



CARREGAL DO SAL
Câmara Municipal

CÂMARA MUNICIPAL DE CARREGAL DO SAL

Caderno de Encargos

CONSULTA PRÉVIA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM REFEITÓRIO ESCOLAR (Ano Letivo 2020/2021)

CONSULTA PRÉVIA

CADERNO DE ENCARGOS PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM REFEITÓRIO ESCOLAR

ÍNDICE

PARTE I

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1.^a – Objeto

Cláusula 2.^a – Contrato

Cláusula 3.^a – Local da distribuição das refeições (almoços)

CAPÍTULO II

OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Secção I

Obrigações do fornecedor

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 4.^a – Obrigações principais do fornecedor

Cláusula 5.^a – Composição das refeições (almoços)

Cláusula 6.^a – Forma de apresentação e distribuição das refeições (almoços)

Cláusula 7.^a – Recursos humanos

Cláusula 8.^a – Prazo

Cláusula 9.^a – Períodos e horários de fornecimento de refeições (Almoços)

Cláusula 10.^a – Conformidade e operacionalidade (qualidade, higiene e segurança alimentar das refeições)

Cláusula 11.^a – Entrega dos bens objeto do contrato

Cláusula 12.^a – Inspeção e testes

Cláusula 13.^a – Controlo e avaliação do serviço prestado

Cláusula 14.^a – Direito de auditoria

Cláusula 15.^a – Garantia de continuidade de fornecimento

Subsecção II

Dever de sigilo

Cláusula 16.^a – Objeto do dever de sigilo

Cláusula 17.^a – Prazo do dever de sigilo

Secção II

Obrigações da Câmara Municipal de Carregal do Sal

Cláusula 18.^a – Preço contratual

Cláusula 19.^a – Condições de pagamento

CAPÍTULO III

PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

Cláusula 20.^a – Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 21.^a – Força maior

Cláusula 22.^a – Resolução por parte do contraente público

Cláusula 23.^a – Resolução por parte do fornecedor

CAPÍTULO IV

CAUÇÃO E SEGUROS

Cláusula 24.^a – Caução

Cláusula 25.^a – Seguros

Cláusula 26.^a – Foro competente

Cláusula 27.^a – Subcontratação e cessão da posição contratual

Cláusula 28.^a – Comunicações e notificações

Cláusula 29.^a – Contagem dos prazos

Cláusula 30.^a – Legislação aplicável

PARTE II

ANEXOS

Anexo 1

Anexo 2

Anexo 3

CADERNO DE ENCARGOS PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM REFEITÓRIO ESCOLAR

PARTE I

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1.ª

Objeto

1 – 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 a confeção local, empratamento, fornecimento de serviço de refeições a quente (almoços) equilibradas e adequadas às necessidades da população pré-escolar e do 1.º ciclo do ensino básico na Escola Básica Nuno Álvares, em Carregal do Sal e no Jardim de Infância Angelina de Sousa Mendes, em Cabanas de Viriato.

2 – As refeições deverão ser fornecidas com observância das normas gerais de higiene alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios, de acordo com o disposto nos Regulamentos (CE) n.º 178/2002 de 28 de janeiro e n.º 852/2004 de 29 de abril do Parlamento Europeu e do Conselho e demais legislação aplicável.

Cláusula 2.ª

Contrato

1 – O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.

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

- a) Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- b) Os esclarecimentos e as retificações relativas ao caderno de encargos;
- c) O presente caderno de encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

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

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

Cláusula 3.^a

Local da distribuição das refeições (almoços)

1 – A distribuição diária das refeições (almoços) será prestada nas instalações da Escola Básica Nuno Álvares, sediada na Rua Nuno Álvares, em Carregal do Sal e nas instalações do Jardim de Infância Angelina Sousa Mendes, em Cabanas de Viriato.

2 – O transporte das refeições da Escola Básica Nuno Álvares para o Jardim de Infância Angelina de Sousa Mendes é da responsabilidade da Câmara Municipal de Carregal do Sal.

3 – O embalamento e acondicionamento das refeições a servir no Jardim de Infância Angelina de Sousa Mendes (previsão de 40 refeições diárias) é da responsabilidade do adjudicatário.

4 – O número máximo previsto de refeições a confeccionar e a disponibilizar será de 54.000 (cinquenta e quatro mil refeições), totalmente servidas nas instalações mencionadas no número um desta cláusula.

5 – Os números de refeições mencionados são meramente indicativos, podendo sofrer oscilações para mais ou para menos, de acordo com a procura por parte dos alunos matriculados na Escola Básica Nuno Álvares e no Jardim de Infância Angelina Sousa Mendes.

6 – Assiste o direito à empresa concorrente de, previamente à apresentação da sua proposta, visitar o local onde o serviço será prestado, pelo que não serão aceites reclamações sobre alegadas deficiências ou dificuldades de execução do contrato, em caso de adjudicação.

7 – Não é permitida a recolha de imagens e ou fotografias.

CAPÍTULO II

OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Secção I

Obrigações do fornecedor

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 4.^a

Obrigações principais do fornecedor

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o fornecedor/prestador de serviço as seguintes obrigações:

- a) Assegurar, diariamente, a confeção e o acondicionamento das refeições para os alunos da Escola Básica Nuno Álvares e do Jardim de Infância Angelina de Sousa Mendes;
- b) Assegurar a distribuição das refeições nas instalações da Escola Básica Nuno Álvares;

- c) Acondicionar devidamente os componentes quentes das refeições (almoço), nomeadamente sopa, principal fonte proteica e acompanhamento, em recipientes adequados com tampas vedantes, no interior de malas isotérmicas. O acondicionamento de pão (embalado individualmente) deverá ser efetuado dentro de caixas de plástico com tampa; por sua vez, o acondicionamento de saladas e de sobremesas deverá ser efetuado em recipientes adequados que garantam a temperatura inferior a 6.º C (refrigeração);
- d) Assegurar a realização das tarefas relacionadas com o processo de empratamento e distribuição de refeições aos alunos, que será efetuado atendendo não só a critérios quantitativos, como também a critérios qualitativos (cor e disposição dos alimentos no prato, textura, entre outros);
- e) Adequar o pessoal que exerce funções nos refeitórios escolares com fardamento necessário, respeitando a certificação de qualidade da Norma ISO 22000;
- f) A empresa adjudicatária será responsável pelas operações de limpeza e desinfeção da unidade alimentar localizada na Escola Básica Nuno Álvares, equipamentos e materiais e pelo fornecimento dos materiais e produtos a utilizar;
- g) Elaborar e fornecer os planos de higienização e os respetivos registos;
- h) Garantir os equipamentos necessários ao normal funcionamento da unidade alimentar que considere necessários para além dos já existentes no local, da propriedade da Câmara Municipal;
- i) Sujeitar-se à ação fiscalizadora da Câmara Municipal, por si ou com recurso a entidade externa, bem como de outros organismos oficiais competentes, sendo responsável por todas as infrações verificadas em matérias que contratualmente sejam da sua responsabilidade.

Cláusula 5.ª

Composição das refeições (almoços)

1 – A composição das refeições (almoços) diárias deverá respeitar todas as disposições constantes nas orientações sobre ementas e refeitórios escolares da Direção-Geral da Educação. <http://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/oere.pdf>

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

A frequência da sopa passada ou triturada (cremes ou aveludados) deve ser limitada num máximo a duas por semana.

b) Conduto:

- Um prato de carne ou de peixe, alternadamente;
- Prato contendo ovo, com uma periodicidade quinzenal;
- Prato com leguminosas como principal constituinte, alternando o tipo de leguminosa entre os diferentes dias.

c) 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);

Caso não seja adicionado qualquer produto de origem animal à guarnição esta deve ser comum aos dois tipos de ementas.

d) Hortícolas e/ou saladas – Os 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;

e) Pão – recomenda-se a distribuição de pão de mistura, embalado. Admite-se a distribuição de pão regional desde que se assegure que o mesmo não contém mais do que 1 g de sal por 100 gr de pão.

f) Uma sobremesa – constituída diariamente por fruta variada, preferencialmente da época, no mínimo de 3 variedades. 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, duas vezes por mês, sobremesa láctea (arroz-doce. Aletria, pudim ou leite creme) / gelatina de origem vegetal/gelado de leite / iogurte natural;

g) Água (única bebida permitida). Deve estar disponível em local visível e adequado, nomeadamente em jarros espalhados pelas mesas.

2 – 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
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 uma vez por semana, os seguintes modos de preparação/confeção:

- Ensopados;
- Caldeiradas;
- Jardineiras;
- Açordas.

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, 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 2.

3 – Elaboração de Ementas

a) A ementa deverá ser acompanhada pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, a respetiva capitação e valor calórico 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/SPARE/2;>

b) A ficha técnica deve estar arquivada em pasta própria, no refeitório escolar, para consulta;

c) As ementas semanais devem ser afixadas em local visível e disponibilizadas nas páginas do Município, da Escola Básica Nuno Álvares e do Agrupamento de Escolas de Carregal do Sal;

d) A introdução de determinados componentes ou modos de confeção está sujeita às indicações de frequência, indicadas no ponto anterior.

e) 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.

4 - 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.

4.1. Ementas vegetarianas

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. Tendo como objetivo a Lei n.º 11/2017, de 17 de abril, remete-se para as propostas de ementas vegetarianas, com as respetivas fichas técnicas, constantes nas orientações sobre ementas e refeitórios escolares da Direção-Geral da Educação (Anexo 3 do referido guia).

<http://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/oere.pdf>

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), 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 disponibilizado simultaneamente, aos dois tipos de ementas sendo que, para tal, não tenha havido a jun-

ção 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.

4.2. 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. 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. Remete-se aqui para o conjunto de ementas tipicamente mediterrânicas, com respetivas fichas técnicas, que constam nas orientações sobre ementas e refeitórios escolares da Direção-Geral da Educação (Anexo 4 do referido guia) e que deverão ser adotadas e implementadas nas escolas com uma regularidade mínima quinzenal.

5 – Monitorização das Ementas Escolares

Para efeitos de monitorização do cumprimento destas orientações, deve recorrer-se ao documento “Grelha de Monitorização das Refeições – (Anexo 7 do guia de orientações)”

<http://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/oere.pdf>

6 – Função pedagógica do refeitório

Considerando o papel fulcral dos hábitos alimentares na saúde humana considera-se importante a definição de estratégias de acompanhamento dos alunos no período de refeição.

7 – 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.

Cláusula 6.ª

Forma de apresentação e distribuição das refeições (almoços)

1 – A empresa adjudicatária assegurará que os almoços 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.

2 – O fornecimento de toalhas de papel para as mesas ou de toalhete de papel para os

tabuleiros (quando existentes), de guardanapos de papel e de sacos para embalagem de talheres será da responsabilidade da empresa adjudicatária e deverá ser efetuado em função do número de refeições a fornecer.

3 – Os talheres deverão apresentar-se obrigatoriamente embalados em saqueta de papel adequado ao efeito.

4 – A distribuição das refeições deverá ser feita imediatamente após a sua confeção, de modo a manter os alimentos à temperatura de segurança. A confeção deverá assim ser programada para que o seu término ocorra próximo do horário estabelecido para o fornecimento das refeições.

Cláusula 7.ª

Recursos humanos

1 – A colocação do pessoal onde é efetuada a confeção das refeições, é da responsabilidade do adjudicatário e terá de cumprir o ratio de acordo com a legislação em vigor.

2 – No que respeita à confeção das refeições, o adjudicatário deve garantir cozinheiro com carteira profissional e os demais pessoais necessários à confeção e empratamento.

3 – A empresa adjudicatária será responsável pela disponibilização das refeições, de modo a que se possa proceder à respetiva distribuição.

Cláusula 8.ª

Prazo

1 – O fornecimento/prestação dos serviços mantém-se em vigor a contar da data da adjudicação e ou assinatura do contrato, previsivelmente em setembro, e manter-se-á até final do ano letivo de 2020/2021.

2 – O presente fornecimento/prestação de serviços será efetuado todos os dias úteis durante o ano letivo e sempre que os estabelecimentos de ensino estejam em funcionamento e a Câmara Municipal assim o entenda.

3 – Fora do período letivo normal, nos meses de julho e agosto o fornecimento/prestação deverá ser realizado nos estabelecimentos de ensino a indicar previamente pela entidade adjudicante.

Cláusula 9.ª

Períodos e horários de fornecimento de refeições (almoços)

O horário de fornecimento de refeições é de acordo com o horário escolar.

Cláusula 10.ª

Conformidade e operacionalidade (qualidade, higiene e segurança alimentar das refeições)

1 – A prestação do serviço de fornecimento de refeições deverá ser executada em conformidade com todos os artigos constantes no presente caderno de encargos e demais legislações aplicáveis, de modo a garantir as características técnicas das refeições e o adequado fornecimento das mesmas.

2 – A empresa adjudicatária deverá assegurar a realização de visitas de inspeção para verificação do cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar decorrentes da legislação aplicável.

3 – A empresa adjudicatária deverá elaborar os relatórios das visitas de inspeção realizadas, nos quais deverão ser indicados os desvios e as não conformidades detetadas e descritas, as ações corretivas e/ou preventivas que deverão ser adotadas. Estes relatórios deverão ser posteriormente remetidos à Câmara Municipal de Carregal do Sal.

4 – A empresa adjudicatária deverá fornecer os materiais de controlo de contaminação dos produtos alimentares e de monitorização, nomeadamente:

- Kit de visitante (bata, touca e sapatos descartáveis) para todas as pessoas que necessitam pontualmente de entrar nas zonas de produção (cozinha), nomeadamente pessoal de manutenção, inspetores, entre outros;
- Toucas e luvas descartáveis para todo o pessoal que exerce funções na cozinha;
- Sacos para a recolha diária de amostras das refeições servidas;
- Termómetros interiores para os equipamentos de frio (de congelação e de refrigeração) com verificações internas de calibração, de forma a aferir temperaturas reais de funcionamento dos mesmos;
- Termómetros de sonda calibrados para verificação da temperatura dos alimentos confeccionados;
- Testes de oxidação dos óleos de fritura para a cozinha, de forma a aferir o grau de degradação dos mesmos. Estes testes devem possibilitar a conservação do resultado para verificação posterior em auditório, constituindo-se como parte integrante do sistema de autocontrolo (HACCP);
- Produtos adequados para uma correta higienização das mãos dos manipuladores (detergente, desinfetante e toalhetes de papel para secagem);
- Pastilhas para desinfeção de saladas e frutas.

5 – A empresa adjudicatária não deverá permitir a entrada e permanência de pessoas estranhas ao serviço nas áreas de receção, armazenamento, preparação, confeção e empratamento. Constitui exceção a entrada dos/as técnicos da Câmara Municipal de Carregal do Sal, do pessoal de manutenção, dos auditores da empresa que vão prestar consultoria no âmbito do processo de certificação da qualidade e dos auditores da entidade certificadora, desde que devidamente identificados e protegidos com o fardamento adequado (kit de visitante).

6 – A empresa adjudicatária é responsável pela aquisição de todos os produtos alimentares e não alimentares necessários para a prestação do serviço, bem como pela seleção e avaliação dos respetivos fornecedores. Qualquer eventual falha no fornecimento dos referidos produtos será da total responsabilidade da empresa adjudicatária.

7 – A empresa adjudicatária é responsável pelo cumprimento das normas de higiene e

segurança alimentar nas diferentes fases de receção, armazenamento, preparação e confeção das refeições.

8 – A empresa adjudicatária é responsável pelo preenchimento e arquivo dos registos obrigatórios do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar na cozinha e copa do estabelecimento de ensino, devendo cumprir estritamente os procedimentos definidos para o efeito pela Câmara Municipal de Carregal do Sal.

9 – A empresa adjudicatária deverá manter acessíveis e disponibilizar, sempre que solicitados, os registos obrigatórios do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar.

10 – A empresa adjudicatária assegurará, por intermédio de uma empresa da especialidade, o serviço de controlo analítico regular através da realização de análises microbiológicas completas (água, amostra da refeição confeccionada, mãos dos manipuladores e superfícies dos equipamentos/materiais) no refeitório do estabelecimento de ensino, nos termos da legislação em vigor.

11 – A empresa adjudicatária remeterá à Câmara Municipal os boletins e os relatórios das análises microbiológicas efetuadas, com indicação dos desvios relativos aos valores de referência, possíveis causas e respetivas ações corretivas.

12 – A empresa adjudicatária deverá fornecer toda a sinalética inerente ao sistema de Gestão da Segurança Alimentar para o refeitório do estabelecimento de ensino.

13 – A empresa adjudicatária assegurará a implementação e utilização escrupulosa de todas as normas estabelecidas no referencial normativo ISO 22000.

14 – A empresa adjudicatária deve apresentar, após a confirmação da adjudicação o manual de qualidade para o segmento escolar.

Cláusula 11.ª

Entrega dos bens objeto do contrato

1 – Os bens objeto do contrato devem ser entregues nas instalações descritas na cláusula 3.ª.

2 – O fornecedor obriga-se a disponibilizar, simultaneamente com a entrega dos bens objeto do contrato, todos os documentos em língua portuguesa, que sejam necessários para a boa e integral utilização ou funcionamento daqueles.

3 – Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respetivos documentos para o local de entrega são da responsabilidade do fornecedor.

Cláusula 12.ª

Inspeção e testes

1 – A empresa adjudicatária deverá obrigatoriamente assegurar a recolha diária de amostras das refeições confeccionadas.

2 – Após colheita, as amostras das refeições confeccionadas deverão ser identificadas e conservadas no frio (positivo) por um período de 72 horas.

3 – A Câmara Municipal de Carregal do Sal poderá, a qualquer momento e sempre que

necessário, mandar proceder à recolha das amostras para realização de análise, ensaios e provas em laboratórios oficiais, bem como proceder à verificação do cumprimento dos requisitos.

4 – No caso de suspeita de intoxicação alimentar, o/a representante da empresa deverá contactar, de imediato, a Câmara Municipal de Carregal do Sal e proceder de acordo com as instruções que lhe sejam prestadas.

5 – Sendo da responsabilidade da empresa adjudicatária a garantia do fornecimento diário de refeições em boas condições higio-sanitárias e de qualidade, a reparação de eventuais danos e prejuízos emergentes de uma situação de intoxicação alimentar, bem como as decorrentes indemnizações ser-lhe-ão total e exclusivamente imputáveis.

6 – Os encargos com a realização dos testes, devidamente comprovados, são da responsabilidade do fornecedor.

Cláusula 13.^a

Controlo e avaliação do serviço prestado

1 – Deverão ser efetuadas reuniões de coordenação e avaliação do serviço prestado, sendo a primeira realizada antes do início da prestação de serviço e as seguintes, no mínimo, uma vez por período letivo.

2 – As reuniões deverão ser previamente calendarizadas de acordo com a disponibilidade de ambas as partes e deverão estar presentes os seguintes elementos:

Dois representantes da Câmara Municipal de Carregal do Sal;

Dois elementos da empresa adjudicatária: o/a responsável pela gestão operacional da prestação do serviço e um/a técnico/a da área da nutrição.

3 – As reuniões devem ser suportadas por atas que, juntamente com a avaliação efetuada ao longo do período de vigência do contrato, documentarão o trabalho desenvolvido pela empresa adjudicatária.

4 – A Câmara Municipal de Carregal do Sal reserva-se no direito de, em qualquer momento para além do descrito no n.º 1, solicitar à empresa adjudicatária, a realização das reuniões de trabalho no âmbito da prestação do serviço.

Cláusula 14.^a

Direito de auditoria

1 – A Câmara Municipal de Carregal do Sal, ou o seu representante, reserva-se o direito de auditar os serviços prestados objeto do contrato, podendo rejeitar, no todo ou em parte, aquilo que não esteja de acordo com as indicações contratuais, ou com a boa prática corrente.

2 – O exercício do direito de auditoria por parte da Câmara Municipal de Carregal do Sal não exclui, de forma alguma, a responsabilidade do adjudicatário no caso de verificação posterior de deficiência na execução do contrato.

Cláusula 15.^a

Garantia de continuidade de fornecimento

O fornecedor deve assegurar a continuidade da confeção e fornecimento de todas as refeições que integram os bens objeto do contrato pelo prazo decorrente do ano letivo, a contar da respetiva adjudicação/assinatura do contrato.

Subseção II

Dever de sigilo

Cláusula 16.^a

Objeto do dever de sigilo

1 – O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Câmara Municipal de Carregal do Sal, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

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

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

Cláusula 17.^a

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo quanto às informações relacionadas com as atividades da Câmara Municipal de Carregal do Sal e do Agrupamento de Escolas, mantém-se em vigor até ao termo do prazo do contrato a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato.

Secção II

Obrigações da Câmara Municipal de Carregal do Sal

Cláusula 18.^a

Preço contratual

1 – Pelo fornecimento do serviço objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Câmara Municipal deve pagar ao fornecedor o preço constante da 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, como sejam, quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

3 – O pagamento das despesas relacionadas com a utilização de água, gás e de eletricidade é da responsabilidade da Câmara Municipal de Carregal do Sal.

Cláusula 19.^a

Condições de pagamento

- 1 – As quantias devidas pela Câmara Municipal nos termos da(s) cláusula(s) anterior(es), deve(m) ser paga(s) no prazo de sessenta dias ou outro que vier a ser estabelecido, depois de devidamente aprovados pela Câmara Municipal, após a receção das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
- 2 – Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a entrega do bem objeto do contrato.
- 3 – Em caso de discordância por parte da Câmara Municipal, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o fornecedor obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
- 4 – Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de transferência bancária, cheque ou outro meio julgado adequado e conveniente.

CAPÍTULO III

PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

Cláusula 20.^a

Penalidades contratuais e resolução

- 1 – Pelo incumprimento de forma exata e pontual, das obrigações constantes no presente caderno de encargos e na proposta apresentada pela empresa adjudicatária, por facto que lhe seja imputável, a Câmara Municipal de Carregal do Sal pode, a título sancionatório, resolver o contrato e/ou aplicar as seguintes penalidades, em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
 - a) Sempre que se verificar que a empresa adjudicatária suspende parcial ou temporariamente o fornecimento de refeições (almoços) por motivos a si imputáveis, ficará sujeita ao pagamento de uma penalidade correspondente ao valor da totalidade das refeições que deveriam ter sido fornecidas no refeitório e no dia em que ocorreu a suspensão parcial ou temporária do serviço e indemnização à Câmara Municipal de Carregal do Sal das despesas realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa;
 - b) Sempre que se verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato (serviço não aceitável no que respeita à qualidade e quantidade da ementa e aos requisitos de higiene e segurança alimentar, incumprimento dos planos de ementa sem prévia autorização por parte da Câmara Municipal de Carregal do Sal, incumprimento dos horários de distribuição das refeições ou outras), devidamente registadas no registo Diário do Fornecedor de Refeições e/ou em relatórios de inspeções efetuados pela Câmara Municipal de Carregal do Sal ou por outras entidades oficiais, a entidade adjudicante poderá decidir pelo não pagamento das refeições fornecidas nesse dia;

- c) Sempre que a empresa adjudicatária não assegurar o adequado fornecimento dos materiais e produtos de higiene e limpeza, adequados para a correta higienização das instalações e equipamentos da cozinha e, por esse motivo ocorrer rotura de stock de um ou mais materiais e produtos na unidade, ser-lhe-á aplicada uma penalidade de 100,00 € (cem euros) por dia de incumprimento;
- d) Sempre que a empresa adjudicatária não assegurar o adequado fornecimento dos materiais de consumo inerentes ao serviço de refeições (sacos de congelação e refrigeração, saquetas para talheres, toalhas de papel para mesas, guardanapos de papel, películas para revestimento/envolvimento de produtos alimentares, rolo de papel de cozinha, toalhletes e/ou rolo de papel para mãos, sacos para o lixo, entre outros) e que, por esse motivo, ocorra rotura de stock de um ou mais materiais e produtos na unidade, ser-lhe-á aplicada uma penalidade de 100,00 € (cem euros) por dia de incumprimento;
- e) Sempre que forem obtidas pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises microbiológicas, feitas em laboratórios acreditados ou de referência, às amostras de refeições convencionadas, às mãos dos manipuladores e à superfície de equipamento/materiais com resultados não aceitáveis, será aplicada à empresa adjudicatária uma penalidade correspondente ao valor da totalidade das refeições fornecidas no refeitório e no dia em que foram efetuadas as recolhas a que respeita o resultado obtido;
- f) O incumprimento da realização de serviços de controlo analítico pela empresa, previsto no ponto 10 da cláusula 10.^a do presente caderno de encargos, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir ao valor a faturar, no último mês do prazo de execução do contrato, o montante calculado pela seguinte fórmula:

$$I3 = N \times Ca$$

Em que: I3 – valor da indemnização a deduzir na fatura

N – n.º de análises em falta por refeitório (refeições e/ou pessoal e/ou equipamento)

Ca – custo unitário p/ penalização: 80,00 € (oitenta euros).

- a) O valor da penalidade será abatido ao valor total da fatura correspondente ao mês em que ocorreu a situação anómala que originou a penalidade ou, no caso das penalidades descritas na alínea f), na fatura correspondente ao último mês do prazo de execução do contrato.

Cláusula 21.^a

Força maior

1 – Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havido 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 fornecedor, na parte em que intervenham;
- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor 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 fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais;
- e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do fornecedor cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
- f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do fornecedor 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 22.^a

Resolução por parte do contraente público

1 – Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a Câmara Municipal pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente as seguintes:

- a) Pelo atraso total ou parcial na prestação do serviço objeto do contrato;
- b) Sempre que se verifique quaisquer prejuízos causados pelo seu pessoal nas instalações e a terceiros;
- c) Sempre que o adjudicatário não cumpra as operações de limpeza e desinfeção nas instalações;
- d) Sempre que forem realizadas auditorias pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, que verifique situações violadoras do cumprimento do contrato;

- e) Não fornecimento das refeições estabelecidas no contrato;
- f) Fornecimento de refeições estabelecidas no contrato em desrespeito pelo estabelecido no caderno de encargos;
- g) Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamentos e materiais;
- h) Prática de atos que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou do normal funcionamento do refeitório;
- i) Falta de cumprimento, em devido tempo, das obrigações fixadas no contrato.

2 – O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao fornecedor e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela Câmara Municipal de Carregal do Sal.

Cláusula 23.^a

Resolução por parte do fornecedor

1 – Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o fornecedor pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de cento e oitenta dias.

2 – O direito de resolução é exercido por via judicial.

3 – No caso previsto na parte final do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à Câmara Municipal, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

4 – A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo fornecedor, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do Código dos Contratos Públicos.

CAPÍTULO IV

CAUÇÃO E SEGUROS

Cláusula 24.^a

Caução

Não é aplicável por força das disposições do artigo 88.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 25.^a

Seguros

1 – É da responsabilidade do fornecedor a cobertura, através de contratos de seguro, dos riscos julgados adequados e convenientes:

- a) Acidentes de trabalho e doenças profissionais;
- b) Responsabilidade civil pela atividade (com especial relevo no risco de ocorrência de intoxicação alimentar ou qualquer outra lesão da responsabilidade do prestador de servi-

ços).

2 – A Câmara Municipal pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o fornecedor fornecê-la no prazo de 8 (oito) dias.

3 – Os acidentes ocorridos durante a prestação do serviço de fornecimento das refeições que envolvam trabalhadores da Câmara Municipal de Carregal do Sal serão cobertos pelo seguro da Autarquia, nos termos legais.

Cláusula 26.^a

Foro competente

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

Cláusula 27.^a

Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação pelo fornecedor e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 28.^a

Comunicações e notificações

1 – Todas as notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes deverão ser efetuadas, por escrito, com suficiente clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.

2 – 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, via plataforma eletrónica para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

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

Cláusula 29.^a

Contagem dos prazos

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

Cláusula 30.^a

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

O Presidente da Câmara,

(Rogério Mota Abrantes)

PARTE II

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 bifes

Carne de 1ª categoria, sem osso:

- vazia sem abas;
- alcatra (exceto ponta da alcatra);
- pojadouro;
- rabadilha;
- acém redondo – sem cobertura.

1.2. Peças de talho para assar/estufar

Carne de 1ª categoria, sem osso:

- chã de fora;
- pá;
- acém comprido;
- alcatra.

1.3. Peças de talho para guisar

Carne de 2ª categoria, sem osso:

- chambão da perna;
- chambão da pá;
- chã de fora;
- acém comprido;
- pá;
- aba descarregada;
- cachaço.

1.4. Peças de talho para cozer

Carne de 2ª categoria, sem osso:

- chambão da perna;
- chambão da pá;
- chã de fora;
- acém comprido;
- peito;
- cachaço;
- pá.

1.5. Carne picada

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 $\geq$ a 80%:

- a fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ a 70%.
- No caso de hambúrgueres de aves, a percentagem de carne deverá ser $\geq$ a 80%.

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.

1.5.2. Almôndegas

Percentagem de carne $\geq$ a 80%:

A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ 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 da escola, desde que se verifiquem as seguintes condições:

- 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 $\geq$ a 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 ser utilizados 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 com um 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 ≥ 63 g e < 73 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, deve ser dada prioridade às espécies de pescado constantes nas orientações sobre ementas e refeitórios escolares da Direção-Geral da Educação (Anexo 5 do referido guia) tendo em conta a arte de pesca usada e a área de captura.

<http://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/oere.pdf>

9.1. Tipos de apresentação:

- inteiro eviscerado, 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. Espécie 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, sal-

mão, 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

- No mínimo do tipo graúdo, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa.
- Migas a granel.

9.5. ATUM

- 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 confeção de arroz "malandro" ou arroz doce.

10.2. MASSAS ALIMENTÍCIAS (simples elou tricolor)

- 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 ti-

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

- Para a confeção de puré de batata poderá ser utilizado puré instantâneo, desde que se comprove não existirem condições físicas que garantam a segurança alimentar para confeção 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 40 mm.

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 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.

11. LEGUMINOSAS SECAS

11.1. LEGUMINOSAS

De boa qualidade.

- Feijão: preto, branco, manteiga, catarino, frade, encarnado, papo-de-rola ou vermelho.
- Chícharo.
- 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 400 g 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 200 g ou 250 g, 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 200 ml, 250 ml ou 750 ml, 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, 250 ml 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 200 ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.
- Bebida de aveia: bebida vegetal à base de aveia sem açúcar. Em embalagens de 200 ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.
- Bebida de arroz: bebida vegetal à base de arroz sem açúcar. Em embalagens de 200 ml 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 ultra-congelados.

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, manjerição e cebolinho.
- Especiarias: canela, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, cravinho, açafão, 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.

21. 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.

22. 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.

23. SALICÓRNIA

A salicórnia é uma planta halófita, 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.

24. TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE

Em latas, frascos ou embalagens de Tetra-Pack nas quantidades necessárias, de utilização imediata.

25. LEITE DE VACA

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

26. QUEIJO

Ralado, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

27. QUEIJOS VEGETAIS

Queijo vegetal/vegan: queijo 100% vegetal refrigerado à base de soja, de amêndoa ou de óleo de coco. Em embalagens de 100 g ou 200 g, em creme, bloco ou fatias, em função da finalidade do género alimentício.

28. GELADO DE LEITE

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

29. GELATINA DE ORIGEM VEGETAL

Deverá ser de origem vegetal, com a indicação da origem no rótulo.

30. PUDIM

O pudim poderá ser “caseiro” ou de preparação instantânea.

31. MOUSSE DE CHOCOLATE OU DE FRUTOS

A mousse poderá ser “caseira” ou de preparação instantânea.

32. IOGURTE

- Iogurte sólido, meio gordo, de aromas ou pedaços, peso líquido 125 g.
- Valor energético máximo: 100 kcal por 100 g.

33. NATAS

Ultrapasteurizadas.

34. 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.

35. PÃO RALADO

Em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

36. BROA

Broa de milho.

37. 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

CAPITAÇÕES (em peso bruto) PRODUTOS	JI	1º CEB
Alperce / Damasco	50 g 1 unidade	100 g 2 unidades
Ameixa	60 g 1 unidade	120 g 2 unidades
Ananás/Abacaxi	85 g ½ rodela	85 g ½ rodela
Banana	75 g ½ unidade	75 g ½ unidade
Cereja	120 g 1 copo	120 g 1 copo
Clementina	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade
Dióspiro	130 g ½ unidade	130 g ½ unidade
Figo	60 g 1 unidade	60 g 1 unidade
Framboesas	120 g 1 copo	120 g 1 copo
Kiwi	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade
Laranja	80 g	80 g

	½ unidade	½ unidade
Maçã	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade
Manga	110 g ¼ unidade	110 g ¼ unidade
Melancia	125 g 1 fatia	125 g 1 fatia
Melão	90 g 1 fatia	90 g 1 fatia
Melo	150 g ¼ meloa	150 g ¼ meloa
Morango	120 g 1 copo	120 g 1 copo
Nêspera	60 g 1 unidade	120 g 2 unidades
Papaia	150 g ¼ unidade	150 g ¼ unidade
Pera	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade
Pêssego Nectarina	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade
Romã	105 g ½ unidade	105 g ½ unidade
Tangerina	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade
Uva de mesa	120 g 1 copo	120 g 1 copo

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS

CAPITAÇÕES (em peso bruto)		
PRODUTOS	JI	1º CEB
Abóbora para:		
- guarnição mista	60 g	70 g
- sopa (base)	60 g	60 g
- sopa (não base)	40 g	40 g
Agrião para:		
- salada mista	50 g	50 g
- sopa (não base)	40 g	40 g
Alface para:		
- salada mista	50 g	50 g
- sopa (base)	60 g	60 g
- sopa (não base)	30 g	30 g
Aipo para:		
- salada mista	25 g	25 g
- sopa (não base)	40 g	40 g
Alcachofra para:		
- guarnição mista	80 g	100 g
Alho	1,2 g	1,5 g
Alho francês para:		
- guarnição mista	60 g	80 g
- sopa (base)	80 g	80 g
- sopa (não base)	60 g	60 g

Beringela para:		
- guarnição mista	80 g	80 g
- sopa (não base)	100 g	100 g
Beterraba para:		
- salada mista	100 g	120 g
- sopa (base)	100 g	100 g
Brócolos para:		
- guarnição mista	45 g	60 g
- salada mista	35 g	45 g
- sopa (não base)	60 g	60 g
Caldo verde para:		
- migas	80 g	100 g
- sopa (não base)	100 g	100 g
Cebola para:		
- refogado / estrugido	20 g	20 g
- estufados / assados	25 g	25 g
- tempero	10 g	10 g
- ceboladas	50 g	50 g
- sopa (não base)	40 g	40 g
Cenoura para:		
- arroz	40 g	40 g
- guarnição mista	50 g	50 g
- jardineiras / estufados	50 g	50 g
- salada mista	40 g	40 g
- salada russa	60 g	60 g
- sopa (base)	100 g	100 g
- sopa (não base)	60 g	60 g
Chalota para:		
- estufados / assados	25 g	25 g
Cogumelos para:		
- guarnição mista	50 g	60 g
- sopa (não base)	60 g	60 g
Couve de Bruxelas para:		
- guarnição mista	60 g	75 g
Couve-flor para:		
- guarnição mista	45 g	60 g
- salada mista	35 g	45 g
- sopa (não base)	60 g	60 g
Couve Branca / Repolho para:		
- guarnição mista	60 g	80 g
- sopa (não base)	80 g	80 g
Couve Coração para:		
- guarnição mista	50 g	60 g
- sopa (não base)	70 g	70 g
Couve Galega para:		
- guarnição mista	80 g	100 g
- sopa (não base)	100 g	100 g
Couve Lombarda para:		
- guarnição mista	50 g	70 g
- arroz	50 g	70 g
- sopa (não base)	60 g	60 g
Couve de Saboia para:		
- guarnição mista	60 g	80 g
- sopa (não base)	80 g	80 g
Couve Portuguesa para:		

- guarnição mista	70 g	80 g
- sopa (não base)	80 g	80 g
Couve Roxa para:		
- salada mista	60 g	70 g
- sopa (não base)	70 g	70 g
Curgete para:		
- guarnição mista	60 g	70 g
- sopa (base)	60 g	60 g
- sopa (não base)	40 g	40 g
Endívia para:		
- salada mista	80 g	100 g
- sopa (base)	60 g	60 g
Ervilhas de quebrar para:		
- guarnição mista	50 g	70 g
- sopa (não base)	60 g	60 g
Espargos para:		
- guarnição mista	60 g	70 g
- sopa (não base)	50 g	50 g
Espinafre para:		
- guarnição mista	100 g	100 g
- esparregado	120 g	140 g
- sopa (não base)	60 g	60 g
Feijão-verde para:		
- guarnição mista	40 g	50 g
- jardineira	40 g	60 g
- sopa (não base)	40 g	40 g
Grelos de couve para:		
- arroz	60 g	60 g
- guarnição base	80 g	100 g
- sopa (não base)	80 g	80 g
Grelos de nabo para:		
- arroz	80 g	80 g
- guarnição base	100 g	120 g
- sopa (não base)	100 g	100 g
Nabo (cabeça) para:		
- guarnição mista	40 g	40 g
- salada mista	40 g	40 g
- sopa (não base)	80 g	80 g
Pastinaca para:		
- guarnição mista	50 g	50 g
- sopa (não base)	60 g	60 g
Pepino para:		
- salada mista	30 g	30 g
- sopa (não base)	80 g	80 g
Pimento para:		
- arroz	20 g	20 g
- caldeirada	20 g	20 g
- salada mista	30 g	30 g
- sopa (não base)	60 g	60 g
Quiabo para:		
- salada mista	60 g	70 g
- sopa (não base)	40 g	40 g
Rábano para:		
- guarnição mista	40 g	40 g
- salada mista	40 g	40 g
- sopa (não base)	80 g	80 g

Rabanete para:		
- salada mista	30 g	50 g
- sopa (não base)	150 g	150 g
Rebentos de bambu para:		
- guarnição mista	50 g	70 g
- sopa (não base)	80 g	80 g
Rebentos de soja para:		
- guarnição mista	20 g	30 g
- salada mista	20 g	30 g
- sopa (não base)	30 g	30 g
Rúcula para:		
- salada mista	50 g	50 g
- sopa (não base)	60 g	60 g
Tomate para:		
- arroz	35 g	35 g
- estufados	25 g	25 g
- caldeirada	50 g	50 g
- salada mista	30 g	30 g
- sopa (base)	50 g	50 g
- sopa (não base)	30 g	30 g

TABELA 3 – CEREAIS E DERIVADOS DE TUBÉRCULOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)	
	Jl	1.º CEB
Arroz para:		
- guarnição base	30 g	40 g
- guarnição + leguminosas/hortícolas	20 g	30 g
- sopa	5 g	5 g
- doce	20 g	20 g
Aveia (flocos de) para:		
- guarnição base	15 g	20 g
- sopa	8 g	8 g
Batata para:		
- assar / cozer / fritar	80 g	100 g
- jardineira / caldeirada	60 g	80 g
- puré	80 g	100 g
- salada russa	60 g	80 g
- sopa	40 g	40 g
- sopa (flocos, desidratada)	8 g	8 g

Batata Doce para:		
- cozer	80 g	100 g
- sopa (não base)	40 g	40 g
Castanha (sem casca)	30 g	40 g
Centeio (flocos de) para:		
- guarnição base	15 g	15 g
- sopa	8 g	8 g
Cevada (flocos de) para:		
- guarnição base	15 g	20 g
- sopa	8 g	8 g
Cevadinha para:		
- guarnição base	15 g	15 g
- sopa	8 g	8 g
Inhame para:		
- guarnição base	75 g	100 g
- sopa	35 g	35 g
Mandioca para:		
- guarnição base	50 g	80 g
- sopa	25 g	25 g
Massas para:		
- guarnição base	20 g	30 g
- guarnição mista	10 g	15 g
- canelones	2 "tubos"	2 "tubos"
- lasanha	2 placas (em média)	2 placas (em média)
	10 g	10 g
- sopa com hortaliça		
Millet para:		
- guarnição base	15 g	15 g
- sopa	8 g	8 g
Milho doce para:		
- guarnição mista	25 g	25 g
- salada mista	35 g	35 g
Quinoa para:		
- guarnição base	20 g	30 g
- sopa	8 g	8 g
Pão de mistura ou broa para		
- ensopados, açordas, migas, lulas à bordalesa, etc.	25 g	40 g

TABELA 4 – LEGUMINOSAS

CAPITAÇÕES (em peso bruto)

PRODUTOS	J1	1.º CEB
Chícharo para:		
- arroz	25 g	25 g
guarnição base	50 g	70 g
- sopa (base)	30 g	30 g
- sopa (não base)	20 g	20 g
Ervilhas para:		
- arroz	30 g	30 g
- guarnição base	60 g	75 g
- guarnição (leguminosas/hortícolas)	40 g	40 g
- jardineira	30 g	40 g
- salada russa	40 g	40 g
- sopa (base)	30 g	30 g

- sopa (não base)	20 g	20 g
Favas para:		
- guarnição base	60 g	75 g
- sopa (base)	30 g	30 g
- sopa (não base)	20 g	20 g
Feijão seco para:		
- arroz	5 g	5 g
- guarnição base	20 g	30 g
- sopa (base)	10 g	10 g
- sopa (não base)	5 g	5 g
Grão-de-bico seco para:		
- guarnição base	20 g	30 g
- sopa (base)	10 g	10 g
- sopa (não base)	5 g	5 g
Lentilha seca para:		
- guarnição base	20 g	20 g
- sopa (base)	10 g	10 g
- sopa (não base)	5 g	5 g
Soja granulada seca para:		
- guarnição base	20 g	30 g
Seitan³ para:		
- guarnição base	20 g	30 g
Tofu para:		
- guarnição base	110 g	130 g

TABELA 4 – LEGUMINOSAS (CONTINUAÇÃO- OPÇÃO VEGETARIANA)

Prato, opção vegetariana PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)	
	Jl	1.º CEB
Ervilha em grão:		
- crua ou ultracongelada	130 g	160 g
Fava em grão:		
- crua ou ultracongelada	130 g	160 g
- seca	40 g	50 g
Feijão em grão (branco, vermelho, preto, frade)		
- cru	130g	160 g
- seco	70 g	70 g
Grão-de-bico seco	40 g	50 g
Lentilha seca	40 g	50 g
Soja (granulada seca)	40 g	50 g
Seitan³	40 g	50 g
Tofu	120 g	140 g

TABELA 5 – PESCADO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)	
	Jl	1.º CEB
Pescado preparado	50 g	60 g
Pescado inteiro eviscerado sem cabeça	100 g	105 g

Pescado inteiro eviscerado com cabeça	120 g	130 g
Peixe à posta	95 g	120 g
Peixe em filete/lombo	85 g	100 g
Moluscos e Cefalópodes preparados	50 g	60 g
Chocos	130 g	140 g
Lulas para: - estufado / caldeirada - arroz à valenciana	125 g 35 g	130 g 45 g
Polvo para: - assar / filetes - arroz	140 g 120 g	150 g 130 g
Potas	70 g	80 g
Bivalves preparados	50 g	60 g
Amêijoas: - com casca - sem casca	130 g 50 g	150 g 60 g
Berbigão: - com casca - sem casca	230 g 35 g	280 g 40 g
Mexilhão (miolo)	40 g	50 g
Camarão (miolo)	50 g	60 g
Atum em conserva	85 g	90 g
Barras de pescada	75 g 1 barrita	75 g 1 barrita
BACALHAU - salgado seco - demolhado - migas (salgado seco) - migas (ultracongelado) - pastéis / pataniscas	50 g 95 g 40 g 50 g 100 g 3 unidades	60 g 100 g 50 g 60 g 100 g 3 unidades
Mistura para Caldeirada	95 g	120 g

TABELA 6 – CARNE

CAPITAÇÕES (em peso bruto) PRODUTOS	Jl	1.º CEB
Borrego: - em costeleta - perna	140 g 140 g	150 g 150 g
Cabrito: - peito - perna	130 g 130 g	140 g 140 g
Carneiro: - em costeleta	75 g	90 g

- pá	60 g	70 g
- peito gordo	65 g	75 g
- perna gorda	60 g	70 g
- perna magra	70 g	85 g
Coelho:		
- sem cabeça	120 g	130 g
Frango:		
- inteiro com pele	120 g	140 g
- inteiro sem pele	115 g	130 g
- em bife	85 g	90 g
- perna/coxa	115 g	125 g
- peito	85 g	90 g
Pato:		
- com pele	140 g	150 g
- sem pele	130 g	140 g
Peru:		
- inteiro com pele	115 g	120 g
- em bife	85 g	90 g
- perna/coxa	115 g	120 g
- peito	65 g	80 g
Porco:		
- em costeletas	110 g	120 g
- em entrecosto	120 g	130 g
- em entremeada	100 g	110 g
- lombo	85 g	90 g
- perna	90 g	100 g
Vaca/Vitela:		
- lombo, rabadilha, pojadouro, pá, nispo, fralda	85 g	90 g
- ganso	90 g	95 g
- cachaço	90 g	95 g
- alcatra	90 g	95 g
- acém	105 g	115 g
- aba/rosbife	90 g	95 g
- em costeleta	95 g	110 g
- lombo	85 g	95 g
- peito	95 g	110 g
- bife	85 g	95 g
Para cozido à portuguesa:		
- porco	40 g	50 g
- vaca	40 g	50 g
Para feijoada/rancho:		
- porco	30 g	40 g
- vaca	30 g	40 g
Almôndegas	90 g 3 unidades de 30 g	90 g 3 unidades de 30 g
Hambúrgueres	80 g 1 unidade de 80 g	80 g 1 unidade de 80 g
Croquetes	60 g 2 unidades de 30 g	60 g 2 unidades de 30 g
Rissóis	60 g 2 unidades de 30 g	60 g 2 unidades de 30 g

Carne desfiada (ex.: arroz de pato)	120 g	125 g
Carne picada (ex.: empadão)	85 g	90 g
Alheira	-	100 g ½ unidade
Bacon	-	8 g
Chouriço de carne	-	10 g
Farinheira	-	10 g
Presunto	-	10 g

TABELA 7 – OVO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)	
	Jl	1.º CEB
Ovo em natureza, inteiro	53 g 1 ovo, Classe S	63 g 1 ovo, Classe M
Ovo pasteurizado cozido	56 g	65 g
Ovo pasteurizado inteiro (líquido, gema + clara)	56 ml	65 ml

TABELA 8 – GORDURAS E ÓLEOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)	
	Jl	1.º CEB
Azeite para:		
- sopa	1 ml	1 ml
- prato	3 ml	5 ml
Óleo vegetal	3 ml	5 ml
Natas	10 ml	15 ml

TABELA 9 – ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS E OUTRAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)	
	Jl	1.º CEB
Alecrim	0,1 g	0,1 g
Cebolinho	0,6 g	1,0 g
Coentros	0,7 g	1,1 g
Estragão	0,1 g	0,1 g
Funcho	0,7 g	1,1 g
Hortelã	0,8 g	1,3 g
Louro	0,1 g	0,1 g
Manjerição	0,1 g	0,1 g
Orégãos	0,1 g	0,1 g
Salsa	0,8 g	1,3 g
Salva	0,1 g	0,1 g
Segurelha	0,1 g	0,1 g
Tomilho	0,1 g	0,1 g
Açafrão	0,1 g	0,1 g

Baunilha	0,1 g	0,1 g
Canela	0,1 g	0,1 g
Caril	0,1 g	0,1 g
Colorau	0,1 g	0,1 g
Cominhos	0,1 g	0,1 g
Cravinho	0,1 g	0,1 g
Gengibre	0,4 g	0,8 g
Noz-moscada	0,1 g	0,1 g
Pimenta	0,1 g	0,1 g
Pimentão-doce	0,1 g	0,1 g
Vinagre	0,5 ml	1 ml
Limão	10 g	10 g
Algas marinhas (ex.: kombu)	0,6 g	1,0 g

TABELA 10 – SAL

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)	
	Jl	1.º CEB
Sopa	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g
Prato:		
- conduto e guarnição	≤ 0,2 g	≤ 0,2 g
- hortícolas	-	-

TABELA 11 – SALICÓRNIA

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)	
	Jl	1.º CEB
Sopa		
- em natureza (fresca)	≤ 4 g	≤ 4 g
- desidratada	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g
Prato:		
- conduto		
• em natureza	≤ 4 g	≤ 4 g
• desidratada	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g
- guarnição		
• em natureza	≤ 4 g	≤ 4 g
• desidratada	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g
- hortícolas	-	-

TABELA 12 – PÃO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES(em peso bruto)	
	Jl	1.º CEB
Broa (ex.: milho, centeio)	35 g	35 g

Pão de mistura	25 g	25 g
----------------	------	------

TABELA 13 – OUTROS PRODUTOS
CAPITAÇÕES (em peso bruto)

PRODUTOS	JI	1.º CEB
logurte natural ou de aromas, sólido	125 ml	125 ml
Doce de colher (ex.: leite- creme, pudim, aletria, gelatina, gelado de leite, arroz doce, rabanadas)	75 g	75 g
Leite (para sobremesa doce)	50 ml	50 ml
Açúcar (para sobremesa doce)	4 g	4 g
Queijo (para omeletes, por exemplo)	15 g	20 g
Queijo vegano	15 g	20 g
Bebida de soja	50 ml	50 ml
Leite de coco	25 ml	25 ml
Azeitonas		6 g

ANEXO 3
MAPA DE QUANTIDADES

N.º	Descrição	Quant.	Pr. Unitário	Pr. Total
1	Aquisição de bens – Refeições escolares de acordo com o caderno de encargos	54000		