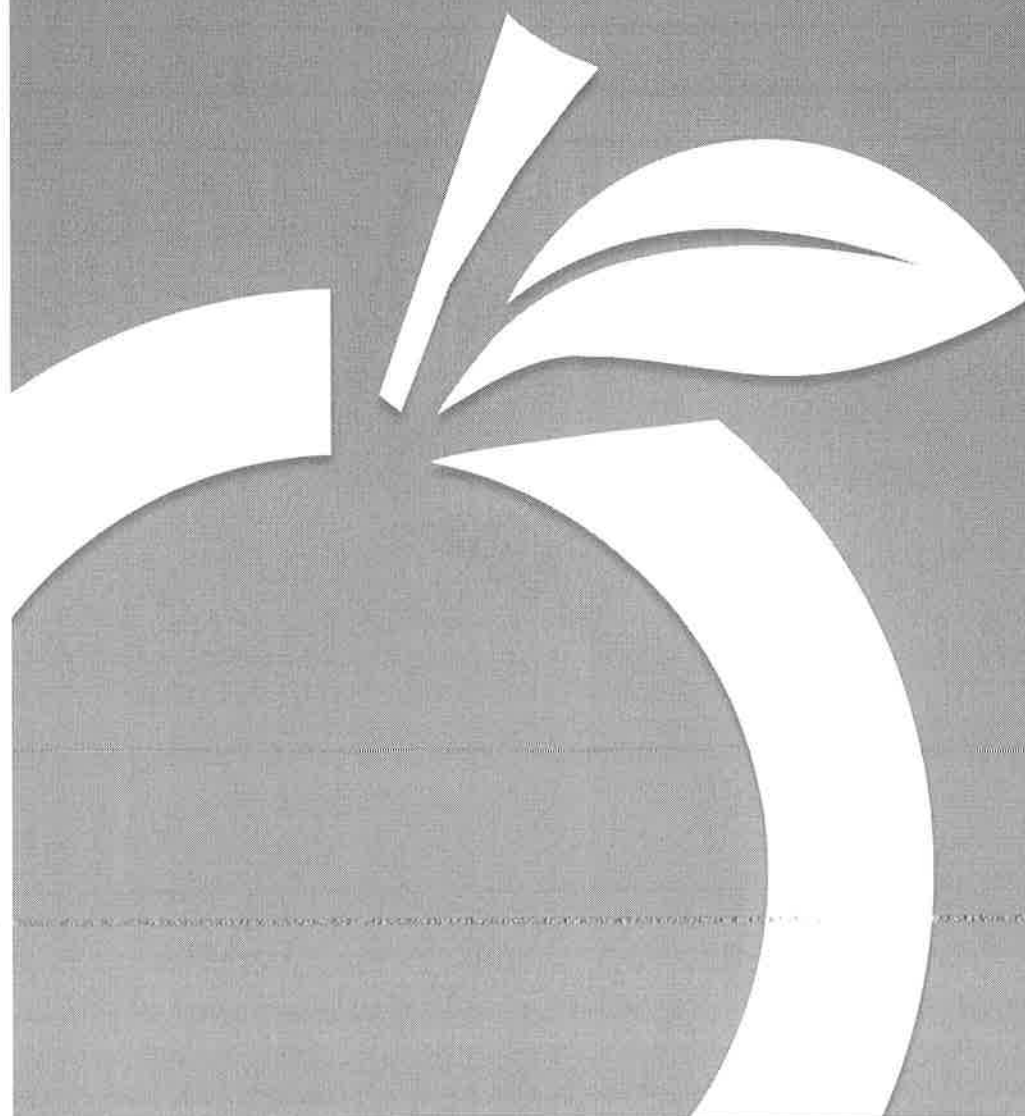
Pedro Graça (DGS), Sofia Mendes de Sousa (DGS), Maria João Gregório (DGS), Joana Carriço (DGS), Laurinda Ladeiras (DGE), Isabel Lopes (DGE), Fernanda Croca (DGE), Carla Gonçalves (ON), Beatriz Oliveira (ON), Sandra Abreu (ON), Telmo Carvalho (Ministério do Mar), Nuno Manana (GPP), João Toledo (GPP), Paula Sá Mota (DGEstE), Rita Sá (WWF), Gabriela Oliveira.

ANEXO I

Direção-Geral da Educação

*“Planeamento de refeições vegetarianas para crianças em restauração coletiva:
Princípios base”*

PLANEAMENTO DE REFEIÇÕES VEGETARIANAS PARA CRIANÇAS EM RESTAURAÇÃO COLETIVA: PRINCÍPIOS BASE



Novembro de 2016

PLANEAMENTO DE REFEIÇÕES VEGETARIANAS PARA CRIANÇAS EM RESTAURAÇÃO COLETIVA: PRINCÍPIOS BASE

*Planning Vegetarian Infant Meals on Food
Service: Basic Principles*

Autores

Liliane Lobato

Sandra Gomes da Silva

Maria Cramês

Cristina Teixeira Santos

Pedro Graça

Design

IADE - Instituto de Arte, Design e Empresa

Edição Gráfica

Sofia Mendes de Sousa

Editor

Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável

Direção-Geral da Saúde

Alameda D. Afonso Henriques, 45 - 1049-005 Lisboa

Portugal

Tel.: 21 843 05 00

E-mail: geral@dgs.pt

Lisboa, 2015

ISBN

978-972-675-253-0

A informação disponibilizada no presente manual é imparcial e pretende estar de acordo com a evidência científica mais recente. Os documentos assinados pelos autores, bem como links externos não pertencentes à equipa editorial são da responsabilidade dos mesmos. Os documentos e informação disponibilizados não podem ser utilizados para fins comerciais, devendo ser referenciados apropriadamente quando utilizados.

O PNPAS agradece aos docentes e investigadores da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto todo o trabalho que permitiu a realização deste documento

ÍNDICE

RESUMO	9
ABSTRACT	11
PREÂMBULO	13
INTRODUÇÃO	15
DIETA VEGETARIANA	18
• RECOMENDAÇÕES PARA REFEIÇÕES VEGETARIANAS SAUDÁVEIS.....	19
DIETA VEGETARIANA NA INFÂNCIA	21
RECOMENDAÇÕES PARA UMA ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA SAUDÁVEL NA INFÂNCIA	22
• REFEIÇÕES PRINCIPAIS: ALMOÇO E JANTAR	24
• REFEIÇÕES INTERMÉDIAS: PEQUENO-ALMOÇO E MERENDAS	25
<u>Recomendações para pequeno-almoço vegetariano</u>	25
<u>Recomendações para merendas vegetarianas</u>	25
• EXEMPLO DE UM DIA ALIMENTAR VEGETARIANO	27
PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES VEGETARIANAS NA RESTAURAÇÃO COLETIVA	29
• PLANEAMENTO – ELABORAÇÃO DE UMA MENSA VEGETARIANA.....	30
• DETERMINAÇÃO DE NECESSIDADES E PROCESSO DE ENCOMENDA	40
CONSIDERAÇÕES FINAIS	42
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	43

RESUMO

O preço e as dificuldades de gestão têm sido frequentemente evocados como obstáculos à introdução de ementas vegetarianas na restauração coletiva. Utilizando como exemplo, um grupo exigente como é o das crianças, apresenta-se um exercício técnico e de gestão demonstrando que é possível a produção deste tipo de refeições a custos similares às refeições convencionais (não vegetarianas).

Apresentam-se também soluções que podem contribuir para uma gestão local mais autónoma e participada dos espaços coletivos de alimentação, onde a presença de vegetais de produção local pode contribuir para a melhoria da qualidade nutricional e ambiental das refeições servidas.

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

ABSTRACT

The price and management difficulties have often been mentioned as obstacles to the introduction of vegetarian menus in mass catering. Using as an example, a demanding group as are children, we present a technical and management exercise demonstrating that it is possible to produce this type of meals at similar cost to conventional meals(non-vegetarian).

Solutions are also presented that can contribute to a more autonomous, local and participatory management of these public spaces where the presence of local production of vegetables can contribute to improving the nutritional and environmental quality of the meals served.

PREÂMBULO

Nos últimos anos, acumulou-se evidência científica suficiente para sustentar a ideia de que um padrão alimentar do tipo vegetariano, pode fornecer os nutrientes necessários para todas as fases do ciclo de vida. Hoje, sabemos também que a redução do consumo excessivo de proteína animal (nomeadamente carne) e a sua substituição por refeições com proteínas de origem vegetal é uma das recomendações para lutarmos contra o aquecimento global e as alterações climáticas.

Apesar de toda esta informação, o nosso sistema alimentar, em particular, o sistema da restauração coletiva tem adiado a introdução de refeições com mais vegetais e em particular de refeições vegetarianas. Muitas vezes, por recear as dificuldades de gestão ou os eventuais aumentos de custo com este tipo de refeições.

É esta falta de informação que este documento técnico vem preencher. Dando resposta a um dos objetivos do PNPAS, reunimos profissionais de saúde com experiência técnica e de gestão, e lançamos o repto de produzir conhecimento, capaz de ajudar à tomada de decisão, desmistificando a ideia de que comer vegetariano é mais caro e difícil do que produzir refeições convencionais com carne ou peixe. A DGS e o PNPAS promovem um modelo de consumo alimentar tendo por base a Roda dos Alimentos, com a presença maioritária de vegetais como hortícolas, frutos, cereais e leguminosas no dia-a-dia. Neste modelo incluem-se também os ovos, carne e peixe, embora em pequenas quantidades, tal como é apanágio do consumo tradicional do mediterrâneo.

Muito do trabalho produzido é inédito em Portugal e resulta de muitos meses de investigação, com uma vasta equipa técnica que *pro-bono* e sem qualquer conflito de interesses, detalha as diferentes opções nesta área, seus benefícios e inconvenientes. Agradecemos a todos este empenho e interesse genuíno neste trabalho de verdadeiro serviço público.

Sendo a primeira vez que se faz esta abordagem, este será sempre um documento de base, não fechado e aberto a comentários, atualizações de preços e melhorias nos próximos tempos. Esperamos que gostem e que, acima de tudo, seja útil.

Pedro Graça

Diretor do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável

INTRODUÇÃO

Atualmente, verifica-se um número crescente de vegetarianos em todo o mundo, bem como em Portugal, sendo vários os motivos que podem levar à adoção de uma dieta vegetariana¹. Estima-se que na Europa, 2% a 5% da população adulta, seja vegetariana², sendo várias as razões que contribuem para estes números, desde as de ordem ética, em torno da defesa dos direitos dos animais, até às de proteção e sustentabilidade ambiental, entre outras³.

Do ponto de vista ambiental, de acordo com Millward DJ *et al.*⁴ um quilograma de gás com efeito de estufa está associado à produção de 162g de proteína proveniente do trigo, 32g de proteína proveniente do leite e apenas 10g de proteína proveniente da carne. Cerca de 6 a 7kg de proteína de soja são necessários para produzir 1kg de proteína animal.

Do ponto de vista da saúde humana, a evidência científica que aponta para os benefícios deste tipo de alimentação tem aumentado nos últimos anos^{5,6}. Hoje, sabe-se que uma alimentação vegetariana saudável pode ser adequada para todas as fases do ciclo de vida, incluindo a infância e adolescência⁷.

A base do padrão alimentar vegetariano, são os hortícolas, fruta, leguminosas, cereais e frutos gordos. Uma alimentação vegetariana, pode e deve recorrer, essencialmente, a produtos locais e já presentes na nossa tradição alimentar. Portugal, dispõe de uma abundante e variada oferta deste tipo de produtos que sempre foram a base da nossa gastronomia, característica da bacia do mediterrâneo. Muitos pratos tradicionais portugueses têm na sua constituição produtos hortícolas, como as couves e os seus grelos, a ervilha, o feijão, o arroz ou a batata. E ainda o pão de qualidade, desde a broa aos diferentes pães de trigo e de mistura. A principal fonte de gordura na nossa tradição alimentar é o azeite, uma gordura vegetal de grande qualidade. E são várias as preparações culinárias que recorrem a frutos gordos, como a amêndoa ou as nozes. Em paralelo, as gastronomias regionais têm adotado as espécies e variedades vegetais que melhor se adaptam aos solos e características climáticas locais e, ainda, às diferentes épocas do ano, oferecendo uma gastronomia regional, sazonal e de proximidade, muito diversa e de base vegetal. Não é por isso de estranhar que as espécies tradicionais como a abóbora-menina de Trás-os-Montes, a cebola branca de Setúbal, a penca de Chaves ou de Mirandela, a fava do Algarve ou o feijão “Corno de Carneiro” da Madeira, sejam ingredientes presentes no receituário destes locais.

Aumentar o conhecimento e a literacia das populações mais jovens sobre o património vegetal autóctone, e sua integração numa alimentação promotora de mais saúde, pode ser perfeitamente concretizável.

É possível e relativamente simples, adotar pratos típicos da gastronomia portuguesa à alimentação vegetariana. No padrão alimentar vegetariano não é necessário nem desejável recorrer a produtos estranhos à nossa cultura local, de confeção complexa ou a produtos excessivamente processados, onde o sal e outros aditivos, bem como o excesso de gordura podem estar presentes. Desta forma, este padrão alimentar tornar-se-á mais fácil de implementar, mais amigo do ambiente, mais económico de produzir e poderá ainda contribuir para a sustentabilidade das economias agrícolas locais. Uma alimentação vegetariana que recorra fundamentalmente a produtos sazonais e minimamente processados poderá ser mais económica do que o padrão alimentar tradicional. Na verdade, é possível planejar e confeccionar refeições vegetarianas variadas, saudáveis, de fácil confeção e baratas, tal como este documento pretende demonstrar. Para que tal aconteça nas unidades de restauração coletiva/unidades de produção de refeições, os processos de planeamento devem ser adaptados e a qualificação dos recursos humanos também adaptada à introdução de novas opções na alimentação.

Como em qualquer outro padrão alimentar, nem todos os alimentos compatíveis com uma alimentação vegetariana serão necessariamente saudáveis ou adequados quando consumidos regularmente, nomeadamente os produtos processados, ricos em gordura, sal ou açúcar. A alimentação vegetariana ou os pratos vegetarianos, se mal planeados, podem ser facilmente desequilibrados do ponto de vista nutricional. E em Portugal, o excesso de gordura, sal e açúcar na nossa alimentação são dos principais riscos de saúde pública.

É desejável a formação dos profissionais envolvidos no fornecimento deste tipo de refeições, sendo o papel do nutricionista de extrema importância neste acompanhamento.

A oferta de uma opção vegetariana em unidades de alimentação coletiva, especificamente se esta for constituída exclusivamente por alimentos de origem vegetal, irá ser uma opção viável para quem segue qualquer tipo de alimentação vegetariana (ovolacto-, ovo- ou lactovegetariana, ou vegetariana estrita), para além de todos aqueles que por motivos éticos, religiosos ou de saúde não consomem um ou mais produtos de origem animal.

A oferta deste tipo de refeições pode ter adeptos entre não vegetarianos que ocasionalmente escolhem opções vegetarianas apenas para variar ou na procura de outros sabores.

Com vista a orientar a elaboração de opções vegetarianas nutricionalmente adequadas em unidades de restauração coletiva que servem populações mais jovens, foi criado o presente documento, que pretende servir de texto de base a quem é responsável pela oferta deste tipo de refeições, não substituindo, no entanto, a orientação local por parte dos especialistas em nutrição e alimentação.

Este documento pode, ainda, ser consultado por famílias e outros interessados nos padrões alimentares vegetarianos, particularmente pelos cuidadores de menores, com o objetivo de garantir a adequação nutricional do dia alimentar.

DIETA VEGETARIANA

“Dieta vegetariana” é um termo geralmente atribuído a um padrão de consumo alimentar que utiliza predominantemente os produtos de origem vegetal. Exclui sempre a carne e o pescado, mas pode incluir ovos ou laticínios. A inclusão de laticínios e/ou ovos é um dos principais fatores de diferenciação das dietas vegetarianas. Os cereais, hortícolas, fruta, leguminosas, frutos gordos e sementes são os alimentos comuns aos vários tipos de dietas vegetarianas.

A alimentação vegetariana pode-se classificar como:

- Ovo lacto vegetariana – exclui carne e pescado, permite ovos e laticínios
- Lacto-vegetariana – exclui carne, pescado e ovos, permite laticínios
- Ovo-vegetariana – exclui carne, pescado e laticínios, permite ovos
- Vegetariana estrita ou “vegana” – exclui todos os alimentos de origem animal.

No caso das dietas vegetarianas estritas, considera-se a exclusão de todos os alimentos de origem animal: carne, pescado e ovo (e seus derivados), laticínios, mel, gelatina (exceto a de origem vegetal), banha, ovas, insetos, moluscos, crustáceos, entre outros, e todos os produtos que os contenham.

Alguns produtos processados podem conter ingredientes e aditivos que poderão ser de origem animal, como por exemplo: albumina, gordura animal, corantes (como o ácido carmínico - E120), caseína e glicerina. Alguns aditivos poderão ser aptos para uma dieta ovo-lacto-vegetariana e não para a vegetariana estrita.

De forma a ser completa e equilibrada, a alimentação vegetariana poderá incluir os grupos de alimentos que se apresentam na Tabela 1.

TABELA 1 – Grupos de alimentos do padrão alimentar vegetariano

Exemplos	
Leguminosas	Vários tipos de feijão, grão-de-bico, ervilhas, lentilhas, favas, etc.
Hortícolas	Couve, cenoura, tomate, beringela, nabo, repolho, espinafres, brócolos, curgete, alho francês, beterraba, beldroegas, couve-roxa, etc.
Fruta	Laranja, kiwi, maçã, banana, pêsego, uvas, peras, melão, morango, manga, ananás, ameixa, romã, tangerina, amora, framboesa, dióspiro, etc.
Frutos gordos	Azeitona, amêndoa, nozes, amendoim, avelã, coco, caju, abacate, etc.
Sementes	Linhaça, abóbora, chia, papoila, sésamo, girassol, etc.
Gorduras e óleos	Azeite, óleos e cremes vegetais.
Cereais e tubérculos	Cereais (aveia, trigo, arroz, milho, cevada) e derivados (pão, massa) de preferência integrais, batata e batata-doce, trigo-sarraceno e pseudo-cereais como quinoa e amaranto, etc.
Laticínios*/ alternativas vegetais	Leite* ou bebida vegetal, iogurte*/queijo* (ou alternativas vegetais).
Ovo†	Ovo†, clara de ovo†

* Se lacto- ou ovo lacto vegetariano. † - Se ovo- ou ovo lactovegetariano.

3

RECOMENDAÇÕES PARA REFEIÇÕES VEGETARIANAS SAUDÁVEIS

- A alimentação deverá ser o mais variada possível, recorrendo a produtos frescos, pouco processados;
- Deverá ser privilegiado o consumo de leguminosas (feijão, grão, ervilhas, lentilhas...), cereais integrais e hortícolas como ingredientes principais na refeição;
- As leguminosas e os cereais integrais deverão ser demolhados previamente à sua confeção, por exemplo, durante a noite no caso das leguminosas e umas horas antes no caso dos cereais. A água da demolha deverá ser substituída por água limpa, uma a duas vezes antes da confeção e deverá ser eliminada antes da cozedura;
- Deverá ser evitado o consumo de alimentos excessivamente processados, como a soja texturizada, refeições pré-preparadas, refeições tipo *fast-food* e refrigerantes;
- O azeite deverá ser a gordura de eleição para cozinhar e temperar.

- Deverá ser privilegiado o consumo de produtos locais e da época. Quando possível, devem ser adquiridos alimentos provenientes de modos de produção integrada ou outros que reduzam a possibilidade de exposição a resíduos químicos nos alimentos;
- Deverá ser consumido pouco sal (dando preferência ao sal iodado ou substituindo-o por especiarias e ervas aromáticas) e pouco açúcar (privilegiando os açúcares já naturalmente presentes nos alimentos);
- Deverá ser evitado o consumo de laticínios à refeição ou como sobremesa (já que o cálcio presente nestes alimentos poderá inibir a absorção do ferro da refeição se consumidos em conjunto);
- A sopa de hortícolas deverá conter leguminosas, caso o prato principal não inclua leguminosas ou derivados;
- Os processos culinários devem evitar a fritura ou a exposição dos alimentos a temperaturas elevadas durante tempo excessivo.

DIETA VEGETARIANA NA INFÂNCIA

A infância e a adolescência são períodos de um rápido crescimento físico e desenvolvimento cognitivo e de aquisição de competências sociais e comportamentais. Durante estes períodos, é necessária uma ingestão alimentar apropriada para cada grupo etário de forma a assegurar um crescimento adequado e um bom estado de saúde. As necessidades nutricionais de crianças e adolescentes são diferentes das dos adultos e mudam à medida que o processo de desenvolvimento ocorre. A aquisição de hábitos alimentares saudáveis, nesta fase, poderá assegurar que estes perdurem ao longo do ciclo de vida⁷.

Uma alimentação vegetariana poderá ser saudável e adequada para todas as fases do ciclo de vida, mesmo na idade infantil⁷. Um padrão alimentar vegetariano pode prover um crescimento e desenvolvimento adequado em crianças e adolescentes, devendo ser adequadamente planeado e ajustado às necessidades e preferências de cada um⁸⁻¹⁰.

Dada a particular vulnerabilidade deste período do ciclo de vida, no qual uma alimentação inadequada poderá comprometer o crescimento e desenvolvimento, torna-se necessário aos profissionais de saúde, famílias e/ou cuidadores acompanhar as crianças e adolescentes que optam por este padrão alimentar dando particular atenção à ingestão de proteína, ácidos gordos essenciais, cálcio, ferro, zinco, iodo e vitaminas D e B12⁷.

RECOMENDAÇÕES PARA UMA ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA SAUDÁVEL NA INFÂNCIA ⁷

A alimentação deverá ser completa, equilibrada e variada. A inclusão de alimentos energeticamente densos como leguminosas (feijão, lentilhas, grão de bico, favas, etc.) e seus derivados, frutos gordos (nozes, amêndoas, avelãs, etc.) e cremes de frutos gordos (manteiga de amendoim, creme de avelãs, etc.) poderá ser vantajosa.

Para que as necessidades proteicas sejam supridas e ocorra uma normal retenção de azoto, é essencial que a ingestão energética seja adequada e exista variedade nos alimentos ingeridos, nomeadamente alimentos ricos em proteína, como as leguminosas, pseudocereais (quinoa, amaranto), cereais integrais, laticínios (ou alternativas vegetais) e ovos.

A combinação de fontes proteicas de diferentes grupos de alimentos como frutos gordos, sementes, cereais e leguminosas deve ser encorajada. No entanto, a combinação dos mesmos na mesma refeição não é necessária.

É essencial assegurar que boas fontes de ferro sejam incluídas na alimentação devido à menor biodisponibilidade deste mineral nos produtos de origem vegetal e ao aumento das suas necessidades na infância, especialmente durante períodos de crescimento rápido. Alimentos como leguminosas, cereais integrais, hortícolas de cor verde escura, sementes, frutos gordos, tofu, *tempeh*, ovos e alimentos fortificados como flocos de cereais são boas fontes de ferro. O consumo de alimentos ricos em vitamina C, (por exemplo, tomate, *kiwi*, laranja e morangos), conjuntamente com refeições ricas em ferro promove a sua absorção.

Deve-se assegurar o consumo de alimentos bons fornecedores em zinco, tais como cereais integrais, leguminosas, frutos gordos, sementes e laticínios ou alternativas vegetais.

É essencial garantir uma ingestão adequada de alimentos bons fornecedores ou fortificados em cálcio, tais como hortícolas de cor verde escura, laticínios ou alternativas vegetais, soja e seus derivados e restantes leguminosas.

A existência de fontes adequadas de ácidos gordos essenciais das séries n-6 e n-3 é de extrema importância nas dietas de crianças e adolescentes com padrões alimentares vegetarianos. As algas, microalgas, sementes e óleos de linhaça, chia e cânhamo, soja (e óleo de soja), nozes e beldroegas são fornecedores de ácidos gordos essenciais. Ainda assim, poderá ser necessária à sua suplementação, caso a ingestão seja insuficiente.

Uma ingestão adequada de alimentos fortificados em vitamina B12 (como bebidas vegetais e cereais de pequeno-almoço) ou a utilização de suplementos é recomendada para crianças e adolescentes com padrões alimentares vegetarianos, uma vez que não existem naturalmente em produtos de origem vegetal. Em alguns casos, os alimentos fortificados, poderão não ser suficientes para fornecer as necessidades em vitamina B12, podendo-se recorrer à suplementação.

Crianças e adolescentes que não consomem alimentos fortificados em vitamina D (como cremes vegetais ou bebidas vegetais) ou têm uma exposição solar limitada, devem recorrer à suplementação nesta vitamina.

Num padrão alimentar vegetariano, particularmente no vegano, a ingestão de sal iodado ou de outras fontes de iodo, como ocasionalmente as algas, está recomendada.

A ingestão de fibra deve ser monitorizada já que em excesso poderá comprometer um aporte energético adequado e poderá interferir com a biodisponibilidade de alguns minerais essenciais.

É crucial que todas as crianças e adolescentes, vegetarianos ou não, atinjam as suas necessidades nutricionais, já que estas são essenciais para garantir um crescimento e desenvolvimento adequados. Dietas muito restritivas, particularmente nestas fases mais vulneráveis do ciclo de vida, exigem um planeamento bastante cuidadoso.

RECOMENDAÇÕES ALIMENTARES PARA REFEIÇÕES VEGETARIANAS NA INFÂNCIA

REFEIÇÕES PRINCIPAIS: ALMOÇO E JANTAR

As refeições principais deverão ser constituídas por sopa, prato principal e fruta. A sopa deverá ser constituída por hortícolas e poderá conter leguminosas, sendo recomendada a sua presença no caso de não estarem presentes no prato principal.

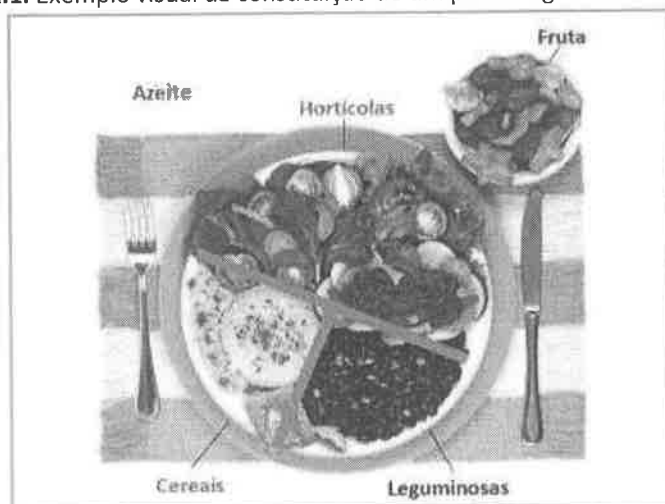
O prato principal deverá ser constituído por: uma fonte proteica de origem vegetal (as leguminosas); acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono, como os cereais ou derivados (arroz, massa, cuscuz, mandioca, ou outros...), de preferência integrais, ou tubérculos (batata, batata doce...) e por produtos hortícolas (crus ou cozinhados).

A sobremesa deverá ser constituída por fruta da época variada e pontualmente por uma sobremesa doce. Não deverão ser fornecidos laticínios (ou alternativas vegetais).

Ocasionalmente poderão ser confeccionados pratos sem leguminosas. Neste caso, deverão incluir hortícolas, derivados de leguminosas (tofu, tempeh) ou derivados de cereais (seitan) e dever-se-ão incluir as leguminosas na sopa.

O recurso a tofu, tempeh ou seitan bem como a soja texturizada ou produtos de charcutaria/salsicharia (de origem vegetal) deverá ser ocasional, preferindo sempre produtos vegetais não processados.

FIGURA.1. Exemplo visual da constituição de um prato vegetariano



Fotografia: TomazVello.

REFEIÇÕES INTERMÉDIAS: PEQUENO-ALMOÇO E MERENDAS

O pequeno-almoço e as merendas deverão incluir alimentos dos seguintes grupos:

- Laticínios [leite* ou bebida vegetal, iogurte*/queijo* (ou alternativas vegetais)];
- Cereais e derivados (ex. pão, flocos de cereais, bolachas ou tostas simples, barritas de cereais simples);
- Fruta;
- Frutos gordos (ex. amendoim, nozes, amêndoas, avelãs, caju, etc.) e sementes (e seus derivados, como as pastas de amendoim, amêndoa ou avelãs, pastas de sementes);

*- se lacto- ou ovo lactovegetariano.

Recomendações para pequeno-almoço vegetariano

O pequeno-almoço é a refeição ideal para fornecer energia e desta forma começar o dia em pleno. Esta refeição também irá contribuir para:

- a ingestão diária de vários nutrientes;
- a atenção, concentração, motivação e memória;
- a velocidade e exatidão da resposta;
- a estimulação do humor e da boa disposição;
- a manutenção do peso adequado.

O pequeno-almoço deverá ser constituído por laticínios ou alternativas vegetais, cereais (e derivados) e fruta. Esta refeição deverá ser diversificada ao longo da semana, variando as apresentações e texturas.

Recomendações para merendas vegetarianas

Ao longo do dia é importante realizar pequenas merendas, nomeadamente um lanche a meio da manhã e um ou dois lanches a durante a tarde.

A ingestão de alimentos nos intervalos das refeições principais contribui para um correto funcionamento do nosso organismo. Além do mais ajudam a um melhor controlo do apetite evitando comer em demasia ao almoço e ao jantar.

As refeições intermédias poderão ser constituídas por fruta, cereais (e derivados), laticínios* ou alternativas vegetais, frutos gordos e sementes. Também poderão ser consumidas pastas de leguminosas, (pasta de grão-de-bico / húmus) para barrar no pão com hortícolas.

Assim, as merendas:

- Deverão ser variadas e equilibradas.
- Deverão ser evitados alimentos excessivamente processados, com açúcar ou sal adicionados, como refrigerantes, bolachas com recheio, *snacks* salgados, guloseimas.
- Deverá ser privilegiado o consumo de fruta fresca em detrimento da fruta desidratada e dos sumos de fruta ou batidos.
- Deverá ser dada preferência ao consumo de cereais e derivados nas suas formas integrais.
- Deverão ser ingeridos diariamente frutos gordos ou sementes.
- Aconselha-se o consumo de leite* ou bebida vegetal simples, mas que poderá ser aromatizado com a adição de cacau, canela, cevada, entre outros ingredientes;
- Dentro dos flocos de cereais, deverão ser privilegiados os cereais integrais, pobres em açúcares adicionados e os fortificados.

*- se lacto- ou ovo lactovegetariano.

EXEMPLO DE UM DIA ALIMENTAR VEGETARIANO

Na Tabela 2 apresenta-se um exemplo de um dia alimentar vegetariano nutricionalmente adequado para a faixa etária dos 6 aos 10 anos (num total de 1.500 kcal).

TABELA 2 – Exemplo de dia alimentar vegetariano estrito (6 – 10 anos de idade)

Refeição	Composição						
Pequeno-almoço	1 caneca de bebida vegetal (250ml) com 6 colheres de sopa de flocos de cereais não açucarados (ex. aveia, milho, etc.)						
Merenda da Manhã	1 banana						
Almoço	Sopa de lentilhas Prato: 5 colheres de sopa (100g) de feijão 5 colheres de sopa (100g) de arroz 1/4 prato de couve penca 1 maçã						
Merenda da Tarde 1	1 iogurte vegetal						
Merenda da Tarde 2	1 pão com duas colheres de sobremesa de creme de frutos gordos						
Jantar	Sopa de nabo com feijão verde 5 colheres de sopa (100g) de grão-de-bico 150 g de batata ¼ prato de grelos cozinhados 1 nectarina						
Composição nutricional	Energia	Proteína	Lípidos	Hidratos de	Cálcio	Ferro	Zinco
	1.555	57g	55g	212g	1.159	21	9
Recomendação (6 – 10 anos)	1.200 – 1.800	(10-30%)*	(25-35%)	(45-65%)	1.000-1.300	14-18	8-12

* As recomendações de proteína são de 10 a 30% do VET e estão aumentadas em 20% para crianças com alimentação vegetariana estrita. Considerando 15% do valor energético total, as necessidades proteicas nesta faixa etária variam entre as 54g e as 81g, tendo já em conta o aumento das necessidades para este padrão alimentar.

No dia alimentar apresentado poderiam estar incluídas bolachas e tostas como equivalentes do pão e dos flocos de cereais não açucarados. No entanto, estes produtos são muitas vezes excessivamente processados, ricos em açúcares adicionados, gorduras e sal, pelo que não deverão ser consumidos com frequência. Em alternativa, sugere-se o consumo de bolachas e tostas simples, elaboradas com farinhas integrais e sementes, e que não contenham açúcar, sal e gorduras adicionadas (que poderão ser confeccionadas em casa).

Conforme se verifica na Tabela 2, uma alimentação vegetariana poderá atingir as necessidades nutricionais, mesmo em populações mais jovens. O dia alimentar apresentado é totalmente de origem vegetal, sendo assim apto para quem tem um padrão alimentar vegetariano estrito ou qualquer outro padrão alimentar vegetariano.

PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES VEGETARIANAS NA RESTAURAÇÃO COLETIVA

A produção e fornecimento de refeições vegetarianas em unidades de restauração, designadamente em refeitórios institucionais que servem populações jovens, como alternativa/opção aos pratos de carne e pescado já existentes é uma possibilidade real. Isto porque, os pratos vegetarianos poderão recorrer aos mesmos acompanhamentos que os pratos normalmente disponibilizados, nomeadamente os acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono (como o arroz, massa ou batata), os produtos hortícolas e a fruta. A carne e o pescado deverão ser substituídos por leguminosas: feijão (de vários tipos), grão-de-bico, ervilhas, lentilhas ou favas. Ocasionalmente poderão ser servidas refeições sem a presença de leguminosas no prato e, neste caso, as leguminosas deverão estar presentes nasopa.

A oferta deste tipo de pratos não implica o recurso a técnicas ou utensílios diferentes dos habituais para a sua elaboração.

É importante frisar também que a produção de refeições vegetarianas que recorram a produtos hortícolas locais e regionais não será sinónimo de custos acrescidos nem de aquisição de novo equipamento técnico ou a utilização de técnicas culinárias diferentes.

Assim, à semelhança do que está preconizado para aquilo que é uma refeição típica de uma unidade de alimentação coletiva, a variante vegetariana poderá ser composta por:

SOPA

1 sopa de produtos hortícolas, que poderá conter leguminosas, sendo obrigatória a sua presença no caso de não estarem presentes no prato principal.

PRATO PRINCIPAL

Constituído por:

- uma fonte proteica de origem vegetal (leguminosas);
- acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono: cereais ou derivados (arroz, massa, cuscuz, mandioca, ou outros...), de preferência integrais, ou tubérculos (batata, batata doce...);
- produtos hortícolas crus ou cozinhados.

1 PÃO DE MISTURA

SOBREMESA

Sobremesa constituída por fruta da época variada e pontualmente por uma sobremesa doce. Não deverão ser fornecidos laticínios (ou alternativas vegetais).

ÁGUA

NOTA: ocasionalmente, poderão ser fornecidos pratos sem leguminosas. Neste caso, deverão incluir hortícolas, derivados de leguminosas (tofu, tempeh) ou derivados de cereais (seitan) e necessariamente dever-se-ão incluir as leguminosas na sopa. O recurso a tofu, tempeh ou seitan bem como a soja texturizada ou produtos de charcutaria/ salsicharia (de origem vegetal) deverá ser ocasional, preferindo sempre produtos vegetais não processados e de preferência, locais.

PLANEAMENTO – ELABORAÇÃO DE UMA EMENTA VEGETARIANA

A elaboração de planos de ementas é uma tarefa de extrema importância e alguma complexidade abrangendo desde o conhecimento sobre a composição nutricional e digestibilidade dos alimentos, a adequação à população a que se destina (faixa etária), compras, mercado fornecedor/custos/rendimento dos produtos, disponibilidade de mão-de- obra, disponibilidade e capacidade das instalações e equipamentos, área física, localização das infraestruturas, a popularidade/aceitação dos pratos, modo de distribuição das refeições, sazonalidade dos produtos e temas festivos. Do mesmo modo, os princípios que norteiam uma alimentação saudável devem estar implícitos neste planeamento, de forma a que se disponibilizem refeições nutricionalmente equilibradas, com ingredientes, métodos de confeção e formas de apresentação o mais variados possível, evitando-se a repetição e a monotonia da oferta.

O método e regras para a elaboração de um plano de ementas são fundamentais e devem facilitar a tarefa dos responsáveis.

Para cada componente da ementa deverá existir uma ficha técnica o que permitirá uma

padronização da qualidade do serviço para além de um planeamento de operações de custo, estabelecendo a quantidade de cada ingrediente e, assim, proporcionando uma maior exatidão na realização da encomenda. Paralelamente, possibilita o cálculo do valor nutricional de cada componente, permitindo a verificação da adequação a quem se destina e à faixa etária em questão.

Para a elaboração do plano de ementas deverá caracterizar-se a população-alvo para que a escolha dos produtos alimentares seja adequada, bem como a sua disponibilidade e compatibilidade. Deverá, ainda, ter-se em consideração a verba disponível face ao mercado fornecedor, o número de refeições a serem servidas, os horários do serviço de fornecimento, o

nível de preparação e técnicas culinárias a empregar, pois todos estes aspetos são determinantes para a exequibilidade do plano de ementas.

Para a construção da ementa que a seguir se apresenta foram tidos em consideração diversos aspetos, nomeadamente:

- ✓ A exequibilidade dos pratos;
- ✓ O tipo de alimentos, privilegiando-se produtos frescos típicos da gastronomia portuguesa;
- ✓ O preço dos ingredientes de cada receita;
- ✓ A captação em função da faixa etária a que se destina;
- ✓ A composição da refeição típica escolar.

O cálculo destas captações teve por base as recomendações para a ingestão energética diária para crianças dos 4 aos 13 anos de idade da *United States Department of Health and Human Services and United States Department of Agriculture (2015-2020 Dietary Guidelines for Americans¹³)* (Tabela 3). A repartição do valor energético pelas diferentes refeições foi adotada da proposta pela mesma entidade em 2005¹⁴ e pelo *Institute of Medicine* em 2009¹⁵. Assim, considerou-se 30% do valor energético total (VET) diário para o almoço (Tabela 4).

TABELA 3 – Necessidades nutricionais diárias para crianças com idades entre os 4 e os 13 anos.

Parâmetro	REF	Feminino	Masculino	Feminino	Masculino	Média
Valor Energético Total (VET)	-	1.200	1.600	1.600	1.800	1.550
Proteína (%Kcal)	AMDR	10-30	10-30	10-30	10-30	15
Hidratos de carbono (%Kcal)	AMDR	45-65	45-65	45-65	45-65	60
Gordura (%Kcal)	AMDR	25-35	25-35	25-35	25-35	25
Cálcio (mg)	DRI	1.000	1.000	1.300	1.300	1.150
Ferro (mg)	DRI	10	10	8	8	9
Zinco (mg)	DRI	5	5	8	8	6,5

REF – Referência

AMDR - *Acceptable Macronutrient Distribution Range*

DRI – *Dietary Reference Intake*

TABELA 4 – Necessidades nutricionais para o almoço de crianças com idades entre os 4 e os 13 anos, que apresentam um padrão alimentar vegetarianoestricto.

Parâmetro	Necessidades - Almoço	Necessidades Ajustadas
30% VET	465 Kcal	465 Kcal
Proteína (g)	17,43	20,93
Hidratos de carbono (g)	69,75	69,75
Gordura (g)	12,92	12,92
Cálcio (mg)	345	345
Ferro (mg)	2,7	4,86
Zinco (mg)	1,95	2,92

VET – Valor energético total

Com base na bibliografia mencionada, apurou-se uma necessidade diária de 1.550 kcal, considerando-se 30% deste valor energético para o almoço – 465 kcal (idealmente 15% deverá ser proveniente de proteína, 60% de hidratos de carbono e 25% deverá advir de gordura).

As necessidades proteicas estão aumentadas em 20% para uma dieta vegetariana estrita em idade infantil¹⁶. Relativamente ao ferro e ao zinco, as necessidades estão aumentadas em 80% e em 50%, respetivamente, numa alimentação vegetariana em todas as faixas etárias^{17,18}.

Na Tabela 5 apresenta-se um plano de ementas tipicamente institucional, tendo como público-alvo crianças com idades entre os 6 e os 10 anos. A Tabela 6 representa uma adaptação vegetariana da ementa tradicional que consta na Tabela 5. Construiu-se uma ementa 100% de origem vegetal, usando as mesmas matérias-primas vegetais, que compõe cada prato da primeira ementa. Com este exercício pretendeu-se demonstrar que é possível elaborar uma

ementa vegetariana exequível direcionada a esta faixa etária, evitando-se o recurso a ingredientes diferentes (com pequenas exceções) daqueles que representam as necessidades diárias da unidade de produção de refeições. Do mesmo modo as técnicas culinárias a usar e os equipamentos necessários serão os mesmos que diariamente são utilizados pela equipa de cozinha.

TABELA 5 - Exemplo de ementa tradicional (não vegetariana) para almoços numa unidade de restauração coletiva que serve crianças com idades entre os 6 e os 10 anos.

SEGUNDA			TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
			SEMANA 1			
SOPA	Sopa de feijão catarino	Sopa de penca	Creme de abóbora	Sopa de nabo	Sopa de feijão vermelho	
PRATO	Pizza de atum (atum, pimentos, cogumelos e cebola) c/ salada de alface e couve-roxa	Costeleta estufada c/ legumes (cenoura, tomate, pimento e cebola) e arroz branco	Filete de perca no forno com salada de batata, grão, brócolos e cenoura c/ alface e tomate	Bife de frango salteado c/ cenoura e curgete c/ massa fusilli	Gratinado de lombo de pescada e legumes c/ broa (alho, cenoura e curgete) e batata a murro	
SOBREMESA	2 tangerinas	1 banana	1 kiwi	1 fatia de melão	1 maçã	
			SEMANA 2			
SOPA	Sopa de curgete	Sopa de nabijas	Creme de ervilhas	Sopa de couve lombarda	Creme de alface e lentilhas	
PRATO	Macarronada de peru c/ salada de alface e tomate	Lombinho de tamboril gratinado c/ cuscuz e salada de alface e cenoura ralada	Feijoada (pá de porco, feijão vermelho, penca e cenoura) c/ arroz branco	Filete de salmão grelhado com esparguete e salada de tomate e orégãos	Empadão de vitela c/ salada de alface, cebola e milho	
SOBREMESA	1 pera	1 fatia de melancia	1 nectarina	1 banana	1 laranja	
			SEMANA 3			
SOPA	Creme de favas	Sopa de espinafres	Creme de alho francês	Sopa de brócolos	Sopa de feijão branco	
PRATO	Beringela recheada com atum c/ arroz branco e salada de alface e tomate	Jardineira de frango (peito de frango, cenoura, ervilha, feijão-verde e batata)	Massa de bacalhau com grão, couve lombarda e cenoura	Peito de peru na grelha com salada de bulgur c/ legumes (tomate, pimentos e cebola)	Filete de solha gratinado no forno c/ arroz branco e salteado de espinafres	
SOBREMESA	1 fatia de ananás	1 maçã	1 fatia de melão	1 kiwi	1 ameixa	
			SEMANA 4			
SOPA	Sopa de feijão verde	Sopa de couve portuguesa	Sopa de cebola	Sopa de grão	Creme de cenoura	
PRATO	Bolonesa de vitela e cogumelos com salada de alface e cebola	Hambúrguer de peixe no forno com batata assada, alface e couve-roxa	Bifinho de porco grelhado com arroz de feijão e cenoura ralada	Lasanha de paloco c/ alface e tomate	Wrap de frango, cogumelos e espinafres com cenoura ralada	
SOBREMESA	1 fatia de melancia	1 pera	1 banana	1 laranja	1 maçã	

TABELA 6 - Exemplo de ementa vegetariana para almoços de uma unidade de restauração coletiva que serve crianças com idades entre os 6 e os 10 anos.

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	SEMANA 1				
SOPA	Sopa de feijão catarino	Sopa de penca	Creme de abóbora	Sopa de nabo	Sopa de feijão vermelho
PRATO	Pizza de legumes (pimentos, cogumelos, ervilhas, curgete, cebola) c/ salada de alface e couve-roxa	Estufado de lentilhas c/ legumes (cenoura, tomate, pimento, abóbora, cebola) e arroz branco	Salada de batata, grão, brócolos e cenoura c/ alface e tomate	Seitan salteado c/ cenoura e curgete c/ massa fusilli	Gratinado de legumes c/ broa (alho, cenoura, curgete, pimentos, ervilha) e batata a murro
SOBREMESA	2 tangerinas	1 banana	1 kiwi	1 fatia de melão	1 maçã
	SEMANA 2				
SOPA	Sopa de curgete	Sopa de nabizas	Creme de ervilhas	Sopa de couve lombarda	Creme de alface e lentilhas
PRATO	Macarronada de legumes no forno (brócolos, cenoura, cebola, soja granulada) c/ salada de alface e tomate	Grão-de-bico com cuscuz, alho francês e salada de alface e cenoura ralada	Feijoada vegetariana (feijão vermelho, penca, cenoura, tomate, cebola) c/ arroz branco	Esparguete c/ salteado de cogumelos, curgete e ervilhas c/ salada de tomate e orégãos	Empadão de legumes (alho-francês, pimento, couve-flor, curgete) c/ salada de alface, cebola e milho
SOBREMESA	1 pera	1 fatia de melancia	1 nectarina	1 banana	1 laranja
	SEMANA 3				
SOPA	Creme de favas	Sopa de espinafres	Creme de alho francês	Sopa de brócolos	Sopa de feijão branco
PRATO	Beringela recheada (cebola, pimentos e tofu) c/ arroz branco	Jardineira vegetariana (batata, ervilhas, cenoura, feijão-verde e cebola)	Rancho vegetariano (macarrão, grão-de-bico, tomate, couve lombarda, cenoura, cebola)	Salada de bulgur c/ legumes (tomate, pimentos, feijão vermelho, cebola)	Salteado de cogumelos com pimentos, espinafres e cebola c/ arroz branco
SOBREMESA	1 fatia de ananás	1 maçã	1 fatia de melão	1 kiwi	1 ameixa
	SEMANA 4				
SOPA	Sopa de feijão verde	Sopa de couve portuguesa	Sopa de cebola	Sopa de grão	Creme de cenoura
PRATO	Bolonesa de soja c/ pimentos e cogumelos e salada de alface e cebola	Hambúrguer de grão-de-bico c/ batata assada, alface e couve-roxa	Curgete grelhada com arroz de feijão e cenoura ralada	Lasanha de legumes (pimentos, ervilhas, cebola, curgete e cenoura) c/ alface e tomate	Wrap de cogumelos e espinafres com cenoura ralada
SOBREMESA	1 fatia de melancia	1 pera	1 banana	1 laranja	1 maçã
	Ementa 100% de origem vegetal.				

Na Tabela 7 apresentam-se valores para os parâmetros energia (Kcal), proteína (g), lípidos (g) e hidratos de carbono (g) para cada componente do plano de ementas vegetariano anteriormente apresentado. Os parâmetros foram apurados tendo por base a dose adequada de cada componente da ementa para a faixa etária selecionada.

TABELA 7 – Composição Nutricional por componente da Ementa Vegetariana

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DOS COMPONENTES DA EMENTA POR DOSE SERVIDA	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	HIDRATOS DE CARBONO (g)
Pizza de legumes	216,02	4,53	7,07	32,16
Estufado de lentilhas	86,71	4,75	2,68	9,57
Arroz	128,75	2,18	3,00	22,91
Salada de batata, grão, cenoura e brócolos	300,93	10,88	10,88	35,68
Jardineira vegetariana	202,16	6,28	8,39	22,56
Gratinado de legumes com broa e batata a murro	238,41	7,65	7,21	32,7
Seitan salteado com cenoura e curgete	158,02	22,41	4,5	6,27
Beringela recheada	199,28	26,09	6,17	8,12
Feijoada vegetariana	239,97	12,3	8,98	26,43
Salada de bulgur com legumes	242,91	3,19	0,87	14,64
Lasanha de legumes	261,55	8,69	8,29	35,72
Macarronada de legumes no forno	350,62	29,24	7,58	39,35
Grão-de-bico com cuscuz e alho-francês	367,21	12,98	9,5	54,04
Curgete grelhada	75,1	1,68	6,43	2,09
Arroz de feijão	243,07	8,1	6,38	37,92
Rancho vegetariano	312,54	11,55	7,69	45,7
Empadão de legumes	206,27	4,76	8,88	24,85
Bolonhesa de soja	148,78	23,41	3,74	4,96
Massa cozida	153,2	4,23	3,69	24,86
Hambúrguer de grão-de-bico	146,12	4,86	3,39	22,54
Esparguete com salteado de legumes	124,83	4,39	8,08	6,66
Salteado de pimentos c/ espinafres e cogumelos	113,09	3,65	8,58	3,22
Wrap de cogumelos e espinafres	205,87	4,49	10,08	22,58
Batata assada	192,18	2,89	9,83	22,11
Pão de mistura (composição média)	86,68	2,52	0,66	17,19
Fruta da época (composição média)	85,31	0,3	0,75	20,1
Sopa (composição média)	83,33	3,34	0,99	14,21

Na Tabela 8 apresenta-se uma análise detalhada da composição nutricional por almoço da ementa, sendo que o valor energético dos almoços varia entre 471,59 Kcal e 502,65 Kcal. A média para o valor energético corresponde a 489,41 Kcal, verificando-se um desvio de aproximadamente 5% relativamente à recomendação para o valor energético do almoço nesta faixa etária.

Verificaram-se desvios nos valores apurados para alguns parâmetros nutricionais no que diz respeito ao almoço. No entanto, importa sublinhar que em qualquer padrão alimentar existe uma variação na composição nutricional das refeições que o constituem. Esta variabilidade verifica-se, quer entre refeições, bem como, entre os dias alimentares. O que importa assegurar é que a alimentação seja variada e completa ao longo do tempo, de forma a que se atinja o equilíbrio desejado.

O dia alimentar apresentado na página 27 deste documento é um exemplo de que o equilíbrio é conseguido e as necessidades diárias supridas quando se considera um dia alimentar completo, apesar de existir uma variação da composição nutricional entre as diversas refeições.

À semelhança do cálculo realizado para apurar o valor energético recomendado para o almoço (30% do total diário), aplicou-se a mesma ponderação para aferir uma referência para os parâmetros zinco, cálcio e ferro, visto que particularmente no caso do zinco e do ferro as necessidades destes micronutrientes encontram-se aumentadas neste padrão alimentar, sendo, por isso, interessante proceder a esta análise. Os valores resultantes deste exercício revelam-se aquém do valor calculado e assumido como referência, situação decorrente dos pressupostos inerentes ao cálculo da própria referência e à variabilidade intrínseca ao dia alimentar, especialmente considerando que se trata da refeição “almoço” e que, por exemplo, no que respeita ao valor deficitário do cálcio, as fontes alimentares por excelência deste micronutriente serão consumidas ao pequeno-almoço e merendas.

TABELA 8 – Composição Nutricional por Almoço da Ementa Vegetariana

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL POR ALMOÇO DA EMENTA	ENERGIA (kcal)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	HIDRATOS DE CARBONO (g)	CÁLCIO (mg)	FERRO (mg)	ZINCO (mg)
SEGUNDA FEIRA 1	471,33	10,69	9,47	83,66	94,59	3,3	1,37
TERÇA FEIRA 1	470,78	13,09	8,09	83,98	80,55	3,49	1,86
QUARTA FEIRA 1	460,5	13,57	9,82	75,83	127,42	4,08	1,68
QUINTA FEIRA 1	515,79	27,79	9,24	78,27	111,42	4,09	1,38
SEXTA FEIRA 1	439,55	12,07	7,98	76,77	99,73	3,49	1,54
MÉDIA DA SEMANA 1	471,59	15,44	8,92	79,7	102,74	3,69	1,57
SEGUNDA FEIRA 2	506,97	28,24	8,25	77,14	147,7	4,32	1,81
TERÇA FEIRA 2	517,18	16,35	9,6	87,55	117,72	4,32	1,91
QUARTA FEIRA 2	511,62	15,86	10,64	85,85	125,39	4,4	2,18
QUINTA FEIRA 2	479,65	13,97	12,03	75,27	105,77	3,86	1,72
SEXTA FEIRA 2	430,12	11,08	10,4	69,99	106,82	2,94	1,34
MÉDIA DA SEMANA 2	489,11	17,1	10,18	79,16	120,68	3,97	1,79
SEGUNDA FEIRA 3	558,44	31,17	10,81	81,52	120,2	4,07	1,63
TERÇA FEIRA 3	420,72	11,29	9,27	69,96	99,55	3,35	1,49
QUARTA FEIRA 3	496,83	15,08	8,35	86,82	108,7	3,97	1,85
QUINTA FEIRA 3	498,23	9,35	3,27	66,15	69,07	2,73	1,38
SEXTA FEIRA 3	497,16	11,99	13,99	77,63	120,22	4,00	1,98
MÉDIA DA SEMANA 3	494,28	15,78	9,14	76,42	103,55	3,63	1,67
SEGUNDA FEIRA 4	534,81	34,09	9,71	75,24	131,98	4,56	1,53
TERÇA FEIRA 4	572,01	14,12	15,53	90,36	105,59	3,31	1,58
QUARTA FEIRA 4	474,7	13,82	11,7	76,53	108,93	3,89	1,9
QUINTA FEIRA 4	489,75	14,87	10,27	81,00	114,69	4,07	1,82
SEXTA FEIRA 4	442,01	11,12	12,05	69,37	116,92	3,56	1,64
MÉDIA DA SEMANA 4	502,65	17,6	11,85	78,5	115,62	3,88	1,7
MÉDIA MENSAL	489,41	16,48	10,02	78,44	110,65	3,79	1,68
VALORES DE REFERÊNCIA	465,00	20,93	12,92	69,75	345,00	4,86	2,92
DIFERENCIAL	+24,41 Kcal	-4,44 g	-2,89 g	+8,69 g	-234,35 mg	-1,07 mg	-1,24 mg
DIFERENCIAL (%)	+5,25%	-21,24%	-22,40%	+12,47%	-67,93%	-22,01%	-42,54%

TABELA 9 – Preço Unitário por Almoço (sopa + pão + prato + sobremesa) da Ementa Vegetariana

SEGUNDA FEIRA 1	0,83 €
TERÇA FEIRA 1	0,86 €
QUARTA FEIRA 1	0,82 €
QUINTA FEIRA 1	1,29 €
SEXTA FEIRA 1	0,91 €
MÉDIA DA SEMANA 1	0,94 €
SEGUNDA FEIRA 2	0,87 €
TERÇA FEIRA 2	0,76 €
QUARTA FEIRA 2	0,76 €
QUINTA FEIRA 2	0,74 €
SEXTA FEIRA 2	0,79 €
MÉDIA DA SEMANA 2	0,78 €
SEGUNDA FEIRA 3	1,38 €
TERÇA FEIRA 3	0,74 €
QUARTA FEIRA 3	0,70 €
QUINTA FEIRA 3	1,07 €
SEXTA FEIRA 3	1,00 €
MÉDIA DA SEMANA 3	0,98 €
SEGUNDA FEIRA 4	1,08 €
TERÇA FEIRA 4	0,66 €
QUARTA FEIRA 4	0,69 €
QUINTA FEIRA 4	0,95 €
SEXTA FEIRA 4	0,74 €
MÉDIA DA SEMANA 4	0,82 €
MÉDIA MENSAL	0,88 €

* Os valores foram estimados com base em consulta *online* de cadeias de hipermercados e apresentam-se com IVA à taxa legal em vigor.

Pela análise dos dados apresentados na Tabela 9, poderá inferir-se que é possível disponibilizar-se uma refeição vegetariana composta por ingredientes tradicionais, nutricionalmente equilibrada quando inserida num dia alimentar devidamente estruturado a um preço vantajoso.

O custo total da refeição pode ser decomposto em custos fixos e custos variáveis decorrentes da produção. Os custos fixos, de uma forma geral representam os encargos inerentes à produção, como sendo a manutenção dos equipamentos e das infraestruturas, bem como os referentes ao quadro de pessoal, consumos de energias e fluidos.

Do ponto de vista da gestão, uma primeira análise de custos deve centrar-se sobre os custos variáveis, os quais podem, num curto prazo, ser controlados e modificados, ao passo que as alterações dos custos fixos podem envolver grandes investimentos ou comprometimento do serviço pelo corte na mão-de-obra, por exemplo. Por outro lado, os custos variáveis são de mais fácil determinação, na medida em que são compostos por fatores consumíveis, neste caso, matérias-primas alimentares e não alimentares. Neste sentido, os custos apurados na Tabela 9 dizem respeito, apenas, a custos variáveis, mais especificamente aos de matéria-prima alimentar.

DETERMINAÇÃO DE NECESSIDADES E PROCESSO DE ENCOMENDA

Para assegurar o equilíbrio nutricional nas ementas elaboradas, assim como, a adequação às necessidades é importante que se defina a capitação de cada alimento/ingrediente/produto. À semelhança daquilo que se deverá verificar quando existe um plano de ementas não vegetariano a ser implementado, a determinação das necessidades de matéria-prima para dar seguimento ao processo de encomenda, exige a estipulação de capitações para todos os itens que constam nas fichas técnicas ou receitas dos pratos que constituem as ementas. Assim, a partir da capitação estipulada (com base nas recomendações nutricionais para a população-alvo e faixa etária em questão) associada ao número médio de crianças que habitualmente almoçam no refeitório da unidade de restauração coletiva, obtemos a quantidade necessária a encomendar de cada produto.

Na unidade de produção de refeições, conhecendo o número de crianças que pretendem consumir um almoço vegetariano poderá, muito facilmente, apurar-se o número de refeições vegetarianas necessárias, da mesma forma que diariamente a instituição tem conhecimento do número de crianças que consomem a refeição não vegetariana. Neste sentido, o processo de encomenda segue os tramites normais, pois parte das matérias-primas a encomendar são comuns e o cálculo das quantidades necessárias será feito a partir da ficha técnica de cada prato, multiplicando o valor da capitação do alimento/ingrediente/produto pelo número de refeições que o refeitório irá servir, quer vegetarianas, quer não vegetarianas.

EXEMPLO PRÁTICO:

No centro de estudos de Alvorço existem 100 crianças (com idades entre os 6 e os 10 anos) que habitualmente almoçam no refeitório, das quais 10 são vegetarianas.

A ementa do dia 16 de outubro prevê Jardineira de Frango no prato não vegetariano e Jardineira de Legumes no prato vegetariano.

As necessidades de matéria-prima alimentar para os pratos principais deste dia são as seguintes:

QUADRO 1 – Cálculo de necessidades de matéria-prima alimentar para a Jardineira de Legumes e para a Jardineira de Frango.

Jardineira de Legumes			Jardineira de Frango		Total a Encomenda
Captações		10 Menino	Captações	90 Menino	
Batata	170 g	1.700 g	Batata	170 g	17 000 g
Ervilhas	80 g	800 g	Peito de frango	100 g	9.000 g
Cenoura	60 g	600 g	Ervilhas	20 g	2.600 g
Feijão-verde	40 g	400 g	Cenoura	30 g	3.300 g
Cebola	50 g	500 g	Feijão-verde	20 g	2.200 g
Alho	3 g	30 g	Cebola	20 g	2.300 g
Sal	0,2 g	2 g	Alho	3 g	300 g
Azeite	5 g	50 g	Sal	0,2 g	20 g
			Azeite	5 g	500 g
Custo de matéria-prima alimentar da Jardineira de Legumes (prato+sopa+pão+sobremesa) = 0,77€					
Custo de matéria-prima alimentar da Jardineira de Frango (prato+sopa+pão+sobremesa) = 1,28€					

Em suma a unidade de restauração teria de encomendar, para os pratos principais deste dia 17Kg de batata, 9,0Kg de peito de frango, 2,6Kg de ervilhas, 3,3Kg de cenoura, 2,2Kg de feijão-verde, 2,3Kg de cebola, 300g de alho, 20g de sal, e 0,54l de azeite.

Partindo do exemplo anterior, constata-se que os métodos de confeção a empregar nos pratos apresentados são os mesmos, assim como os equipamentos e utensílios necessários à preparação e confeção de ambas as situações.

Todas as sopas e sobremesas que compõem o plano de ementas não vegetariano são as mesmas que constam no plano de ementas vegetariano. Deste modo, o planeamento e logística para a produção e disponibilização da sopa e da sobremesa do dia não sofrem qualquer modificação, o que facilita a implementação de uma alternativa vegetariana.

Pela análise das importâncias de matéria-prima destas duas refeições: jardineira de frango e jardineira de legumes, verificou-se que a refeição composta pelo prato vegetariano apresenta um preço inferior, revelando-se uma opção bastante satisfatória no que concerne ao controlo de custos.

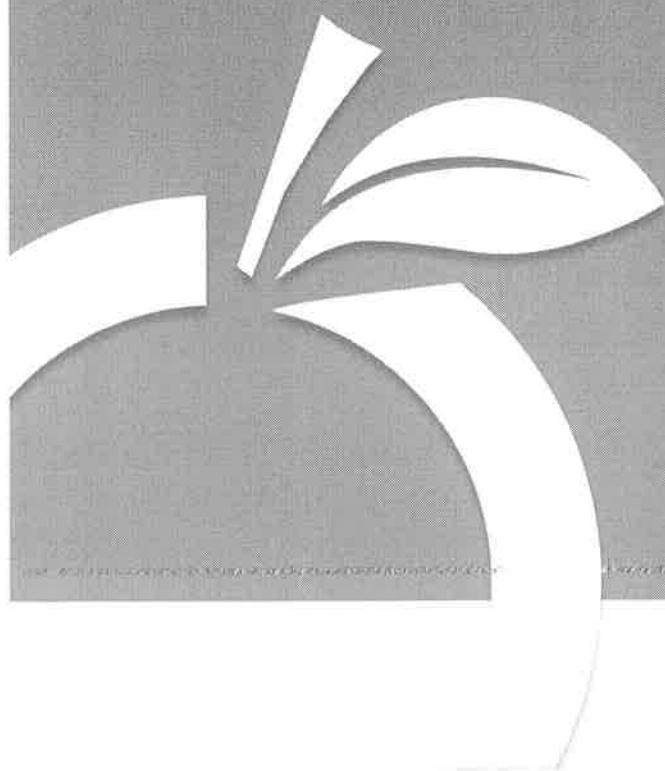
CONSIDERAÇÕES FINAIS

- ✓ Uma dieta vegetariana, quando planeada adequadamente, pode suprir as necessidades nutricionais de uma criança, permitindo o seu crescimento e desenvolvimento normais;
- ✓ As necessidades proteicas estão aumentadas em 20% para crianças com dieta vegetariana estrita em idade infantil e relativamente ao ferro e ao zinco, as necessidades estão aumentadas em 80% e em 50%, respetivamente, numa alimentação vegetariana em todas as faixas etárias;
- ✓ O equilíbrio nutricional é atingido e as necessidades diárias supridas quando se considera um dia alimentar completo, apesar de existir uma variação da composição nutricional entre as diversas refeições;
- ✓ Para a elaboração do plano de ementas deverá ter-se em consideração o orçamento disponível face ao mercado fornecedor, o número de refeições a serem servidas, os horários do serviço de fornecimento, o nível de preparação e técnicas culinárias a empregar, pois todos estes aspetos são determinantes para a exequibilidade do plano;
- ✓ É possível elaborar uma ementa vegetariana exequível em contexto institucional, evitando-se o recurso a ingredientes diferentes (com pequenas exceções) daqueles que representam as necessidades diárias de uma unidade de restauração;
- ✓ A produção de refeições vegetarianas que recorram a produtos hortícolas locais e regionais não será sinónimo de custos acrescidos nem da necessidade de aquisição de novo equipamento técnico ou a utilização de técnicas culinárias diferentes;
- ✓ É possível adaptar pratos da tradição culinária portuguesa e transforma-los em opções vegetarianas de custo controlado e composição nutricional adequada;
- ✓ O custo de uma ementa vegetariana direcionada para crianças pode não se revelar superior ao custo de uma ementa não vegetariana;
- ✓ Os cuidadores de crianças que praticam uma alimentação vegetariana devem prestar atenção particularmente à ingestão de cálcio, zinco, ferro, iodo e ácidos gordos essenciais, bem como à vitamina B12 e a práticas alimentares que aumentam a absorção de zinco e ferro.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Duyff, R. *American Dietetic Association Complete Food & Nutrition Guide*. John Wiley & Sons. (2012).
2. Van Winckel, M., Vande Velde, S., De Bruyne, R. & Van Biervliet, S. Clinical practice: Vegetarian infant and child nutrition. *Eur. J. Pediatr.* 170,1489–1494(2011).
3. Silva, S. C. G. et al. *Linhas de orientação para uma alimentação vegetariana saudável. Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável. Direção-Geral da Saúde. Disponível em: <http://nutrimento.pt/noticias/linhas-de-orientacao-para-uma-alimentacao-vegetariana-saudavel/>. (2015).*
4. Millward, D. J. & Garnett, T. Food and the planet: nutritional dilemmas of greenhouse gas emission reductions through reduced intakes of meat and dairy foods. *Proc Nutr Soc* 69:103– 118. (2010).
5. Mangels, R., Messina, V. & Messina, M. *The Dietitian's Guide to Vegetarian Diets: Issues and Applications*. Third edition. Jones & Bartlett Learning.(2011).
6. Sabaté, J. *Vegetarian Nutrition*. CRC Press LLC. (2001).
7. Pinho, J. P. et al. *Alimentação vegetariana em idade escolar. Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável. Direção-Geral da Saúde. Disponível em: <http://nutrimento.pt/noticias/alimentacao-vegetariana-em-idade-escolar/>. (2016).*
8. American Academy of Pediatrics Committee on Nutrition. *Pediatric Nutrition Handbook*. 6th edition. Kleinman, Ronald E.(2009).
9. Cullum-Dugan, D. & Pawlak, R. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Vegetarian Diets. *J Acad Nutr Diet* 115, 801–810(2015).
10. Amit, M. Vegetarian diets in children and adolescents. *Paediatr. Child Health (Oxford)*. 15, 303– 314 (2010). *Pediatrics*
11. Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável - Direção-Geral daSaúde. Sistema de Planeamento e Avaliação de Refeições Escolares - Recomendações Alimentares. Disponível em: <http://www.plataformacontraaobesidade.dgs.pt:8080/SPARE2/recomendacoes.php#bt4>.
12. Direção-Geral da Educação. Circular 3/DSEEAS/DGE/ 2013: Orientações sobre ementas e refeitórios escolares – 2013/2014. (2013).
13. U.S. Department of Health and Human Services and U.S. Department of Agriculture. 2015 –2020 Dietary Guidelines for Americans. 8th Edition. December 2015. Available at <http://health.gov/dietaryguidelines/2015/guidelines/>.
14. U.S. Department of Health and Human Services and U.S. Department of Agriculture. *Dietary Guidelines for Americans*. Washington, DC.2005.
15. Institute of Medicine. *School meals: building blocks for healthy children*. WashingtonDC.2009.

16. Mangels, a R. & Messina, V. Considerations in planning vegan diets: infants. *Journal of the American Dietetic Association* 101, 670–677 (2001).
17. Phillips, F. Vegetarian nutrition. *Br. Nutr. Found. Bull.* 30, 132–167 (2005).
18. Institute of Medicine (IOM), F. and N. B. (FNB). Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). The National Academies Press. Washington, DC. 2002/2005.
19. Bradacz, D. Modelo de Gestão da Qualidade para o controle de desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. Dissertação submetida à Universidade Federal de Santa Catarina para a obtenção do Grau de Mestre em Engenharia de Produção. (2003).



DGS 1898
1899
Direção Geral da Saúde



ANEXO J

Mapa de Controlo e Registo de Assiduidade e Pontualidade

MAPA DE CONTROLO E REGISTO DE ASSIDUIDADE E PONTUALIDADE

Nome: _____ Mês: _____

Local de trabalho/estabelecimento Escolar: _____

HORAS			N.º de Horas Efetuadas	Rubrica	Obs.:
Dia	Hora de Entrada	Hora de Saída			
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
TOTAL - Horas efetuadas					

O Responsável: _____ Data: _____

ANEXO K

Registo diário do funcionamento do refeitório

REGISTO DIÁRIO DO FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO

Escola: _____ Data: ____/____/____

Verificação da Execução

Ementa	Sopa	
	Prato	
	Hortícolas	
	Fruta/Doce	

1. Avaliação Quantitativa

Só é necessário preencher as quantidades se forem consideradas desadequadas, verificando-se insatisfação, ou para verificação periódica.

Ementa	Quantidades adequadas (S/N)	Géneros utilizados	Quantidades definidas (cf. definido na circular n.º 3097 da DGE)	Quantidades utilizadas
Sopa				
Prato				
Hortícolas				
Fruta/Doce				

2. Análise do funcionamento do serviço

Parâmetros	Boa	Aceitável	Má*
Apresentação da refeição			
Qualidade dos produtos utilizados			
Confeção			
Temperatura			
Eficiência do serviço			
Apresentação do pessoal			
Higiene das instalações			
Observações/Sugestões:			

* Indicar nas observações a fundamentação.

3. Número de refeições e de funcionários afetos ao serviço:

Designação	Quantidade
Refeições encomendadas	
Refeições servidas	
Refeições de prova	

Categoria profissional	Quantidade
Cozinheiros a tempo inteiro	
Empregados de refeitório a tempo inteiro	
Empregados de refeitório a tempo parcial	

O/A Representante da Empresa

O/A Representante da Escola

ANEXO L

Mapa de Controlo Diário de Refeições

MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DE REFEIÇÕES

Escola: _____ Mês: _____/20____

Dia	N.º de refeições encomendadas 1.º CEB	N.º das Restantes Refeições*	N.º de refeições 1.º	N.º das Restantes Refeições*	N.º de refeições	N.º de Funcionários em serviço no Refeitório		
						Tempo Inteiro		Tempo Parcial
						Cozinheiro	Empregado Refeitório	Empregado Refeitório
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								

* Refeições dos alunos dos 2.º CEB, 3.º CEB e secundário, funcionários e outros alunos.

O/A Representante da Empresa

O/A Representante da Escola

ANEXO M

Modelo de Reclamação

**MAPA DE CONTROLO E REGISTO DE ASSIDUIDADE E
PONTUALIDADE**

Escola: _____ Data: ____/____/____

Avaliadores e Utentes dos Refeitórios

2. Apresentação e Fundamentação da Reclamação:

3. Registo(s) Diário(s) do Refeitório (Anexo K) a que reporta a reclamação:

ANEXO K ____/____/____

ANEXO K ____/____/____

ANEXO K ____/____/____

(juntar anexos referido)

4. Documentos/Elementos que suportam a reclamação:

O/A Avaliador(a)/Utente (riscar o não aplicável):

Resposta à reclamação:

O/A Representante da Empresa

CONVITE

Consulta prévia ao abrigo do Acordo Quadro da CIM - AQ 01/2021 (Lote 4) nos termos do artigo 259.º, conjugado com o disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 252.º ambos do CCP, diploma aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua atual redação.

1. Identificação do Procedimento

Procedimento ao abrigo de Acordo Quadro da CIM RC (AQ 01/2021) - Lote 4 – Fornecimento de refeições escolares – ano letivo 2023/2024.

2. Objeto do contrato

Fornecimento e distribuição agregada de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente para os estabelecimentos de educação pré-escolar, escolas do 1.º, 2.º e 3.º CEB e ensino secundário do Município de Montemor-o-Velho.

3. Identificação da Entidade Adjudicante

A entidade adjudicante é o Município de Montemor-o-Velho, com sede na Praça da República 3140-258 Montemor-o-Velho.

4. Designação do órgão competente para a decisão de contratar e autorizar a despesa

- 4.1 O órgão competente para a decisão de contratar é o órgão executivo municipal, ao abrigo do artigo 36.º do CCP e da alínea b) do n.º 1 do artigo 18.º do Decreto-Lei n.º 197/99, de 8 de junho, por deliberação de xx/xx/2023.
- 4.2 Tratando-se de uma despesa plurianual, ou seja, realizada em mais do que um ano económico, a mesma deve obedecer ao disposto no artigo 6.º da Lei n.º 8/2012, de 21 de fevereiro, republicada em anexo à Lei n.º 22/2015, de 17 de março, e do artigo 12.º do Decreto-Lei n.º 127/2012, de 21 de junho, republicado em anexo ao Decreto-Lei n.º 99/2015, de 2 de junho, verificando-se que a mesma foi inscrita nas Grandes Opções do Plano e Orçamento de 2023, aprovado pelo órgão executivo e deliberativo (deliberação camarária de 29/11/2022 e aprovação pela AM na sessão realizada a 23/12/2022), pelo que a despesa plurianual foi aprovada pelo órgão deliberativo conjuntamente com os documentos previsionais pelo que se dispensa a sua remessa a esse mesmo órgão.

5. Fundamentação para escolha do procedimento

A adoção do procedimento de consulta prévia foi feita tendo por base o disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 252.º e do artigo 259 ambos do CCP, ao abrigo do Acordo Quadro de Refeições Escolares da Comunidade Intermunicipal da Região de Coimbra (AQ 1/2021), aplicando-se lhe, em tudo o que não estiver especialmente regulado, as disposições do Caderno de Encargos do Acordo Quadro acima referido.

6. Esclarecimentos das Peças do Procedimento

Os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das peças do procedimento são da competência do júri do procedimento, nos termos do n.º 3 do artigo 67.º do CCP, de acordo com as competências que lhe podem ser delegadas.

7. Esclarecimentos, retificação e alteração das Peças do Procedimento

- 7.1 Os esclarecimentos referentes à boa compreensão e interpretação das peças do procedimento devem ser solicitados ao júri do procedimento, por escrito, através da plataforma eletrónica www.acingov.pt, no primeiro terço do prazo fixado para apresentação das propostas.
- 7.2 No mesmo prazo e da mesma forma, os interessados devem apresentar ao órgão com competência para contratar, uma lista na qual identifiquem expressa e inequivocamente, os erros e omissões das peças do procedimento por si detetadas, nos termos do disposto no artigo 50.º do CCP.
- 7.3 A prestação dos esclarecimentos e a pronúncia sobre os erros e omissões identificados pelos interessados referidos nos números anteriores será efetuada através da plataforma eletrónica www.acingov.pt, até ao termo do segundo terço da apresentação para apresentação das propostas.
- 7.4 Consideram-se rejeitados todos os erros e omissões identificados pelos interessados que não sejam expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar.
- 7.5 Independentemente do disposto nos números anteriores, o órgão competente para a decisão de contratar pode, oficiosamente, proceder a retificação de erros ou omissões das peças do procedimento, bem como prestar esclarecimentos, no mesmo prazo referido no 7.3, ou até ao final do prazo de entrega das propostas, sendo, neste caso, prorrogado o prazo fixado para a apresentação das propostas, nos termos do disposto no artigo 64.º do CCP.
- 7.6 Os esclarecimentos, as retificações e as listas com a identificação dos erros e omissões detetados pelos interessados são disponibilizados na plataforma eletrónica www.acingov.pt e juntos às peças do

procedimento que se encontrem patentes para consulta, sendo todos os interessados que as tenham obtido, imediatamente notificados desse facto.

7.7 Os esclarecimentos e as retificações fazem parte integrante das peças do procedimento a que dizem respeito e prevalecem sobre estas em caso de divergência.

8. Preço Base

Pelo presente contrato, de acordo com as condições previstas no Caderno de Encargos, a entidade adjudicante dispõe-se a pagar um preço até um limite máximo de **1.169.966,00€ (um milhão, cento e sessenta e nove mil, novecentos e sessenta e seis euros)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente exigido.

9. Local de Entrega

Após adjudicação e/ou outorga do contrato, a prestação de serviços deverá desenvolver-se no município de Montemor-o-Velho, de acordo com a discriminação dos locais prevista no Caderno de Encargos.

10. Prazo de execução / fornecimento

10.1 A presente contratação terá início após outorga do contrato e a partir de 1 de setembro 2023.

10.2 O contrato mantém-se em vigor até ao final da prestação do serviço ao contraente público, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das disposições acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

11. Documentos da Proposta

11. 1 Na proposta o concorrente manifesta a sua vontade de contratar e indica as condições em que se dispõe a fazê-lo.

11. 2 A **proposta** será constituída pelos seguintes **documentos**:

- a) Declaração do concorrente com aceitação do conteúdo do caderno de encargos, elaborada em conformidade com o modelo constante do anexo I ao CCP e também anexo ao presente Convite;
- b) Declaração contendo o valor do preço contratual, elaborado de acordo com o anexo III ao presente Convite. O preço total não deve incluir IVA, devendo a proposta mencionar que aos preços indicados acresce esse imposto, mencionando-se o respetivo montante e a taxa legal

aplicável, sendo que, no caso da falta desta menção, se entende que os preços apresentados não incluem o IVA;

- c) Declaração contendo os Preços unitários;
- d) Descrição detalhada dos recursos humanos a afetar ao serviço (confeção, transporte e distribuição), com indicação da respetiva categoria profissional;
- e) Declaração contendo a indicação do preço por refeição para os adultos, bem como dos preços de cada constituinte se adquirido individualmente e o número de Refeições Escolares a confeccionar semanalmente, composta de dieta mediterrânica (de acordo com o anexo IV a este convite de procedimento).
- f) Plano de 6 ementas semanais por tipo de refeição (normal, dieta e vegetariana) e respetivas fichas técnicas.
- g) Certidão do registo comercial, com todas as inscrições em vigor, para identificação dos titulares dos órgãos sociais de administração, direção ou gerência que se encontrem em efetividade de funções, ou indicação do código de acesso para consulta da certidão permanente on-line na plataforma do Portal da Empresa.
- h) Documento que contenha os esclarecimentos justificativos da apresentação de um preço anormalmente baixo (caso aplicável).
- i) Outros documentos que o concorrente considere relevantes para a apreciação da proposta.

12. Idioma da Proposta

Os documentos que constituem a proposta serão obrigatoriamente redigidos em língua portuguesa.

13. Propostas variantes

Não é admitida a apresentação pelos concorrentes de propostas variantes.

14. Prazo e modo para apresentação das propostas

14.1 A proposta deverá ser apresentada até às 23h59 do 7.º dia a contar da data do envio do convite.

14.2 A apresentação da proposta e dos documentos que a acompanham deverá ser realizada de forma eletrónica, através da plataforma eletrónica de compras públicas: <https://www.acingov.pt>.

14.3 **Todos os documentos** exigidos no presente Convite, devem ser submetidos na plataforma eletrónica, com assinatura eletrónica qualificada, de acordo com o n.º 1 do art.º 54º da Lei n.º 96/2015, de 17 de

agosto devidamente assinados pelo concorrente ou por representante que tenha poderes para assinar, nos termos dos números 4 e 5 do art.º 57.º e do art.º 62.º do CCP.

14.4 Se o certificado digital não permitir relacionar o assinante com a sua função e poder de assinatura, deverá submeter-se um documento eletrónico oficial e com indicação do poder de assinatura e a assinatura do utilizador, nos termos do nº 7 do referido art.º 54º.

14.5 Todas as comunicações e notificações entre a entidade adjudicante e o interessado, na fase da formação do contrato, serão efetuadas, preferencialmente através da plataforma eletrónica e através de correio eletrónico, nos termos do disposto nos artigos 467.º a 469.º do CCP.

14.6 Sem prejuízo do referido no número anterior o processo do concurso encontra-se patente na Divisão de Educação, Desporto e Juventude – Unidade de Educação e Ensino Profissional, do Município de Montemor-o-Velho, sita no Ed. Paços do Concelho, Praça da República, 3140-258 Montemor-o-Velho, telefone 239687300 onde pode ser consultado, no horário normal de funcionamento entre as 09:00 e 12:30 e das 14:00 às 17:30 horas.

15. Documentos de Habilitação

15.1. O adjudicatário deve entregar, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação da decisão de adjudicação:

15.1.1. Declaração emitida conforme modelo constante do anexo II do CCP ou anexo II a este Convite.

15.1.2. Documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do n.º 1 do artigo 55.º, nomeadamente:

- a) Certificado de registo criminal, para efeitos de celebração de contratos públicos, de todos os titulares dos órgãos sociais da administração, direção ou gerência que se encontrem em efetividade de funções, bem como da respetiva pessoa coletiva, destinado a comprovar que não se encontram em nenhuma das situações previstas nas alíneas b) e h) do artigo 55.º do CCP.
- b) Situação regularizada relativamente a contribuintes para a segurança social em Portugal ou, se for o caso, no Estado de que sejam nacionais ou no qual se situe o seu estabelecimento principal, nos termos da alínea d) do artigo 55.º do CCP.
- c) Situação regularizada relativamente a impostos devidos em Portugal ou, se for o caso, no Estado de que sejam nacionais ou no qual se situe o seu estabelecimento principal, nos termos da alínea e) do artigo 55.º do CCP.

15.1.3 Complementarmente, e para efeitos da celebração do contrato escrito, devem ainda ser entregues os seguintes documentos:

- a) Carta de identificação de pessoa coletiva ou de empresário em nome individual.
- b) Comprovativo dos poderes conferidos para a outorga do contrato.
- c) Documentos comprovativos da identidade dos outorgantes que tem poderes para obrigar a entidade adjudicatária, nomeadamente: cartão de cidadão ou bilhete de identidade e o número fiscal de contribuinte.

15.2. No caso de irregularidades detetadas nos documentos apresentados, o adjudicatário deverá proceder à supressão dessas irregularidades, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**.

15.3. Os documentos de habilitação serão apresentados pelo adjudicatário diretamente na plataforma eletrónica de contratação pública no endereço eletrónico <https://www.acingov.pt>.

16. Critério de adjudicação

O critério de adjudicação será o da proposta economicamente mais vantajosa, na modalidade de avaliação do preço ou custo, de acordo com o disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 74.º do CCP.

17. Critério de desempate

Nos casos em que, após a aplicação do critério de adjudicação, resultar um empate entre as propostas, será efetuado um sorteio presencial, nos termos e na data, hora e local a definir pelo júri, os quais serão transmitidos aos concorrentes mediante notificação através da plataforma eletrónica, devendo ser realizada a respetiva ata.

18. Negociação

As propostas apresentadas, não serão objeto de negociação.

19. Prazo de obrigação de manutenção das propostas

O prazo da obrigação de manutenção das propostas é de 66 dias, contados da data do termo do prazo fixado para a apresentação das propostas, não havendo lugar a qualquer prorrogação.

20. Caução

- 20.1 Para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o adjudicatário deve prestar uma caução no valor de 5% do preço contratual, com exclusão de IVA.

20.2 O adjudicatário deve prestar a caução no prazo de 10 (dez) dias a contar da notificação da decisão de adjudicação.

20.3 A caução é prestada por depósito em dinheiro ou em títulos emitidos ou garantidos pelo Estado, ou através de garantia bancaria ou seguro-caução ou mediante a utilização de um dos modelos constantes em anexo a este convite.

21 Contrato

21.1 O presente contrato será reduzido a escrito, nos termos do artigo 94.º n.º 1 do CCP.

21.2 A outorga do contrato deve ter lugar no prazo de 30 dias contados da data da aceitação da minuta ou da decisão sobre a reclamação, mas nunca antes de:

- a. Decorridos 10 dias contados da data da notificação da decisão de adjudicação a todos os concorrentes;
- b. Apresentados todos os documentos de habilitação exigidos nos termos do CCP;
- c. Confirmados os compromissos referidos na al. c) do n.º 2 do artigo 77.º do CCP.

21.3 Nos termos do artigo 287.º do CCP, a eficácia do contrato dependerá da confirmação do visto prévio do Tribunal de Contas.

22 Disposições finais

A tudo o que não esteja especialmente previsto no presente convite aplica-se o regime previsto no CCP e legislação complementar.

Montemor-o-Velho, ____ de _____ de 2023

O Presidente da Câmara Municipal,

Emílio Augusto Ferreira Torrão, Dr.

ANEXO I

Modelo de declaração

[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 57.º ou a subalínea i) da alínea b) e alínea c) do n.º 3 do artigo 256.º-A, conforme aplicável]

1 - ... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de (1)... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do caderno de encargos relativo à execução do contrato a celebrar na sequência do procedimento de... (designação ou referência ao procedimento em causa) e, se for o caso, do caderno de encargos do acordo-quadro aplicável ao procedimento, declara, sob compromisso de honra, que a sua representada (2) se obriga a executar o referido contrato em conformidade com o conteúdo do mencionado caderno de encargos, relativamente ao qual declara aceitar, sem reservas, todas as suas cláusulas.

2 - Declara também que executa o referido contrato nos termos previstos nos seguintes documentos, que junta em anexo (3):

a)...

b)...

3 - Declara ainda que renuncia a foro especial e se submete, em tudo o que respeitar à execução do referido contrato, ao disposto na legislação portuguesa aplicável.

4 - Mais declara, sob compromisso de honra, que não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

5 - O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica, consoante o caso, a exclusão da proposta apresentada ou a caducidade da adjudicação que eventualmente sobre ela recaia e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

6 - Quando a entidade adjudicante o solicitar, o concorrente obriga-se, nos termos do disposto no artigo 81.º do Código dos Contratos Públicos, a apresentar os documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do n.º 1 do artigo 55.º do referido Código.

7 - O declarante tem ainda pleno conhecimento de que a não apresentação dos documentos solicitados nos termos do número anterior, por motivo que lhe seja imputável, determina a caducidade da adjudicação que eventualmente recaia sobre a proposta apresentada e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

... (local),... (data),... [assinatura (4)].

(1) Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.

(2) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».

(3) Enumerar todos os documentos que constituem a proposta, para além desta declaração, nos termos do disposto nas alíneas b), c) e d) do n.º 1 e nos n.os 2 e 3 do artigo 57.º

ANEXO II

Modelo de declaração

[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 81.º]

1 - ... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de (1)... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), adjudicatário(a) no procedimento de... (designação ou referência ao procedimento em causa), declara, sob compromisso de honra, que a sua representada (2) não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos:

2 - O declarante junta em anexo [ou indica...como endereço do sítio da Internet onde podem ser consultados (3)], os documentos comprovativos de que a sua representada (4) não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

3 - O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica a caducidade da adjudicação e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

... (local),... (data),... [assinatura (5)].

(1) Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.

(2) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».

(3) Acrescentar as informações necessárias à consulta, se for o caso.

(4) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».

(5) Nos termos do disposto nos n.os 4 e 5 do artigo 57.º

ANEXOS III

MODELO DE PROPOSTA

PROPOSTA

(Identificação do concorrente) com sede em pessoa coletiva nº, depois de ter tomado conhecimento do objeto do contrato para “fornecimento de”, a que se refere o convite datado de, tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do Caderno de Encargos obriga-se a executar a referida....., pela quantia de €:, que não inclui o imposto sobre o valor acrescentado, conforme lista de preços unitários apensa a esta proposta e que dela faz parte integrante.

À quantia supramencionada acrescerá o imposto sobre o valor acrescentado à taxa legal em vigor.

Mais declara que renuncia a foro especial e se submete, em tudo a que respeita à execução do seu contrato, ao que se achar por prescrito na legislação portuguesa em vigor.

Data

Assinatura (s) do (s) representante (s) legal (ais)

Anexo IV

Modelo de declaração de Indicação do Preço por Refeição

(Indicar nome, estado, profissão e morada ou firma e sede), como sendo pessoa coletiva com o nº ... matriculada na Conservatória do Registo Comercial sob o nº..., com o capital social de..., declara que os preços unitários a cobrar aos adultos, são os seguintes: ...

Designação

Refeição completa

Constituintes

Sopa, um prato de carne ou de peixe ou de dieta, pão, sobremesa ou fruta

Preço Unitário

Preço Unitário com IVA / sem IVA incluído (à taxa de 13%)

Data

Assinatura

ANEXO V – Modelo de Guia de Depósito

[a que se refere o n.º 5 do artigo 90º do CCP]

Euros: ... €

Vai,, residente (ou com escritório) em, na depositar na (desse, filial, agência ou delegação) da (instituição) a quantia de (por extenso, em moeda corrente) (em dinheiro ou representada por)....., como caução exigida para a (objeto de contrato), para os efeitos do artigo 88º do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro, na sua atual redação.

Este depósito fica à ordem de (entidade adjudicante) a quem deve ser remetido o respetivo conhecimento.

Data

Assinatura(s)

ANEXO VI – Modelo de Garantia Bancária

[a que se refere o n.º 5 do artigo 90.º do CCP]

O Banco, com sede em, Matriculado na Conservatória do Registo Comercial de ..., com o capital social de, presta a favor de ... (entidade adjudicante), garantia autónoma, primeira solicitação (*"on first demand"*), no valor de ..., correspondente a... (percentagem), destinado a garantir o bom e integral cumprimento das obrigações legais e contratuais que ... (empresa adjudicatária) assumirá no contrato que com ela a ... (entidade adjudicante) vai outorgar e que tem por objeto ... (objeto do contrato), regulado nos termos da legislação aplicável (Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro).

O Banco obriga-se a pagar aquela quantia à primeira solicitação da ... (entidade adjudicante) sem que esta tenha de justificar o pedido e sem que o primeiro possa invocar em seu benefício quaisquer meios de defesa relacionados com o contrato atrás identificado ou com o cumprimento das obrigações que ... (empresa adjudicatária) assume com a celebração do respetivo contrato.

O Banco deve pagar aquela quantia no dia seguinte ao do pedido, findo o qual, sem que o pagamento seja realizado, contar-se-ão juros moratórios à taxa mais elevada praticada pelo Banco para as operações ativas, sem prejuízo de execução imediata da dívida assumida por este.

A presente garantia bancária autónoma não pode em qualquer circunstância ser denunciada, mantendo-se em vigor até à extinção, nos termos previstos na legislação aplicável (Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro).

Data

Assinatura (s)

ANEXO VII – Modelo de Seguro – Caução

[a que se refere o n.º 5 do artigo 90º do CCP]

A Companhia de Seguros ... com sede em ..., matriculada na Conservatória do Registo Comercial de ..., com o capital social de..., presta a favor de ... (entidade adjudicante) e ao abrigo de contrato de seguro-caução celebrado com ... (tomador do seguro), garantia à primeira solicitação (*"on first demand"*), no valor de ..., correspondente a ... (percentagem), destinada a garantir o bom e integral cumprimento das obrigações legais e contratuais que ... (empresa adjudicatária) assumirá no contrato que com ela a ... (entidade adjudicante) vai outorgar e que tem por objeto ... (objeto do contrato), regulado nos termos da legislação aplicável (Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º18/2008 de 29 de janeiro).

A Companhia de Seguros obriga-se a pagar aquela quantia nos cinco dias úteis seguintes à primeira solicitação da ... (entidade adjudicante) sem que esta tenha de justificar o pedido e sem que a primeira possa invocar em seu benefício quaisquer meios de defesa relacionados com o contrato atrás identificado ou com o cumprimento das obrigações que ... (empresa adjudicatária) assume com a celebração do respetivo contrato.

A Companhia de Seguros não se pode opor à ... (entidade adjudicante) quaisquer exceções relativas ao contrato de seguro-caução celebrado entre esta e o tomador do seguro a presente garantia, à primeira solicitação, não pode em qualquer circunstância ser revogada ou denunciada, mantendo-se em vigor até à sua extinção ou cancelamento, nos termos previsto na legislação aplicável (Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo decreto-lei n.º 18/200 de 29 de janeiro).

Data

Assinatura(s)

DECLARAÇÃO DE PREÇOS UNITÁRIOS

UNISELF – Sociedade de Restaurantes Públicos e Privados, S.A., com o N.º de Contribuinte PT501323325, com denominação social UNISELF, S.A., com sede na Rua Cidade de Lisboa, n.º 8 – Edifício Uniself, Parque Industrial do Arneiro, 2660-456 São Julião do Tojal, Concelho de Loures e **Filial (Delegação) na Rua de S. Gens, n.º 3380 – N - 1º, 4460-409 Senhora da Hora**, matriculada na Conservatória do Registo Comercial de Loures, sob o N.º 501323325, de 03 de Novembro de 2003, capital social de € 2.501.500,00, o registo comercial de constituição e das alterações ao pacto social, cujo objecto social é a gestão de restaurantes públicos e privados, refeitórios em catering e comercialização de produtos alimentares, depois de ter tomado conhecimento do objecto do contrato para **Fornecimento e distribuição agregada de a refeições escolares transportadas a quente correspondentes ao Lote 4 do Acordo Quadro da Comunidade Intermunicipal (AQ 1/2021) para fornecimento de refeições escolares – Ano Letivo 2021/2022**, a que se refere o convite **Consulta Prévia DAGF/58/2022**, datado, de 26 de Julho de 2022, tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do Caderno de Encargos obriga-se a executar o referido fornecimento pelos seguintes preços unitários:

Preço unitário por almoço de 2,70€ (dois euros e setenta centimos), que não inclui o imposto sobre o valor acrescentado;

Preço unitário por lanche de 0,75€ (setenta e cinco centimos), que não inclui o imposto sobre o valor acrescentado;

Preço unitário por hora de 6,95€ (seis euros e noventa cinco centimos), que não inclui o imposto sobre o valor acrescentado;

Às quantias supramencionadas acrescerá o imposto sobre o valor acrescentado à taxa legal em vigor de 13%.

Mais declara renúncia a foro especial e se submete, em tudo a que respeita à execução do seu contrato, ao que se achar por prescrito na legislação portuguesa em vigor

Senhora da Hora, 01 de Agosto de 2022

DESPESA DE ALIMENTAÇÃO - DESPORTO ESCOLAR - CM MONTEMOR-O-VELHO

Atividade	Data	Local de fornecimento ou entrega	Hora	Tipo de refeição	Na de refeições	Valor Unitário	Valor total s/ Iva	Iva a 13%	Total
Torneio de Pista Coberta	12/01/2023	EB Dr. José Santos Bessa, Carapinhheira	12:00h	Almoço Volante	31	2,70 €	83,70 €	10,88 €	94,58 €
Corta mato distrital	07/02/2023	Escola Básica de Arazede	12:00h	Almoço Volante	26	2,70 €	70,20 €	9,13 €	79,33 €
Corta mato distrital	07/02/2023	EB Montemor-o-Velho	12:00h	Almoço Volante	101	2,70 €	272,70 €	35,45 €	308,15 €
Corta mato distrital	07/02/2023	EB Dr. José Santos Bessa, Carapinhheira	12:00h	Almoço Volante	23	2,70 €	62,10 €	8,07 €	70,17 €
Corta mato distrital	07/02/2023	Escola Básica de Pereira	12:00h	Almoço Volante	24	2,70 €	64,80 €	8,42 €	73,22 €
1.º Encontro Canoagem	28/02/2023	ES Montemor-o-Velho	12:00h	Almoço Volante	11	2,70 €	29,70 €	3,86 €	33,56 €
Mega Sprinter Distrital	01/03/2023	Escola Básica de Arazede	12:00h	Almoço Volante	21	2,70 €	56,70 €	7,37 €	64,07 €
Mega Sprinter Distrital	01/03/2023	EB Dr. José Santos Bessa, Carapinhheira	12:00h	Almoço Volante	20	2,70 €	54,00 €	7,02 €	61,02 €
Mega Sprinter Distrital	01/03/2023	EBI de Pereira	12:00h	Almoço Volante	25	2,70 €	67,50 €	8,78 €	76,28 €
Mega Sprinter Distrital	01/03/2023	ES Montemor-o-Velho	12:00h	Almoço Volante	28	2,70 €	75,60 €	9,83 €	85,43 €
2.º Encontro de Canoagem	22/03/2023	ES Montemor-o-Velho	12:00h	Almoço Volante	22	2,70 €	59,40 €	7,72 €	67,12 €
Campeonato Distrital Pista - INI, JUV, JUN	29/03/2023	EB Dr. José Santos Bessa, Carapinhheira	12:00h	Almoço Volante	6	2,70 €	16,20 €	2,11 €	18,31 €
Campeonato regional Canoagem	04/05/2023	ES Montemor-o-Velho	12:00h	Almoço Volante	97	2,70 €	261,90 €	34,05 €	295,95 €
Campeonato Regional de Canoagem	04/05/2023	ES Montemor-o-Velho	12:00h	Reforço de Viagem	97	0,75 €	72,75 €	9,46 €	82,21 €
Campeonatos Distrital de Iniciados e Juvenis - Atletismo	10/05/2023	EB Dr. José Santos Bessa, Carapinhheira	12:00h	Almoço Volante	40	2,70 €	108,00 €	14,04 €	122,04 €
Campeonatos Nacionais de Iniciados	18/05/2023	ES Montemor-o-Velho	12:00h	Almoço Volante	6	2,70 €	16,20 €	2,11 €	18,31 €
3.º Encontro Local de Canoagem	31/05/2023	EB Dr. José Santos Bessa, Carapinhheira	12:00h	Almoço Volante	37	2,70 €	99,90 €	12,99 €	112,89 €

615 1 471,35 € 191,28 € 1 662,63 €

*preço por refeição - 2,70€ + Iva à taxa legal de 13%
 **preço por refeição - 0,75€ + Iva à taxa legal de 13%

EB Dr. José Santos Bessa, Carapinhheira 157
 Escola Básica de Arazede 47
 ES Montemor 265
 Escola Básica de Pereira 49
 615

Acordo de Colaboração celebrado entre a Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares e o Município de Montemor-o-Velho para fornecimento de refeições aos alunos participantes em atividades do Desporto Escolar

A Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares, pessoa coletiva com o nº 600086020, representada por Cristina Fernandes de Oliveira, na qualidade de Delegada Regional de Educação do Centro, e o Município de Montemor-o-Velho, pessoa coletiva com o nº 501272976, representado por Emílio Augusto Ferreira Torrão, na qualidade de Presidente da Câmara Municipal, celebram o presente Acordo de Colaboração subordinado às seguintes cláusulas:

Cláusula Primeira

(Finalidade)

O presente Acordo de Colaboração visa definir os termos e condições de fornecimento de refeições aos participantes de atividades do Desporto Escolar.

Cláusula segunda

(Objeto e condições de fornecimento)

1. O Município de Montemor-o-Velho compromete-se a fornecer refeições aos participantes na(s) atividade(s) do Desporto Escolar de Montemor-o-Velho, de acordo com as especificações apresentadas em anexo.
2. No prazo mínimo de 5 dias antes da data da realização da atividade, o Município de Montemor-o-Velho será informada, pelos organizadores da atividade, do nº previsto de refeições encomendadas por tipologia. Com a antecedência de dois dias, relativamente à data de início de atividade, serão facultados os números finais de refeições encomendadas, sendo este o número que irá ser faturado/pago pela DGEste.
3. O Município de Montemor-o-Velho assegura que as refeições servidas cumprem todos os requisitos estabelecidos no Despacho n.º 10919/2017 - Plano integrado de Controlo da Qualidade e Quantidade das Refeições Servidas nos Estabelecimentos de Educação e Ensino Públicos, no Despacho n.º 8127/2021, de 17/8, e no documento "Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares", da Direção-Geral da Educação, divulgadas através da circular nº 3097/DGE/2018, de 8 de agosto, devendo as capitações ser adequadas à faixa etária dos alunos em atividades que exigem um esforço físico intenso.

4. A composição de cada refeição por tipo é a seguinte:

Tabela 1

Tipo de refeição	Composição
<u>Almoço (Fim de semana) / Jantar</u>	sopa de vegetais frescos prato de carne ou de pescado / vegetariana legumes crus pão de "mistura" embalado Sobremesa - fruta variada da época ou doce / vegetariana
<u>Almoço volante</u>	2 sandes podendo as mesmas variar entre panado de frango, atum com ovo cozido ou omelete mista (queijo e fiambre) sempre com adição de alface, tomate e/ou cenoura ralada (mínimo dois componentes vegetais) ou fatia de quiche (origem animal + vegetal ou vegetal) de 300g + salada / vegetariana 1 DI Sumo ou 1 DI Água de 0,33L 1 Peça de fruta

NOTA: Sempre que solicitado pela entidade organizadora poderá ser servida ementa especial tendo em conta algum tipo de alergia/intolerância alimentar, motivos de saúde ou religiosos.

5. Os professores organizadores da atividade farão o acompanhamento das refeições, dando posterior feedback ao Município de Montemor-o-Velho e à DGEstE, do modo como decorreu o serviço.

Cláusula terceira

(Preço a pagar)

1. A Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares compromete-se a pagar o serviço ao Município de Montemor-o-Velho de acordo com os preços indicados no quadro seguinte, aplicados sobre o nº final de refeições encomendadas (2 dias antes) por tipologia, considerando os preços constantes na proposta apresentada pelo adjudicatário sob o Anexo I ao presente protocolo:

Tabela 2

Tipo de refeição	Preço unitário (s/ IVA)
Reforços/lanches	0,75 € a)
Almoço Volante	2,70 € a)

(a) acrescido de Iva à taxa legal de 13%.

2. O preço unitário de cada tipologia de refeição inclui todos os custos inerentes à preparação, confeção, distribuição e acondicionamento das refeições. O transporte, se aplicável, deverá, por princípio, estar

também incluído no preço unitário da refeição. Caso tal não seja possível, esse custo deverá ser indicado à parte.

3. A ementa a ser servida em cada tipologia de refeição e em cada atividade será acordada entre os representantes do município/escola e os organizadores da atividade, com base no definido na tabela 1 e restante documentação suprarreferida.
4. O pagamento ocorrerá após apresentação da fatura/documento de despesa com indicação do nº de cabimento e compromisso previamente fornecido pelos Serviços Centrais da Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares e de acordo com o mapa sob o Anexo II – Despesa de Alimentação – 2022/2023.

Cláusula quarta

(Omissões)

As dúvidas e omissões serão resolvidas por acordo entre as partes.

Cláusula quinta

(Vigência)

1. O presente protocolo tem efeitos a partir de 1 de setembro de 2022 (ano letivo 2022/2023), sendo renovado automaticamente para os anos letivos seguintes.
2. O presente protocolo pode ser denunciado por qualquer dos outorgantes, justificadamente e por escrito, com a antecedência mínima de 60 dias.
3. Em face de circunstâncias supervenientes, designadamente por motivos de alteração de preços e/ou atividades, a vigência do protocolo poderá depender de revisão dos termos acordados entre os outorgantes mediante a assinatura de adendas.

O presente protocolo foi elaborado em duplicado, um exemplar para cada um dos outorgantes, e é constituído por 10 (dez) páginas, sendo a última assinada e as demais rubricadas por cada um dos outorgantes.

Data: _____ de julho de 2023.



O Representante da DGEstE

O Representante da Câmara Municipal de
Montemor-o-Velho

(Cristina Fernandes de Oliveira)

(Emílio Augusto Ferreira Torrão)



PREÂMBULO

No uso dos poderes regulamentares conferidos às autarquias locais, pelos artigos 112.º e 241.º da Constituição da República Portuguesa e da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro nomeadamente no seu artigo 33.º n.º 1 alíneas k), e no artigo 25.º n.º 1 alínea g), a Câmara Municipal de Montemor-o-Velho em reunião de __/__/__ e a Assembleia Municipal em sessão de __/__/__ aprovam a presente Proposta de Alteração do Regulamento de Utilização e Funcionamento da Piscina Municipal de Montemor-o-Velho.

Elabora-se a presente proposta de alteração ao Regulamento de Utilização e Funcionamento da Piscina Municipal de Montemor-o-Velho, tendo em vista contribuir para a melhoria da qualidade de vida da população, servir os cidadãos através dos Serviços de Desporto, ao nível de atividades aquáticas, proporcionando igualmente atividades de lazer e de ocupação de tempos livres.

De modo a que a sua utilização se processe de uma forma correta e racional, torna-se essencial a existência de um conjunto de normas e princípios a que deve obedecer a sua utilização, daí a necessidade de proceder a alterações ao Regulamento existente.

Nessa sequência, é elaborada a presente Proposta de Alteração do Regulamento de Utilização e Funcionamento da Piscina Municipal de Montemor-o-Velho, a ser publicitado na internet, no sítio (site) institucional da autarquia (www.cm-montemorvelho.pt), com o objetivo de se proceder à audiência dos interessados, pelo período de 30 dias úteis, para apresentação de contributos. Findo o prazo, serão apreciadas as sugestões apresentadas tendo em vista a sua ponderação na redação final da presente proposta de alteração de Regulamento que depois de submetidas previamente à apreciação do órgão executivo, e por ele ser aprovadas na forma devida (deliberação) será sujeita à apreciação do órgão deliberativo, de modo a que o articulado normativo se converta, pela sua aprovação, em Regulamento.

Nota Justificativa

Sendo competência do Estado procurar estimular, orientar e apoiar a prática e a difusão da cultura física e do desporto, e de acordo com o disposto na Lei nº 75/2013, de 12 de Setembro, que estabelece o quadro de transferência de atribuições e competências para as autarquias locais, o Município de Montemor-o-Velho tem vindo a proceder à construção de estruturas adequadas que permitam a prática desportiva em boas condições de higiene, segurança e comodidade.

A publicação da legislação específica sobre a matéria, nomeadamente, o Decreto-Lei nº 141/2009, de 16 de junho, que consagra o novo regime jurídico das instalações desportivas de uso público e a Lei nº 39/2012, de 28 de agosto, que veio introduzir normas de utilização, impõe que as mesmas sejam aplicadas ao equipamento identificado.

Acresce o facto da Lei nº 39/2012, de 28 de agosto, no seu artigo 19º, impor aos proprietários e cessionários a regulamentação da utilização das instalações desportivas e a necessidade do Município de Montemor-o-Velho estabelecer normas de utilização e funcionamento das Piscinas Municipais, no sentido de assegurar que delas se faça um uso adequado aos seus fins.

Do ponto de vista dos encargos, o presente Regulamento não implica despesas acrescidas para o Município, isto porque, não se criam novos procedimentos que envolvam custos acrescidos na tramitação e na adaptação aos mesmos sendo, ademais, suficientes os recursos humanos existentes. Resulta, assim, que a aprovação da presente Proposta de Alteração do Regulamento de Utilização e Funcionamento da Piscina Municipal de Montemor-o-Velho se apresenta claramente como uma mais-valia para as condições de realização das atividades desportivas nas piscinas, no sentido de se promover a qualidade dos serviços oferecidos e melhorar os mecanismos de controlo, designadamente no âmbito das respetivas condições de funcionamento, de segurança e na correta gestão e manutenção do equipamento municipal Piscina.

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º

Lei Habilitante

O presente Regulamento é elaborado ao abrigo da competência prevista nos artigos 112.º e 241.º da Constituição da República Portuguesa e na alínea k) do artigo 33.º da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, e de acordo com o estabelecido na Lei n.º 73/2013, de 3 de setembro e na Lei n.º 39/2012, de 28 de agosto.

Artigo 2.º

Âmbito e Objeto

1. O presente Regulamento estabelece as normas gerais e condições de admissão, cedência, utilização e funcionamento das Piscinas Municipais de Montemor-o-Velho.
2. As instalações das Piscinas Municipais situam-se no lugar de Urbanização das Lages em Montemor-o-Velho e são compostas por:
 - a) Um tanque de aprendizagem de 12,50mx8m, com a profundidade de 1,10m até 1,30m;
 - b) Um tanque de competição de 25m x 12,50m, com a profundidade de 1,50m até 2m;
 - c) Uma área para a receção, balcão de atendimento e serviços administrativos;
 - d) Sala de formação;
 - e) Bancada, galeria interior, escadaria e um elevador;
 - f) Um gabinete de primeiros socorros;
 - g) Uma sala de professores, com balneários de apoio para o sexo masculino e feminino;
 - h) Sala polivalente;
 - i) Instalações sanitárias para o público geral, sanitários masculinos e femininos para deficientes, vestiários masculinos e femininos, duches coletivos e uma zona de duche individual feminino e masculino
 - j) Lava-pés;
 - k) Balneários de trabalhadores;
 - l) Casa das máquinas e AVAC;

CAPÍTULO II

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTO

SECÇÃO I

GESTÃO

Artigo 3.º

Gestão das instalações

1. Superintende na gestão das Piscinas Municipais, o Presidente da Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, ou alguém por ele designado.
2. O Presidente da Câmara Municipal de Montemor-o-Velho emitirá as instruções que entender necessárias ou convenientes para a boa execução e cumprimento do disposto neste Regulamento.

SECÇÃO II

FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO

Subsecção I

Funcionamento

Artigo 4.º

Horário e Períodos de Funcionamento

1. As Piscinas Municipais funcionam por épocas desportivas, que se iniciam a 1 de setembro e terminam a 31 de julho, podendo ocorrer período ou períodos de encerramento para atividades de manutenção das instalações e outras consideradas pertinentes.
2. As atividades praticadas nas instalações poderão ainda ser suspensas por motivos alheios à vontade da Câmara Municipal, sempre que a tal aconselhe a salvaguarda da saúde pública ou por motivo de corte do fornecimento de água, energia elétrica ou outros.
3. O funcionamento das piscinas pode ainda ser suspenso pelos seguintes motivos:
 - a) Avaria no equipamento e instalações;
 - b) Festivais e competições;
 - c) Jornadas técnicas;
 - d) Formação profissional dos técnicos ou funcionários;
 - e) Outro motivo de força maior.
4. Os horários de abertura e encerramento serão fixados pela Câmara Municipal e constarão de aviso afixado nas respetivas instalações.
5. As piscinas encerram ao público nos feriados nacionais e no feriado municipal (8 de setembro).

6. O horário fixado poderá ser alterado por Despacho do Senhor Presidente da Câmara Municipal, ou alguém por ele designado, sempre que as circunstâncias o justifiquem.
7. Fora destes horários as instalações poderão ainda ser utilizadas quando se trate da realização de eventos, previamente autorizados pelo Presidente da Câmara Municipal.

Subsecção II Utilização

Artigo 5.º

Regimes de utilização

A utilização dos tanques pode ser realizada pelos seguintes regimes:

- a) Escola Municipal de Natação (EMN);
- b) Atividades promovidas pelo Município de Montemor-o-Velho;
- c) Regime de utilização livre;
- d) Regime de cartão de aluguer;
- e) Cedência das instalações,
- f) Outras utilizações (ex: ao abrigo de protocolos).

Artigo 6.º

Cartão de Utente

1. O cartão de utente destina-se a todos os utentes que pretendam fazer uma inscrição para frequentarem as aulas de natação promovidas pela Escola Municipal de Natação do Município de Montemor-o-Velho, ou utilização em regime livre, sendo este emitido pelos serviços administrativos mediante apresentação dos seguintes elementos:
 - a) número do Bilhete de Identidade, NIF e fotografia tipo passe;
 - b) Cartão de Cidadão;
2. O cartão de utente é pessoal e intransmissível, de utilização obrigatória para a entrada e saída nas instalações, devendo o seu extravio ou danificação ser comunicado aos serviços, ficando o utente obrigado a solicitar uma segunda via do cartão.
3. O cartão de utente, em regime de utilização livre, é válido pelo período de doze meses, a partir da data da sua emissão.
4. O cartão de utente é válido a partir da data da sua emissão até 31 de julho da respetiva época desportiva, devendo ser requerida a sua renovação no término do prazo de validade.

Artigo 7.º

Cartão de Acompanhante

1. O cartão acompanhante destina-se aos acompanhantes dos utentes com idades inferiores a 7 anos de idade, inclusive.
2. O cartão de acompanhante permitirá o acompanhamento do utente à zona dos balneários de forma a que lhe seja prestado auxílio.
3. O extravio ou danificação do cartão de acompanhante deve ser comunicado aos serviços ficando o acompanhante obrigado a efetuar o pagamento de uma 2ª via, cujo valor consta da tabela de taxas em anexo.

Artigo 8.º

Cartão de Aluguer

1. O cartão de aluguer destina-se às pessoas singulares e/ou coletivas que pretendam utilizar as piscinas pontualmente no regime de utilização livre, sem efetuar a inscrição.
2. O cartão de aluguer deverá ser requisitado nos serviços administrativos, mediante a entrega de um documento identificativo e o pagamento das respetivas taxas e devolvido finda a sua utilização.
3. O cartão de aluguer permitirá o acesso às instalações no período de 80 minutos. Ultrapassando o período de utilização terá o utilizador de efetuar o pagamento relativo ao tempo excedente.

Artigo 9.º

Cartão de Grupos/Entidades

O cartão de grupos/entidades destina-se aos clubes, associações, escolas e outras entidades que utilizem o regime de cedência a que se refere o Capítulo III do presente Regulamento.

Artigo 10.º

Utilização das instalações

1. As instalações só podem ser utilizadas pelas entidades ou utentes para tal autorizados.
2. A utilização regular ou pontual das instalações implica o pagamento das taxas inerentes.
3. As crianças até aos 7 anos inclusive, poderão ser acompanhadas ao balneário por um adulto, ao qual será atribuído um cartão de acompanhante, pelo período estritamente necessário.
4. Em todas as instalações das Piscinas Municipais serão adotadas as providências de ordem sanitária indicadas pela Direção Geral de Saúde e pelas demais entidades competentes.
5. Os utentes que pretendam utilizar as instalações para o fim a que se destinam, devem assinar o contrato de utente existente nos serviços administrativos, regulamentado pela Lei n.º 5/2007, de 16 de Janeiro, que aprova a Lei de Bases da Atividade Física e Desporto e alterada pela Lei nº 74/2013, de 6 de Setembro, que refere no n.º 2 do seu artigo 40º no âmbito das atividades físicas e

desportivas não federadas, "constitui especial obrigação do praticante assegurar-se, previamente, de que não tem quaisquer contraindicações para a sua prática."

6. No regime livre, a lotação máxima por pista é de 8 utentes e no tanque de aprendizagem a lotação máxima é de 15.
7. Em situação de aula a lotação máxima é de:
 - a) 10 alunos por pista;
 - b) 35 alunos no tanque pequeno.
8. A entrada nas instalações das Piscinas Municipais é vedada aos indivíduos que não ofereçam condições de higiene e saúde ou que não se comportem de modo adequado, que provoquem distúrbios ou pratiquem atos de violência, e em geral, a quem possa perturbar o seu normal funcionamento.
9. O acesso aos balneários só poderá ser realizado com o calçado adequado (chinelos ou calçado com proteção) e dentro dos parâmetros de higiene, sendo que as piscinas não se responsabilizam pelos danos ou extravio do calçado utilizado no exterior;
10. Não é permitido deixar os bens de um dia para o outro dentro dos cacifos, pelo que, caso aconteça, os bens serão removidos e doados a uma instituição de caridade, no prazo máximo de um mês, caso não sejam reclamados nos serviços administrativos das piscinas.
11. Todas as utilizações realizadas têm como base de tempo 80 minutos, dentro das instalações.
12. Apenas poderão utilizar os planos de água, em regime de utilização livre, os utentes que estejam aptos à prática desportiva dos respetivos tanques.
13. É obrigatório circular pelo lado direito da pista em regime de utilização livre.
14. A permanência nas instalações das piscinas (Plano de água e balneários) apenas será permitida se:
 - a) Os utentes das classes estiverem dentro do seu horário e da tolerância atribuída para entrar e sair da piscina;
 - b) Os utentes do regime de utilização livre que tiverem crédito no cartão, se houver horário disponível e se o espaço reservado ao regime de utilização livre não estiver lotado.
16. No início de cada época desportiva será afixado o mapa com os horários disponíveis para o regime livre.
17. Os utentes em regime livre, até 7 anos de idade inclusive, deverão ser acompanhados por um adulto nos planos de água.
18. Os utentes em regime livre, com idades entre os 8 e os 15 anos inclusive, se não estiverem acompanhados por um adulto no plano de água ou na bancada, devem deixar 1 contacto de emergência na recepção.

Artigo 11.º**Responsabilidade pela utilização das instalações**

- 1 As entidades ou utentes individuais autorizados a utilizar as instalações são integralmente responsáveis pelas atividades desenvolvidas e pelos danos que causarem durante o período de utilização.
- 2 Os danos causados no exercício das atividades implicarão, sempre que possível, a reposição dos bens danificados no seu estado inicial, ou nessa impossibilidade, no pagamento do valor dos prejuízos causados, sendo a avaliação feita conforme inventário ou estimativa feita pela Câmara Municipal.
- 3 As instalações das Piscinas Municipais dispõem de seguro que cobre os riscos de acidentes pessoais dos utentes inerentes às atividades desenvolvidas, de acordo com a legislação em vigor.
- 4 Os utentes (Escolas e IPSS's) devem estar abrangidos por um seguro de acidentes pessoais que cubra a atividade desenvolvida de acordo com a legislação em vigor e devem declarar a assunção de tais responsabilidades.

Artigo 12.º**Regras de conduta na utilização das instalações****1. Em todas as instalações das Piscinas Municipais:**

- 1.1. É expressamente proibido fumar, comer ou tomar bebidas dentro das instalações, exceto nos locais próprios para o efeito, bem como, deitar lixo fora dos recipientes.
- 1.2. É obrigatório o uso de chinelos nos balneários, de forma a evitar o aparecimento e contágio de micoses e outros problemas de saúde.
- 1.3. É proibida a entrada de cães e outros animais, com exceção do disposto na alínea d) do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 74/2007, de 27 de março.
- 1.4. Não é permitida a utilização dos balneários ou sanitários destinados a um determinado sexo, por pessoas do sexo oposto, exceto crianças com idade até 7 anos, inclusive, que poderão utilizar o balneário do sexo oposto, desde que acompanhadas de adultos desse sexo.
- 1.5. Os utentes devem respeitar toda a sinalética e informações presentes nas instalações das Piscinas Municipais.
- 1.6. Os utentes devem comunicar imediatamente aos funcionários de serviço, qualquer falta que note nas instalações, bem como qualquer degradação existente, ou outro fato pertinente.
- 1.7. A Câmara Municipal não se responsabiliza por todo e qualquer valor ou objeto perdido, furtado ou danificado nas Piscinas Municipais.

2. Na zona de tanques

- 2.1. Os utentes deverão entrar pela porta de acesso aos balneários.
- 2.2. Só é permitido o acesso à zona dos tanques, às pessoas equipadas com vestuário de banho, sendo obrigatório o seu uso, qualquer que seja a idade do utente. Excetuam-se o pessoal de serviço, com calçado apropriado.
- 2.3. O vestuário de banho, consiste em calções tipo slip ou calção de lycra para os homens (junto ao corpo e sem bolsos) e fato de banho inteiro para as senhoras, touca para todos os utentes.
- 2.4. Os acompanhantes de grupos com acesso ao cais deverão ser portadores de equipamento desportivo de acordo com as atividades desenvolvidas.
- 2.5. As crianças até aos 3 anos ou outros utentes que por razões de saúde assim exijam, devem usar fraldas apropriadas para a prática da natação.
- 2.6. O não cumprimento do disposto no número anterior, implica a proibição de utilização das piscinas, bem como, a não restituição dos valores já pagos.
- 2.7. É obrigatório o uso de touca enquanto permanecer nos tanques.
- 2.8. É obrigatório o uso de chinelos, de forma a prevenir o aparecimento e contágio de micoses e outras doenças.
- 2.9. É obrigatória a utilização dos chuveiros e lava-pés, antes da entrada na água.
- 2.10. É importante levar as crianças à casa de banho antes do início de cada aula, da mesma forma que deverão lembrar os mais pequenos, no sentido de pedir ao técnico ou professor para sair da água, assim que tenham vontade de fazer necessidades fisiológicas.
- 2.11. Todos os utentes deverão tomar duche antes de iniciarem a utilização das piscinas.
- 2.12. É proibido projetar propositadamente água para o exterior das piscinas.
- 2.13. É proibida a prática de jogos, correrias desordenadas e saltos para a água, de forma a incomodar ou colocar em perigo a segurança dos próprios ou de outros utentes e a danificar as instalações.

3. Nas Bancadas

- 2.14. Os espectadores deverão obedecer às seguintes normas:
 - a) Manter-se sentados nas bancadas, onde é proibido comer, beber ou fumar.
 - b) Não podem transmitir indicações ou interferir no trabalho dos técnicos/professores.
 - c) Devem respeitar as regras de higiene constantes do presente Regulamento.

Artigo 13.º

Incumprimento das Regras de utilização

1. Sem prejuízo da responsabilidade contraordenacional a que haja lugar, o incumprimento das regras estabelecidas no artigo anterior implica a proibição de acesso às Piscinas Municipais.
2. Os utentes que vejam o seu acesso vedado às Piscinas Municipais, nos termos do disposto no número anterior, não têm direito à restituição das quantias que hajam pago.
Qualquer utente ou espectador que seja reincidente no não cumprimento do presente Regulamento poderá ser proibido de entrar na piscina municipal, por período de tempo a fixar pelo Presidente da Câmara Municipal.
3. Os utentes serão responsabilizados pelos prejuízos que causarem nos materiais e equipamentos da piscina municipal.

Artigo 14.º

Captação de Imagem e Som

A captação de imagem ou som das atividades desenvolvidas na Piscina Municipal carece de autorização prévia do Presidente da Câmara Municipal ou alguém por ele designado.

Artigo 15.º

Cacifos

1. As Piscinas Municipais possuem, em cada um dos balneários, cacifos para os seus utilizadores.
2. O uso dos cacifos está reservado aos utentes, apenas durante o período de utilização da piscina municipal.
3. A Câmara Municipal não se responsabiliza por todo e qualquer valor ou objeto perdido, furtado ou danificado nas Piscinas Municipais.

SECÇÃO III MATERIAL

Artigo 16.º

Material fixo e móvel

1. O material fixo e móvel existente nas instalações é propriedade municipal, salvo registo em contrário e consta do respetivo inventário, devendo este manter-se sempre atualizado.

2. O material didático existente nas piscinas municipais é de utilização prioritária para o funcionamento da Escola Municipal de Natação, podendo igualmente ser utilizado por instituições e/ou utentes desde que esteja disponível e seja previamente requisitado e autorizado.
3. O material didático utilizado terá que ser devolvido no local adequado e no estado de conservação em que foi entregue.
4. Qualquer estrago proveniente da má utilização do material será da inteira responsabilidade de quem o requisitou.

Artigo 17. 

Requisição de material

O material deve ser requisitado ao responsável técnico ou a quem o coadjuve e entregue logo que cesse a sua utilização.

Artigo 18. 

Responsabilidade por danos

Os utentes são responsáveis por quaisquer danos resultantes da incorreta utilização do material que hajam requisitado.

CAPÍTULO III

CEDÊNCIA DAS INSTALAÇÕES

Artigo 19. 

Tipos de cedência

1. As instalações da Piscina Municipal poderão ser cedidas a instituições que as pretendam utilizar.
2. A cedência das instalações da Piscina Municipal pode destinar-se a utilização regular ou a utilização pontual.
3. A cedência regular destina-se   utilização das instalações, em regra anual, em dias e horários pré-estabelecidos.
4. A cedência pontual destina-se a uma utilização esporádica das instalações.

Artigo 20º

Cedências regulares

1. Para efeitos de planeamento de utilização das instalações, para períodos de utilização regular superiores a 2 (dois) meses, devem as entidades interessadas, fazer o pedido ao Presidente da Câmara Municipal, com 1 (mês) de antecedência da data pretendida.
2. O pedido de cedência das instalações deverá conter:
 - a) Identificação da entidade requerente;
 - b) Período anual e horário de utilização pretendidos;
 - c) Fim a que se destina o período de cedência de instalações e objetivos a atingir;
 - d) Número aproximado de praticantes e seu escalão etário e género;
 - e) Espaço (s) pretendido (s);
 - f) Material didático a utilizar;
 - g) Nome, morada e telefone dos responsáveis pela orientação técnica direta de cada uma das atividades e do responsável técnico e administrativo da entidade;
 - h) Documento comprovativo do certificado de habilitações dos técnicos, de acordo com a lei vigente.
3. Os pedidos de utilização regular formulados fora do prazo indicado no nº. 1 poderão eventualmente ser considerados, ficando ordenados em lista de espera, por ordem de entrada.
4. As reservas para utilização regular implicam o pagamento das respetivas quantias, até ao dia 1 do mês em utilização, na secretaria da Piscina Municipal.
5. A entrada na Piscina Municipal será vedada à entidade que não efetuar o pagamento das mensalidades por um período de 2 meses, salvo justificação de quem requereu a utilização da instalação, devidamente aceite pelo Presidente da Câmara Municipal.
6. Nos casos em que as entidades pretendam interromper a utilização regular das instalações, deverão comunicá-lo por escrito ao Presidente da Câmara Municipal, com vinte dias de antecedência, sob pena de não serem restituídos as quantias já pagas.
7. A autorização da cedência será cancelada quando o espaço não for utilizado pela entidade por um período contínuo de um mês, salvo justificação de quem requereu a utilização da instalação, devidamente aceite pelo responsável pelas Piscinas Municipais.
8. Sempre que seja alterado algum ponto constante no pedido de cedência (referido no ponto 2 deste artigo) deverá a entidade comunicar essa mesma alteração ao Presidente da Câmara.
9. Sempre que a Câmara Municipal necessite utilizar as instalações, deverão ser canceladas as atividades de tipo regular e/ou pontual, com a comunicação prévia de 5 (cinco) dias de antecedência às entidades que as tinham reservado.
10. Excluem-se, do referido no número anterior, as cedências referentes às atividades desportivas do quadro competitivo oficial.

11. As provas oficiais devidamente regulamentadas têm prioridade sobre todos os outros tipos de utilizações, exceto as promovidas pela Câmara Municipal.

Artigo 21º

Cedências pontuais

1. Os pedidos de utilização pontual deverão ser feitos com a antecedência mínima de 15 (quinze) dias, relativamente à ocorrência do evento, devendo o pedido ser instruído em conformidade com o disposto no nº. 2 do artigo 20º do presente Regulamento.
2. As reservas para utilização pontual implicam o pagamento das respetivas quantias, a pagar após a aprovação, no ato da reserva na secretaria das Piscinas Municipais, sendo vedado o acesso se não apresentar o comprovativo de pagamento na receção de utentes da Piscina Municipal.
3. Não podendo concretizar-se a utilização, por motivos ponderosos, a entidade deve comunicar o facto por escrito com pelo menos 48 (quarenta e oito) horas (excluindo fins de semana e feriados) de antecedência, sob pena de serem devidas as respetivas quantias.

Artigo 22º

Cedência da sala de formação

1. A sala de formação, dotada de cadeiras e mesas, destina-se à realização de reuniões, assembleias ou outros encontros técnicos.
2. A sala de formação poderá ser utilizada para fins desportivos, culturais e outros, desde que autorizados pelo responsável das Piscinas Municipais.
3. As entidades que estiverem autorizadas a utilizar a sala de formação são integralmente responsáveis pelas atividades desenvolvidas e pelos danos que causarem durante o período de utilização.
4. A ocupação da sala de formação poderá ser efetuada por períodos diários ou semanais.
5. Poderão ser dados outras utilizações à sala de formação desde que devidamente fundamentadas e autorizadas pelo Presidente da Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, ou alguém por ele designado.

Artigo 23º

Ordem de prioridades na cedência das instalações

1. Serão considerados os pedidos de utilização das instalações de acordo com a seguinte ordem de preferência:

- a) Atividades promovidas e desenvolvidas pela Câmara Municipal de Montemor-o-Velho ou em parceria com a mesma;
 - b) Federações Nacionais;
 - c) Associações Desportivas do Concelho de Montemor-o-Velho cujo objetivo seja a prática desportiva em provas do quadro competitivo oficial da modalidade respetiva para cada espaço;
 - d) Escolas do Sistema de Ensino do Concelho de Montemor-o-Velho, quando a prática da natação seja considerada como necessidade curricular;
 - e) Outras Escolas do Sistema de Ensino do Concelho de Montemor-o-Velho;
 - f) Outras entidades do Concelho de Montemor-o-Velho;
 - g) Entidades fora do Concelho de Montemor-o-Velho.
2. Em caso de igualdade deverá dar-se preferência aquela que tenha uma atividade desportiva mais regular e que movimente um maior número de praticantes.

Artigo 24.º

Condições da cedência

1. A cedência das instalações inclui a utilização das infraestruturas de apoio e o plano de água pretendido, o qual terá de respeitar os seguintes limites máximos por pista e por período de 45 minutos, de acordo com as especificidades de cada uma.
2. O Presidente da Câmara Municipal, ou alguém por ele designado, pode, aquando do deferimento do pedido de cedência, fixar outras condições de utilização das instalações.

Artigo 25.º

Técnicos/professores das cessionárias

Os técnicos/professores designados pelas cessionárias para acompanhar os utentes que, por intermédio destas, utilizem as piscinas, devem apresentar o cartão de grupos/entidades.

Artigo 26.º

Material promocional

A afixação, difusão ou distribuição, pelas cessionárias, de material promocional no interior da Piscina Municipal, carece de autorização prévia do Presidente da Câmara Municipal ou alguém por ele designado.

Artigo 27.º**Suspensão da cedência**

O Presidente da Câmara Municipal, ou alguém por ele designado, pode suspender qualquer cedência, sempre que circunstâncias excecionais o justifiquem, devendo essa decisão ser comunicada aos cessionários com a antecedência mínima de dez dias úteis relativamente à data em que se pretende que produza efeitos.

Artigo 28.º**Renúncia à cedência**

1. Se a entidade cessionária pretender deixar de utilizar as instalações antes da data estabelecida, deverá comunicar tal facto, por escrito, à Câmara Municipal, com a antecedência mínima de vinte dias úteis, sob pena de continuarem a ser devidas as respetivas quantias.
2. A não utilização das instalações por período superior a 30 dias considera-se como renúncia tácita à cedência.

Artigo 29.º**Incumprimento por parte das cessionárias**

Em caso de incumprimento do presente Regulamento por parte das entidades cessionárias, designadamente por não pagamento das taxas no prazo fixado, pode o Presidente da Câmara Municipal determinar o fim da cedência.

Artigo 30.º**Responsabilidade das cessionárias**

As cessionárias são responsáveis por todas as atividades que desenvolvam na Piscina Municipal e pelos danos que eventualmente sejam causados pela prática dessas atividades.

CAPÍTULO IV**SANÇÕES**

Artigo 31.º**Sanções**

1. O não cumprimento do disposto neste Regulamento e a prática de atos contrários às ordens legítimas do pessoal em serviço nas instalações das Piscinas Municipais, dará origem à aplicação de sanções, conforme a gravidade do caso.
2. Os infratores podem ser punidos com:
 - a) repreensão verbal;
 - b) expulsão das instalações;
 - c) inibição temporária da utilização das instalações
 - d) inibição definitiva da utilização das instalações.
3. As sanções a) e b) são aplicadas pelo responsável pelas Piscinas Municipais ou, em caso de ausência deste, pelos funcionários em serviço, com eventual recurso às forças da ordem.
4. As sanções c) e d) serão aplicadas pelo executivo, com garantia de todos os direitos de defesa.
5. Qualquer prejuízo ou dano causado nas instalações ou equipamentos pelos utentes, além das sanções referidas no n.º 2 deste artigo, implicam o pagamento de indemnização à Câmara Municipal no valor do prejuízo ou dano causado.
6. As sanções previstas neste Regulamento não são aplicáveis aos funcionários e agentes do Município, que estão sujeitos ao regime disciplinar previsto no respetivo estatuto.

Artigo 32.º**Sanções acessórias**

1. Em função da gravidade da infração e da culpa do agente, são aplicáveis as sanções acessórias previstas no Regime Geral das Contraordenações, nos termos aí estabelecidos.
2. A aplicação das coimas e sanções acessórias é da competência do presidente da Câmara.

CAPÍTULO V**ESCOLAS E PROTOCOLOS****Artigo 33.º****Escolas Municipais de Desporto**

1. A Câmara Municipal de Montemor-o-Velho poderá criar Escolas Municipais de Desporto, relacionadas com atividades a desenvolver nas instalações das Piscinas Municipais, orientadas por professores devidamente habilitados.
2. A organização e funcionamento das Escolas promovidas pela autarquia, bem como, os deveres específicos dos responsáveis pela formação, ficarão sujeitos a disposições e normas próprias a definir.

Artigo 34.º

Protocolos e Concessões a outras entidades e definição das taxas em casos especiais

1. A Câmara Municipal de Montemor-o-Velho poderá realizar protocolos ou concessões a outras entidades.
 - 1.1. Os protocolos terão sempre como objetivo primordial o desenvolvimento de atividades que promovam e desenvolvam a prática de atividades aquáticas, ou outras atividades de interesse para o desenvolvimento desportivo do Concelho de Montemor-o-Velho, que se coadunem com as instalações desportivas objeto do presente Regulamento.
 - 1.2. As Taxas a aplicar nestes casos, assim como as condições de utilização e de exploração deverão resultar da aplicação de acordos e protocolos estabelecidos entre a Câmara Municipal de Montemor-o-Velho e as entidades em causa.
2. Em situações especiais devidamente fundamentadas caberá à Câmara Municipal definir a taxa a aplicar.

CAPÍTULO VI

PAGAMENTOS

Artigo 35.º

Pagamento das Taxas por Utentes

1. As taxas de inscrição previstas na respetiva tabela serão devidas anualmente.
2. Esta taxa de inscrição será devida, também nos casos em que, dentro do mesmo ano letivo, o aluno proceda a uma reinscrição.
3. Entende-se por mensalidade o período que medeia entre o dia 1 e o último dia de cada mês.

4. O pagamento das taxas mensais deverá ser efetuado até ao dia 8 (oito) do mês a que disser respeito, ou até ao primeiro dia útil seguinte, quando aquele o não for (independentemente da apresentação de atestado médico). Após essa data, ao pagamento será acrescido a taxa de 3€.
5. O pagamento das taxas mensais poderá ainda ser efetuado no 1º sábado de cada mês. Se o 1º sábado de cada mês coincidir com feriado ou dia em que o equipamento esteja encerrado, esta permissão de pagamento antecipar-se-á para o último sábado do mês anterior, desde que não coincida com feriado ou dia em que o equipamento esteja encerrado.
6. O utente não poderá aceder às instalações enquanto a sua situação não se encontrar regularizada.
7. Se não proceder à liquidação da referida quantia até ao final do mês em dívida, considera-se que o aluno/utente desiste da frequência das aulas/atividades.
8. Os alunos/utentes que se ausentem da frequência das aulas para as quais estejam inscritos, por motivos de saúde, poderão apresentar o respetivo atestado médico até ao 5º dia útil do início da sua ausência, mantendo dessa forma a sua inscrição.
9. Sobre o valor da mensalidade paga, será creditada no mês seguinte, a quantia correspondente a cada ausência do aluno/utente, em conformidade com os limites definidos no atestado médico.
10. Para efeitos do disposto no número anterior, apenas poderão ser aceites até ao máximo de 3 atestados médicos por época desportiva, sob pena da inscrição caducar.
11. Durante o mês de julho todas as mensalidades das classes da Escola Municipal de Natação terão uma redução de 50%.
12. Em todas as situações em que o utente fique impedido de usufruir dos serviços da piscina, pelos mesmos se encontrarem encerrados, este terá direito a um crédito no valor da mensalidade por cada ocorrência, a creditar no mês seguinte.
13. Os utentes portadores do Cartão Sénior Municipal tem direito a uma redução de 10% em qualquer modalidade de utilização;
14. Os utentes portadores do Cartão Jovem Municipal tem direito a uma redução de 20% em qualquer modalidade de utilização;

CAPÍTULO VII

DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 36.º

Aceitação do Regulamento

A utilização das instalações das Piscinas Municipais de Montemor-o-Velho, pressupõe o conhecimento e aceitação do presente Regulamento.

O presente Regulamento, bem como, extratos com as principais regras de utilização, deveres e direitos dos utilizadores, serão afixados nas instalações das Piscinas Municipais, em local bem visível.

Artigo 37.º

Dúvidas e Omissões

A resolução de dúvidas ou casos omissos do presente Regulamento, compete ao Presidente da Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, ou a quem este delegar funções.

Artigo 38.º

Entrada em vigor

O presente Regulamento entra em vigor no primeiro dia útil posterior à sua aprovação pela 21ª Assembleia Municipal.

PROPOSTA

Normas de Cedência de Equipamentos

Centro Náutico de Montemor-o-Velho

Considerando:

- Que o Centro Náutico de Montemor-o-Velho tem sob sua gestão, equipamentos para apoio a provas náuticas, bem como outros, de carácter geral, alguns deles bastante específicos, que, em caso de dano ou avaria, são de reparação difícil, ou cujas reparações são bastante morosas;
- Que muitos destes equipamentos são eletrónicos ou similares, bastante frágeis, e imprescindíveis à concretização das provas, colocando a realização do Plano Anual de Atividades do Centro Náutico em risco, em caso de dano ou avaria dos mesmos;
- Que, frequentemente, os equipamentos referidos nos parágrafos anteriores são solicitados por entidades externas, para cedência temporária, em apoio às suas atividades que se desenvolvem fora dos limites do Centro Náutico;
- Que muitos dos pedidos formulados são remetidos por entidades parceiras, quer sejam aquelas que compõe a Comissão de Gestão Local do Centro Náutico, quer sejam associações ou escolas do concelho;

Constituindo-se como um instrumento de carácter geral e abstrato e de aplicação transitória, elaborado ao abrigo das competências previstas nas alíneas o) e u) do artigo 33.º da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, e nos termos do n.º 3 e 4 do artigo 4.º do Regulamento do Centro Náutico – Regulamento n.º 375/2015, de 2 de julho, as presentes normas pretendem disciplinar os termos em que os materiais e equipamentos municipais geridos pelo Núcleo de Gestão do Centro Náutico podem ser cedidos a entidades terceiras para apoio às suas iniciativas.

Artigo 1º

Requerimento inicial

1. Todo e qualquer pedido para cedência temporária de materiais e equipamentos do Centro Náutico deve dar entrada no endereço eletrónico do Município (geral@cm-montemorvelho.pt) com, no mínimo, 10 dias úteis de antecedência, para submissão em tempo ao Presidente da Câmara Municipal, nos termos da alínea h) do n.º 2 do artigo 35.º do Anexo I à Lei n.º 75/2013, de 12 de outubro, na sua atual redação, bem como do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento do Centro Náutico, sob pena do mesmo não ser considerado, sem prejuízo do disposto no n.º seguinte.
2. Os pedidos de cedência por federações e/ou entidades oficiais, para organização das suas respetivas provas, prevalecem sobre os pedidos de carácter não oficial e/ou individual.

Artigo 2.º
Limites à cedência

1. Por serem imprescindíveis ao cumprimento do Plano Anual de Atividades do Centro Náutico, não são passíveis de cedência, dentro ou para fora das instalações, designadamente:

- Qualquer tipo de viaturas terrestres;
- Embarcações de trabalho;
- Ferramentas elétricas.

2. Não são passíveis de cedência, para fora dos limites das instalações do Centro Náutico, os equipamentos imprescindíveis às provas, eletrónicos, frágeis, ou outros, designadamente:

- Sistema de cronometragem;
- Sistema de Photo-finish;
- Relógios;
- Computadores; Impressoras e Monitores;
- Projetores Multimédia;
- Máquinas e aparelhos de ginásio;
- Equipamentos elétricos ou eletrónicos;
- Quaisquer embarcações, plataformas flutuantes ou equipamentos flutuantes de sinalização;
- Mesas, cadeiras e similares.

3. São passíveis de cedência, dentro e para fora dos limites das instalações do Centro Náutico, designadamente:

- Baías;
- Pórtico Insuflável.

4. Fora dos casos previstos no número anterior, cabe ao Núcleo de Gestão do Centro Náutico, perante o caso concreto, definir em qual do tipo de cedências se enquadram os equipamentos solicitados.

Artigo 3.º
Montagem/desmontagem e transporte

Em caso de deferimento de cedências temporárias de equipamentos do Centro Náutico, a desmontagem do mesmo (se aplicável), o transporte, a montagem e a desmontagem no local onde vai ser utilizado, a devolução em pleno estado de conservação e a remontagem nos termos iniciais, no Centro Náutico, devem ser total e completamente assumidas pela entidade

requerente, nas datas e horários definidos, sob acompanhamento e verificação dos serviços do Núcleo de Gestão do Centro Náutico.

Artigo 4.º

Seguro de Responsabilidade Civil

1. Em qualquer um dos casos de cedência descritos no artigo 2.º, e nos casos previstos no artigo 3.º, a responsabilidade pela boa manutenção e conservação dos bens cedidos, corre por conta da entidade cessionária, com as consequências que aí possam advir no caso de ocorrência de danos aos bens e/ou instalações do Centro Náutico.
2. As entidades cessionárias devem garantir que os seus seguros de responsabilidade civil cobrem eventuais danos em causa.

Artigo 5.º

Aplicação no tempo

As presentes normas entram em vigor no dia seguinte à sua aprovação e tem efeitos reportados à data de início de vigência de cada um do Protocolos em vigor entre o Município de Montemor-o-Velho e entidade externas.

Artigo 6.º

Exceções

As presentes normas não se aplicam a pedidos de outros serviços municipais, devida e superiormente autorizados.

Artigo 7.º

Casos Omissos

Os casos omissos serão decididos caso a caso, pelo Presidente da Câmara Municipal, nos termos da alínea h) do artigo 35.º do Anexo I à Lei n.º 75/2013, de 12 de outubro, na sua atual redação, bem como do n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento do Centro Náutico.

Artigo 8.º

Vigência

As presentes normas entram em vigor no dia seguinte ao da sua aprovação e tem carácter transitório e temporário, vigorando pelo período estritamente necessário, até ao termo do processo de aprovação das alterações ao Regulamento n.º 375/2015, de 2 de julho – Regulamento do Centro Náutico, em conformidade com o disposto no CPA.

Município de Montemor-o-Velho

Deliberação n. XXXX de XXXXX