REPÚBLICA PORTUGUESA
EDUCAÇÃO

DGEstE
Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares

Maria Manuela Pinto Soares Pastor Fernandes Arraios Faria

Digitally signed by Maria Manuela Pinto Soares Pastor Fernandes Arraios Faria
DN: c=PT, o=Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares, cn=Maria Manuela Pinto Soares Pastor Fernandes Arraios Faria
Date: 2020.05.27 12:25:27 +01'00'

**Concurso Público Referência: N.º 1/DGEstE/ASE/2020**

# Fornecimento de Refeições Confecionadas em refeitórios escolares dos estabelecimentos de ensino do continente do Ministério da Educação

## CADERNO DE ENCARGOS

**maio de 2020**

ÍNDICE

Parte I ..... 4
Do Contrato ..... 4
Cláusula 1.ª Definições ..... 4
Cláusula 2.ª Objeto ..... 5
Cláusula 3.ª Forma e documentos contratuais ..... 6
Cláusula 4.ª Prazo de Execução ..... 7
Cláusula 5.ª Obrigações do adjudicatário ..... 7
Cláusula 6.ª Obrigações da entidade adjudicante ..... 8
Cláusula 7.ª Modo de Prestação do Serviço ..... 9
Cláusula 8.ª Patentes, licenças e marcas registadas ..... 10
Cláusula 9.ª Seguros ..... 10
Cláusula 10.ª Casos fortuitos ou de força maior ..... 10
Cláusula 11.ª Cessão e Subcontratação ..... 11
Cláusula 12.ª Preço base ..... 11
Cláusula 13.ª Preço Contratual ..... 12
Cláusula 14.ª Condições e Prazo de pagamento ..... 13
Cláusula 15.ª Auditoria ..... 13
Cláusula 16.ª Boa-fé ..... 14
Cláusula 17.ª Uso de sinais distintivos ..... 14
Parte II ..... 14
Especificações técnicas ..... 14
Cláusula 18.ª Especificações técnicas do serviço ..... 14
Cláusula 19.ª Ementas ..... 14
Cláusula 20.ª Matéria-prima alimentar ..... 19
Cláusula 21.ª Preparação e arrumação das instalações ..... 19
Cláusula 22.ª Pessoal ..... 20
Cláusula 23.ª Instalações, equipamento e material ..... 22
Cláusula 24.ª Controlo ..... 24
Cláusula 25.ª Controlo Microbiológico ..... 24
Cláusula 26.ª Execução e distribuição ..... 25
Cláusula 27.ª Verificação da execução ..... 25
Cláusula 28.ª Verificação da Distribuição ..... 27
Cláusula 29.ª Rejeição de matérias-primas após a verificação ..... 28
Cláusula 30.ª Confeção de alimentação para outros fins e utilização de sobras ..... 28
Cláusula 31.ª Indícios de mal-estar associados à ingestão de alimentos ..... 29
Cláusula 32.ª Ementas Alternativas para Refeições de Recurso ..... 29
Cláusula 33.ª Formação ..... 29

**Parte III** ..... 31
**Disposições Finais** ..... 31
**Cláusula 34.ª Incumprimento do Contrato** ..... 31
**Cláusula 35.ª Penalidades** ..... 31
**Cláusula 36.ª Resolução do Contrato** ..... 34
**Cláusula 37.ª Gestor do Contrato** ..... 35
**Cláusula 38.ª Comunicações e Notificações** ..... 35
**ANEXOS** ..... 36
Anexo A1- Lista de Escolas com número médio de refeições ..... 37
Anexo A2- Lista de Escolas onde se regista transporte de refeições ..... 69
Anexo A3 - Lista de refeitórios de escolas TEIP's ..... 72
ANEXO B – COMUNICAÇÃO DE SUSPENSÃO ..... 77
ANEXO C – INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO FIXO E MÓVEL ..... 79
ANEXO D - REGISTO DIÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO ..... 81
ANEXO E – MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DAS REFEIÇÕES ..... 84
ANEXO F1 – EMENTA TIPO - DIETA MEDITERRÂNICA ..... 86
ANEXO F2 – EMENTA TIPO - DIETA VEGETARIANA ..... 96
ANEXO F3 - FICHAS TÉCNICAS ..... 101
ANEXO G – MODELO DE RECLAMAÇÃO DO FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO ..... 135
ANEXO H – PEDIDO DE ALTERAÇÃO DE EMENTA ..... 136

## Parte I

## Do Contrato

### Cláusula 1.ª Definições

Para efeitos do presente Caderno de Encargos, entende-se por:

a) CCP – Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, e posteriores alterações.

b) Contrato – contrato a celebrar entre a entidade adjudicante e o adjudicatário nos termos do presente caderno de encargos;

c) Órgão competente para a decisão de contratar – Conselho de Ministros que, através da Resolução do Conselho de Ministros n.º 20/2020, de 2 de abril, publicada em Diário da República, 1.ª série — N.º 73, de 14 de abril, alterada pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 39/2020, de 15 de maio, publicada no Diário da República, 1.ª Série, - Nº 99, de 21 de maio, de delegou no Senhor Ministro da Educação os poderes inerentes, que subdelegou na Senhora Secretária de Estado da Educação e que, por sua vez, pelo Despacho n.º 4898/2020, de 14 de abril, publicado no Diário da República, 2.ª Série, de 23 de abril de 2020, subdelegou na Senhora Diretora-Geral da DGEstE.

d) Entidade Adjudicante – Estado Português representado pela DGEstE;

e) DGEstE – Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares;

f) DSR – Direção de Serviço Regional da DGEstE;

g) Diretor de Escola/Agrupamento – designação genérica dada ao representante da DGEstE, em cada escola, podendo referir-se a Diretores de Escolas/Agrupamentos ou ao cargo de Presidente de uma Comissão Administrativa Provisória;

h) DGE – Direção-Geral da Educação – entidade emitente de orientações do Ministério da Educação para refeitórios escolares, nomeadamente da Lista de Alimentos Autorizados e das Capitações adequadas à população escolar, constantes no seu *site* http://www.dge.mec.pt/refeitorios-escolares

i) Adjudicatário – entidade a quem se adjudica a execução do contrato;

j) RECORRA – Registo Eletrónico de Controlo de Refeições em Refeitórios Adjudicados – aplicação informática de comunicação e registo de dados inerentes à execução do contrato.

**Cláusula 2.ª Objeto**

**1** – O contrato a celebrar tem por objeto o fornecimento de refeições confecionadas em refeitórios escolares dos estabelecimentos de ensino do continente do Ministério da Educação ao abrigo do disposto na alínea a) do n.º 1 do artigo 20.º do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua atual redação, doravante designado de CCP, para as entidades identificadas no Anexo A1 do caderno de encargos.

**2** – Os serviços objeto deste contrato são o fornecimento de refeições completas e suplementos alimentares (reforço da manhã, tarde e noite, reforço de viagem de curta e longa distância, pequeno-almoço e almoço volante) com a tipologia de dieta personalizada, em conformidade com as normas emitidas pela DGE, para os seguintes lotes:

a) Lote 1 – Refeitórios da Direção de Serviços da Região Norte,

b) Lote 2 – Refeitórios da Direção de Serviços da Região Centro,

c) Lote 3 – Refeitórios da Direção de Serviços da Região de Lisboa e Vale do Tejo e,

d) Lote 4 – Refeitórios da Direção de Serviços da Região do Alentejo,

de acordo com as quantidades previstas e estimadas com base nos fornecimentos do mês de outubro de 2019 e considerando as condições normais de funcionamento de cada refeitório, indicadas na Tabela 1, por lote, para os refeitórios identificados no Anexo A1.

| | | | 90 dias serviço | 250 dias de serviço | 170 dias de serviço | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | de 1/9/2020 a 31/12/2020 | de 1/1/2021 a 31/12/2021 | de 1/1/2022 a 31/08/2022 | |
| Lote | Nº de Refeitórios escolares 2019-2020 | Nº médio de refeições diárias | Nº de refeições de 2020 | Nº de refeições de 2021 | Nº de refeições 2022 | Total das refeições |
| 1 | 208 | 52 314 | 3 714 294 | 8 605 653 | 5 911 482 | 18 231 429 |
| 2 | 106 | 26 469 | 1 879 299 | 4 354 151 | 2 990 997 | 9 224 447 |
| 3 | 148 | 29 607 | 2 102 097 | 4 870 351 | 3 345 591 | 10 318 039 |
| 4 | 21 | 3 423 | 243 033 | 563 084 | 386 799 | 1 192 916 |
| **Total** | **483** | **111 813** | **7 938 723** | **18 393 239** | **12 634 869** | **38 966 831** |

Tabela 1 – Número de refeições /refeitórios

**3** – Para efeitos do número anterior, consideram-se abrangidas pelo número de refeições constante da respetiva Tabela não apenas o número máximo de refeições objeto do contrato nos períodos letivos, como uma previsão de impacto de 5% para dar resposta à prestação de serviço nos períodos estipulados no n.º 2 da cláusula 4.ª do caderno de encargos e nos refeitórios identificados no Anexo A3 – Lista de refeitórios das escolas TEIP's.

**4** - O objeto do contrato insere-se no CPV 55524000-9 Serviços de fornecimento de refeições a escolas, a que se refere o Regulamento (CE) n.º 213/2008 da Comissão, de 28 de novembro de 2007, publicado no Jornal Oficial da União Europeia, L 74.

**5** – Os locais da prestação dos serviços objeto do contrato situam-se nas instalações – refeitórios escolares – de cada uma das escolas constantes do Anexo A1 – Lotes de escolas do presente caderno de encargos.

**6** – O objeto do contrato poderá ser estendido, em cada um dos lotes de escolas constantes do Anexo A1 – Lotes de Escolas – do presente caderno de encargos a outros refeitórios, sempre que ao longo do ano letivo surjam situações que o justifiquem.

7 – Para efeitos do artigo 324.º do Código dos Contratos Públicos, o contraente público pode ceder a sua posição contratual na totalidade ou parte das escolas que compõem cada lote constante do ANEXO A1, designadamente quando figure como cessionário o município ou conjunto de municípios onde se situam as escolas objeto da cessão.

**Cláusula 3.ª Forma e documentos contratuais**

**1** – Fazem parte integrante do contrato os seguintes documentos:

a) Os suprimentos dos erros e omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;

b) Os esclarecimentos e as retificações relativas ao caderno de encargos;

c) O presente caderno de encargos;

d) A proposta adjudicada;

e) Os esclarecimentos à proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

**2** – Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1, a prevalência é determinada pela ordem que nele se dispõe.

**3** – Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1 e o clausulado do contrato,

prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos ao conteúdo do contrato propostos pelo órgão competente para a decisão de contratar e aceites pelo adjudicatário.

**Cláusula 4.ª Prazo de Execução**

**1** - O contrato objeto do presente caderno de encargos tem início no dia 1 de setembro de 2020 e termina a 31 de agosto de 2022.

**2** – Durante a vigência do contrato o adjudicatário obriga-se a fornecer refeições todos os dias letivos úteis, de acordo com o calendário escolar determinado pelo Ministério da Educação para cada ano letivo, e ainda nas paragens letivas, nomeadamente:

a) Período do carnaval;

b) Período da Páscoa;

c) Período do Natal;

d) Transição entre anos letivos.

**3** – 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.

**Cláusula 5.ª Obrigações do adjudicatário**

**1** – Para além das obrigações previstas no Programa do Concurso e no CCP, constituem obrigações dos cocontratantes:

a) O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da celebração do contrato, deverá informar a DGEstE, utilizando para tal a aplicação informática RECORRA, da pessoa e respetiva categoria que, em cada escola, o representará junto do respetivo órgão de gestão;

b) A eventual substituição dos referidos representantes deverá ser comunicada, pelo mesmo meio, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da mesma;

c) O adjudicatário obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how*, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.

**2** – Constituem ainda obrigações do adjudicatário:

a) Fornecer os bens objeto do contrato à entidade adjudicante, conforme as características técnicas e requisitos mínimos constantes do presente caderno de encargos e com as condições técnicas do mesmo;

b) Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;

c) Comunicar, logo que tenha conhecimento e com a devida antecipação, à entidade adjudicante, o facto que torne total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;

d) Não alterar as condições do fornecimento dos bens fora dos casos previstos nas especificações do presente caderno de encargos;

e) Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;

f) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;

g) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;

h) 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;

i) Confirmar os dados colocados pelas Escolas na aplicação RECORRA e tomar conhecimento da apreciação diária do serviço prestado em coerência com o n.º 6 da Cláusula 7.ª;

j) Prestar os serviços objeto do contrato garantindo o respeito pelas convicções religiosas, filosóficas, ideológicas ou motivos de saúde que influenciem a dieta dos destinatários.

**3** – São da responsabilidade exclusiva do Adjudicatário todas as despesas derivadas da prestação da caução.

**Cláusula 6.ª Obrigações da entidade adjudicante**

**1** – Constituem obrigações da entidade adjudicante:

a) Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo adjudicatário;

b) Monitorizar o fornecimento dos serviços no que respeita ao cumprimento das especificações e requisitos do fornecimento e aplicar as devidas sanções em caso de incumprimento;

c) Indicar o representante de cada escola, designadamente pelo diretor da escola / agrupamento ou por quem o mesmo indicar, utilizando a aplicação informática RECORRA para informação à empresa adjudicatária.

**2** – Pode ainda representar a entidade adjudicante qualquer técnico da DGEstE presente, em serviço, no refeitório.

**Cláusula 7.ª Modo de Prestação do Serviço**

**1** – O serviço é prestado pelo adjudicatário à entidade adjudicante através da venda de senhas pelas escolas aos utentes e mediante a previsão do número de refeições a fornecer diariamente.

**2** - As senhas a que se refere o número anterior são vendidas até à véspera do dia em que serão fornecidas, devendo ser tomadas em conta para o tipo de ementa e a sua implicação na quantidade a fornecer pelo adjudicatário.

**3** – Não obstante o disposto no número anterior, podem ser vendidas senhas no próprio dia, até às 10 horas deste dia e desde que o número de senhas vendidas não ultrapasse uma percentagem de 5% em relação ao número de senhas vendidas até à véspera.

**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.

**5** - O número diário de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de senhas comunicadas pelo representante da firma ao representante da escola, no final de cada serviço, confirmado pela contagem de senhas ou pelo sistema de cartões eletrónicos.

**6** – O número diário de refeições servidas constará também do preenchimento do Anexo D – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório e no Anexo E – Mapa de Controlo Diário das Refeições – a preencher através da aplicação informática RECORRA, pelo representante da entidade adjudicante de cada escola e a validar pelo representante do adjudicatário.

**7** – Sem prejuízo do número anterior, o Mapa de Controlo Diário das Refeições que constitui ANEXO E ao presente Caderno de Encargos deve ser impresso 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** – O representante da entidade adjudicante de cada escola deverá:

a) Viabilizar a presença de dois adultos que consumam as refeições previstas na Cláusula

15.ª e efetuem a apreciação relativa à qualidade do serviço de refeições preenchendo o Anexo E 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 de fornecimento do serviço.

**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, deve o Diretor da Escola/Agrupamento apresentar à DGEstE uma reclamação dos serviços prestados, através do preenchimento do Anexo G – Modelo de Reclamação, na aplicação informática RECORRA, providenciando a recolha das evidências testemunhais e documentais consideradas necessárias para o eventual exercício, pela DGESTE, das penalidades previstas no capítulo III deste caderno de encargos.

**10** – Para efeitos do número anterior, da documentação a recolher e a enviar à DGEstE, pelo Diretor da Escola, deve constar, sempre que necessário, a informação referida no n.º 3 da Cláusula 36.ª.

### Cláusula 8.ª Patentes, licenças e marcas registadas

São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da obtenção ou utilização, no âmbito do contrato, de patentes, licenças ou marcas registadas.

### Cláusula 9.ª Seguros

**1** – É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura de responsabilidade civil, através de contratos de seguro, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multirriscos ou de incêndio e acidentes de trabalho do respetivo pessoal.

**2** – A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o adjudicatário disponibilizá-la no prazo de dez dias.

### Cláusula 10.ª Casos fortuitos ou de força maior

**1** – Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, for impedida de cumprir as obrigações assumidas.

**2** – Entende-se por caso fortuito ou de força maior qualquer situação ou acontecimento imprevisível e excecional, independente da vontade das partes, e que não derive de falta ou negligência de

qualquer delas.

**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 fornecedor ou a grupos desociedades 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 parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

## Cláusula 11.ª Cessão e Subcontratação

**1** – O adjudicatário pode ceder ou subcontratar no contrato, mediante autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante, nos termos do disposto no CCP.

**2** - O contraente público pode ceder a sua posição contratual na totalidade ou parte das escolas que compõem cada lote constante do ANEXO A1, designadamente quando figure como cessionário o município ou conjunto de municípios onde se situam as escolas objeto da cessão.

## Cláusula 12.ª Preço base

**1** – O preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todos os serviços objeto do contrato a celebrar, de acordo com o disposto no artigo 47.º do CCP, é de € 58 450 245,75 (cinquenta e oito milhões, quatrocentos e cinquenta mil, duzentos e quarenta e cinco

euros e setenta e cinco cêntimos) não incluindo o Imposto sobre o Valor Acrescentado, composto pelos seguintes lotes e respetivos preços base:

a) Lote 1 – no valor de € 27 347 143,50 (vinte e sete milhões, trezentos e quarenta e sete mil, cento e quarenta e três euros e cinquenta cêntimos), não incluindo o Imposto sobre o Valor Acrescentado;

b) Lote 2 – no valor de € 13 836 669,75 (treze milhões, oitocentos e trinta e seis mil, seiscentos e sessenta e nove euros e setenta e cinco cêntimos), não incluindo o Imposto sobre o Valor Acrescentado;

c) Lote 3 – no valor de € 15 477 059,25 (quinze milhões, quatrocentos e setenta e sete mil e cinquenta e nove euros e vinte cinco cêntimos), não incluindo o Imposto sobre o Valor Acrescentado;

d) Lote 4 – no valor de € 1 789 373,25 (um milhão, setecentos e oitenta e nove mil, trezentos e setenta e três euros e vinte e cinco cêntimos), não incluindo o Imposto sobre o Valor Acrescentado.

**2** – Para efeitos do disposto no número anterior e tendo em vista a aplicação do critério de adjudicação constante do artigo 12.º do Programa de Concurso, estabelece-se que o preço base unitário corresponde ao somatório das parcelas P1 a P7 da tabela do n.º 4 do artigo 11.º do Programa de Concurso e é fixado em € 1,50, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

**3** – Não haverá lugar a revisão do preço no período de vigência do contrato.

**Cláusula 13.ª Preço Contratual**

**1** – A entidade adjudicante obriga-se a pagar ao adjudicatário o valor constante da proposta adjudicada, por lote, dos serviços efetivamente prestados de acordo com o preço unitário constante da proposta, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no caso do adjudicatário ser sujeito passivo deste imposto.

**2** – O preço unitário por refeição constante da proposta, e atendido para efeitos de adjudicação nos termos do artigo 11.º do Programa de Concurso, é o correspondente à soma dos preços parciais que decompõem a ementa mediterrânica a que se refere o n.º 2 da Cláusula 19.º do presente caderno de encargos

**3** - O preço unitário por refeição para os casos de composição de ementa vegetariana, prevista no n.º 3 da Cláusula 19.ª, as adaptações à ementa mediterrânica motivada por motivos religiosos ou de saúde, nos termos previstos nas al. a) e b) do n.º 1 da Cláusula 19.ª, bem como o almoço volante

e o reforço de viagem de longa distância a que se refere a alínea c) e d) do n.º 4 da cláusula 19.ª

é o mesmo do número anterior.

4 – O preço unitário dos suplementos alimentares (reforço da manhã, tarde e noite, reforço de viagem de curta distância e pequeno-almoço) constantes das alíneas a) e b) do n.º 4 da Cláusula 19.ª corresponde a metade do preço previsto no n.º 3 da presente cláusula.

**Cláusula 14.ª Condições e Prazo de pagamento**

**1** – O adjudicatário enviará à entidade adjudicante, nos primeiros 8 (oito) dias úteis de cada mês, em papel e em formato digital, as faturas discriminadas referentes ao número de refeições fornecidas durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.

**2** - O adjudicatário obriga-se a proceder à faturação de acordo com o número de refeições encomendadas, registadas pela Escola na aplicação informática RECORRA, e confirmadas pelo representante do adjudicatário em cada escola, conforme estipulado na **Parte II - Especificações Técnicas** deste caderno de encargos.

**3** – O preço dos serviços prestados corresponderá ao valor do preço unitário por refeição resultante da proposta adjudicada considerando a respetiva quantidade de refeições encomendadas diariamente, tendo como referência o número de senhas vendidas por cada escola até às 10 horas do próprio dia do fornecimento.

**4** – No caso dos suplementos, a quantidade a faturar corresponde à encomenda feita pelo adjudicante.

**5** – O pagamento das faturas será realizado no prazo nunca superior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da respetiva receção pela entidade adjudicante, sobre serviços efetivamente executados pelo adjudicatário e mediante a aceitação dos valores correspondentes pela entidade adjudicante.

**6** – O valor referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante.

**7** – Em caso de atraso no cumprimento das obrigações pecuniárias pela entidade adjudicante é aplicável o disposto no artigo 326.º do CCP.

**Cláusula 15.ª Auditoria**

**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 duas refeições completas, em cada refeitório e em cada fornecimento de refeições ocorrida diariamente.

### Cláusula 16.ª Boa-fé

As partes obrigam-se a atuar de boa-fé na execução do contrato e a não exercer os direitos nele previstos, ou na lei, de forma abusiva.

### Cláusula 17.ª Uso de sinais distintivos

Nenhuma das partes pode utilizar a denominação, marcas, nomes comerciais, logótipos e outros sinais distintivos do comércio que pertençam à outra, sem o seu prévio consentimento escrito.

## Parte II

## Especificações técnicas

### Cláusula 18.ª Especificações técnicas do serviço

O fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.

### Cláusula 19.ª Ementas

**1** – As refeições objeto do procedimento deverão ser confecionadas tendo por referência o estabelecido neste caderno de encargos, as ementas definidas nos Anexos F1 e F2, tendo em conta o seguinte:

a) As capitações a praticar e a Lista de Alimentos Autorizados são as definidas pela Direção-Geral da Educação (DGE) para os refeitórios escolares, designadamente as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, de julho de 2018, ISBN 978-972-

742-415-3 e as que lhe sucedam, que preconiza nas suas orientações, sobre ementas em refeitórios escolares, uma dieta mediterrânica, recomendando-se no ponto 6, a possibilidade de poderem ser servidas ementas alternativas, quando devidamente justificadas por prescrição clínica.

b) Deverão ser servidas ainda ementas alternativas, por motivos religiosos e dieta vegetariana, carecendo apenas de declaração (modelo fornecido pela escola) do Encarregado de Educação ou do aluno quando maior, no início do ano letivo, e sempre que a situação se modifique, tendo em conta as recomendações da Direção-Geral de Saúde e o parecer da Provedoria de Justiça acerca do assunto.

**2 -** A composição da ementa diária de dieta mediterrânica, constante no Anexo F1, é a seguinte:

a) Uma sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas capitações e com a frequência máxima prevista pela DGE;

b) Um prato de carne ou de pescado, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes adequados à ementa;

c) Os legumes crus devem ser servidos diariamente em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes.

d) Para tempero, deverá existir, diariamente, disponível na mesa de saladas: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada e orégãos em embalagem adequada ao tempero e limão em metades.

e) Um pão de "mistura" embalado, de acordo com Lista dos Alimentos Autorizados pela DGE;

f) Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 variedades) e, em alternativa, fruta cozida ou assada, uma vez por semana. Simultaneamente com as 3 variedades de fruta, pode ainda haver doce (arroz doce, aletria, leite creme tipo caseiro, pudim / gelatina de origem vegetal / gelado de leite ou iogurte de aromas), uma vez por semana, que será servido, se necessário, em taça descartável para sobremesa (dimensão 200ml) (em cumprimento da Resolução do Conselho de Ministros nº 141/2018, de 26/10);

g) Água (única bebida permitida) servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão ser cobertos.

**3** - A composição da ementa diária de dieta vegetariana, constante no Anexo F2, é a seguinte:

a) Uma sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas

capitações e com a frequência máxima prevista pela DGE;

b) Um prato 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…), ou tubérculos (batata, batata doce…) e por produtos hortícolas (crus ou cozinhados).

c) Os legumes crus devem ser servidos diariamente em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes.

d) Para tempero, deverá existir, diariamente, disponível na mesa de saladas: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada e orégãos em embalagem adequada ao tempero e limão em metades;

e) Um pão de "mistura" embalado, de acordo com Lista dos Alimentos Autorizados pela DGE;

f) Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 variedades) e, em alternativa, fruta cozida ou assada, uma vez por semana;

g) Simultaneamente com as 3 variedades de fruta, pode ainda haver doce uma vez por semana sem recurso a laticínios, ou com alternativas vegetais, que será servido, se necessário, em taça descartável para sobremesa (dimensão 200ml) (em cumprimento da Resolução do Conselho de Ministros nº 141/2018, de 26/10);

h) Água (única bebida permitida) servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão ser cobertos.

**4-** A ementa dos reforços de manhã, tarde e noite, pequenos-almoços, almoços volantes e reforços de viagem de curta e longa distância destinadas a atividades específicas deverá ser ajustada entre as entidades adjudicatárias e a entidade adjudicante, atendendo à seguinte composição:

a) Reforços da manhã, tarde, noite e de viagem de curta distância

- DI Sandes de queijo ou fiambre ou chourição em pão de mistura ou barra de cereais ou 1DI Bolacha Maria

- 1 DI Leite ou 1 DI Leite com chocolate ou 1 DI Iogurte líquido ou 1 DI sumo

- 1 Água de 0,33L

- 1 Fruta crua

Nota: Deverão ser distribuídos embalados (em cumprimento da Resolução do Conselho de Ministros nº 141/2018, de 26/10)

b) Pequenos-almoços

- 2.5 dl de leite MG ou 1 DI Leite com chocolate ou com cevada

- 1 DI Açúcar

- 1 DI Pão de mistura (embalado individualmente) (em cumprimento da Resolução do Conselho de Ministros nº 141/2018, de 26/10)

- 1 DI Manteiga

- 1 DI Queijo ou 1 DI Fiambre

- 1 Peça de fruta ou 1 DI salada de fruta

c) Almoço volante

- Refeição completa ou sandes de panado ou quiche

- 1 DI Sumo ou 1 Água de 0,33L

- 1 Peça de fruta

Nota: o almoço será servido em descartáveis (em cumprimento da Resolução do Conselho de Ministros nº 141/2018, de 26/10)

d) Reforço de viagem de longa distância

- 2 Sandes de panado ou de atum

- 1 Sumo ou 1 Água de 0,33L

- 1 Peça de fruta

**5** – No preço máximo estipulado no n.º 1 da cláusula 12.ª estão previstas as refeições, tanto da dieta vegetariana como os suplementos alimentares.

**6** – O conjunto de ementas destinadas às escolas das diversas Direções de Serviço Regionais serão ajustadas para os períodos letivos escolares, com a antecedência necessária, em reunião a realizar entre a entidade adjudicante e a adjudicatária.

**7 -** Para efeitos do número anterior, a escolha das ementas ao longo dos períodos escolares terá em consideração hábitos de consumo das respetivas regiões e a época do ano, procurando-se adequar à disponibilidade dos géneros necessários e à existência de dias que se considere que devem ser assinalados com ementas específicas.

**8 -** No caso das ementas alternativas e para que não se tornem repetitivas, a empresa adjudicatária poderá propor outra ementa, adaptando para isso a ementa já definida e cuidando pelo fornecimento de sucedâneos nutricionais compatíveis com a dieta em causa, devendo a mesma ser aprovada pela DGEstE.

**9** – Nas ementas, devem, ainda, ser tomados em conta os seguintes aspetos:

a) Das ementas (Anexo F1 e F2) definidas consta a respetiva ficha técnica Anexo F3, que indica a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação bem como a descrição do(s) método(s) de confeção;

b) A ficha nutricional deverá ser elaborada pelo adjudicatário, para cada período letivo, em função das ementas já definidas e apresentada à entidade adjudicante com pelo menos 15 dias de antecedência. A mesma deverá ser afixada na escola acompanhada pela respetiva ementa, em lugar ou lugares bem visíveis para os alunos, com uma semana de antecedência e no respeito do disposto no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011;

c) A ficha técnica e a nutricional devem estar obrigatoriamente arquivadas em pasta própria, nos refeitórios escolares, para consulta;

d) Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados pela DGE, não podem ser utilizados na composição das ementas já definidas.

**10** – Quando devidamente justificadas por prescrição clínica, por motivos religiosos e dieta vegetariana devem obrigatoriamente ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia e cuidando para que os sucedâneos cumpram os requisitos nutricionais estabelecidos.

**11** – As ementas previstas não podem ser alteradas sem prévio consentimento da entidade adjudicante, o qual é solicitado através do Anexo H – Pedido de Alteração de Ementa, e qualquer alteração que se venha a revelar necessária terá que estar sujeita às regras gerais estabelecidas pela DGE para os refeitórios escolares, nomeadamente quanto às capitações estabelecidas, à lista dos Alimentos Autorizados e às periodicidades indicadas.

**12** – O fornecimento das refeições deve obedecer 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, com as alterações que lhes sejam introduzidas.

**13** – Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, a escola e o pessoal em serviço no refeitório deverão, numa perspetiva pedagógica, fomentar o consumo de todos os componentes da refeição, nomeadamente sopa, legumes e fruta, incentivando os alunos a colocar esses produtos no tabuleiro e a ingeri-los em quantidades equilibradas, não sendo legítimo que qualquer funcionário do adjudicatário ao serviço do refeitório presuma, por si, aquilo que o utente deve ou não deve comer "adaptando" as quantidades em função disso.

**14** – Para efeitos do número anterior, os funcionários do refeitório devem responder à solicitação dos utentes dentro das médias utilizadas nas capitações estabelecidas, dando-se especial relevância à necessidade de serem respeitadas as quantidades de alimentos previstas na confeção e distribuição das refeições.

**15** – Considerando a perspetiva pedagógica, referenciada no n.º 13, os funcionários que se encontram ao serviço do refeitório devem obter orientação da direção da escola /agrupamento para que não se verifiquem contradições entre a ação desenvolvida no refeitório e o projeto educativo da escola /agrupamento.

**16** – Para efeitos dos números anteriores, o adjudicatário terá 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 fundadamente demonstre a desadequação do funcionário à boa prestação do serviço ou a falta de colaboração deste na deteção de comportamentos alimentares considerados desadequados.

**Cláusula 20.ª Matéria-prima alimentar**

**1** – O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas.

**2** - O aprovisionamento de matéria-prima não perecível deve ser efetuado semanalmente nos refeitórios com médias iguais ou inferiores 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.

**3** – A matéria-prima alimentar fresca, refrigerada ou descongelada não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade. O equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação dos alimentos, mas apenas à manutenção de produtos já congelados.

**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.

**Cláusula 21.ª Preparação e arrumação das instalações**

**1** – No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará com o número de pessoas afetas a cada um dos refeitórios, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório para que garanta assim as melhores condições ao correto funcionamento.

**2** – Além dos procedimentos de limpeza e arrumação realizados ao longo dos períodos letivos, estes serviços deverão ainda decorrer da seguinte forma:

a) um dia antes do início do fornecimento das refeições – início do ano letivo;

b) um dia após o encerramento ou um dia antes da reabertura – períodos de interrupção letiva;

c) um dia imediatamente após o encerramento do refeitório – final do ano letivo.

**Cláusula 22.ª Pessoal**

**1** - O número e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório, desde o início do fornecimento do serviço, até à primeira avaliação do número médio de refeições, a efetuar no final do segundo mês após o início de cada ano letivo, serão os constantes na proposta do adjudicatário, preenchida com base na tabela seguinte:

Tabela 2 – Trabalhadores em serviço em cada refeitório

| Escalão | N.º médio de refeições/dia | Trabalhadores a tempo inteiro (40h semanais) a) | Trabalhadores em tempo parcial (20h semanais) b) | Total de Trabalhadores |
|---|---|---|---|---|
| **A** | ≤ 100 | 2 | 0 | 2 |
| **B** | > 100 e ≤ 130 | 2 | 1 | 3 |
| **C** | > 130 e ≤ 170 | 3 | 0 | 3 |
| **D** | > 170 e ≤ 200 | 2 | 2 | 4 |
| **E** | > 200 e ≤ 250 | 2 | 2 | 4 |
| **F** | > 250 e ≤ 300 | 3 | 1 | 4 |
| **G** | > 300 e ≤ 350 | 3 | 2 | 5 |
| **H** | > 350 e ≤ 400 | 4 | 1 | 5 |
| **I** | > 400 e ≤ 450 | 4 | 2 | 6 |
| **J** | > 450 e ≤ 500 | 5 | 1 | 6 |
| **L** | > 500 e ≤ 600 | 5 | 2 | 7 |
| **M** | > 600 e ≤ 700 | 6 | 2 | 8 |
| **N** | > 700 | 7 | 2 | 9 |

a) O número de trabalhadores estipulados na tabela em regime de horário completo inclui, obrigatoriamente, um cozinheiro de 2.ª, um preparador e os restantes empregados de refeitório.

b) Os trabalhadores, estipulados na tabela, em regime de horário parcial devem ser empregados de refeitório e o seu horário não poderá ser inferior a vinte horas semanais que 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.

c) O número de trabalhadores propostos não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal.

d) Os estagiários eventualmente ao serviço não poderão ser incluídos no rácio previsto na tabela.

e) O número de trabalhadores apresentados na proposta do adjudicatário deve ser ajustado mensalmente em função do acréscimo ou redução do número médio de refeições, calculado pela aplicação informática RECORRA, no final de cada mês, exceto no primeiro mês de fornecimento de cada ano letivo, sob pena de poderem ser acionadas as penalidades previstas no n.º 4 da Cláusula 35.ª deste Caderno de Encargos.

**2** - O adjudicatário assegura a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante, por um período superior a dois dias.

**3** - O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento e material a terceiros.

**4** - O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.

**5** - A entidade adjudicante pode solicitar ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:

a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;

b) Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;

c) Horário de Trabalho;

d) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.

**6** - É obrigatória em cada refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas

do pessoal com indicação dos nomes e horário de trabalho.

**7** - O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão).

**8** - O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

**9** - O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.

**10** - Da apólice do seguro contra acidentes de trabalho deve constar cláusula pela qual a entidade seguradora se compromete a mantê-la válida até ao termo do contrato.

**Cláusula 23.ª Instalações, equipamento e material**

**1** - A entidade adjudicante, através da escola, coloca à disposição do adjudicatário, as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material.

**2** – Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção.

**3** - O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, sendo da sua inteira responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.

**4** - Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos à entidade adjudicante/escola em bom estado de conservação e funcionamento.

**5** - No início da prestação do serviço deverá a Escola preencher na aplicação RECORRA e entregar ao adjudicatário o inventário do equipamento Anexo C - Inventário do Equipamento Fixo e Móvel, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à ata a subscrever pelas partes.

**6** - No final do serviço, deverá a escola, em articulação com o adjudicatário, proceder à atualização do inventário referido no número anterior e, em caso de danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, solicitar a reparação ou mesmo a sua substituição.

**7** - As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.

**8** - O adjudicatário é responsável 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.

9 – Para efeitos do número anterior, o adjudicatário 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.

**10** - Os encargos com água, gás e eletricidade correm por conta da escola.

**11** - As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos.

**12** - O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário.

**13 -** O empacotamento dos talheres com o respetivo guardanapo referido no número anterior poderá ser substituído por um distribuidor de talheres semicoberto em acrílico (em que apenas fica acessível a ponta do cabo dos talheres) e por um dispensador *self service* de guardanapos, caso em que é necessário serem respeitadas todas as regras do HACCP tendo particularmente em conta as características da população escolar que terá que se adaptar e respeitar o processo proposto, sem pôr em causa tais regras.

14 - Os custos da substituição prevista no número anterior é da inteira responsabilidade da empresa adjudicatária e a alteração deve ter o acordo prévio da Direção da escola.

**15** - Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição do adjudicatário, serão por ele suportados.

**16** - O adjudicatário terá que possuir, em cada refeitório, *Kits* de visita e 1 *Kit* de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura, com um mínimo de 12 elementos.

**15** - O adjudicatário deverá garantir as condições e o equipamento necessário ao cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confecionadas.

**16** - 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.

**Cláusula 24.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 dos produtos confecionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana) quer aos representantes da escola quer aos técnicos das DSR eventualmente presentes, sem esquecer 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 recolher diariamente 4 (quatro) amostras do prato confecionado, recolhidas para sacos esterilizados, duas no princípio e duas no fim do serviço de fornecimento da refeição.

4 – A recolha a que se refere o número anterior deve ser feita dos pratos colocados na linha de *self service* e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confecionados os alimentos.

Após a colheita, as amostras referidas nos números anteriores são catalogadas procedendo-se do seguinte modo:

a) uma do início e uma do final são refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 (setenta e duas) horas na câmara de refrigeração;

b) uma do início e uma do final são congeladas, permanecendo obrigatoriamente durante uma semana na câmara de congelação.

**6** - A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.

**7** - 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.

**8** - O adjudicatário obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.

**Cláusula 25.ª Controlo Microbiológico**

**1** - Os meios de estudo e investigação para defesa e garantia da qualidade devem incidir, essencialmente, sobre os seguintes elementos:

a) Controlo microbiológico das refeições servidas;

b) Controlo microbiológico do equipamento/palamenta;

c) Controlo microbiológico do pessoal (mãos);

**2** - No âmbito da execução do contrato, devem ser realizadas análises microbiológicas cinco vezes por ano letivo, com a periocidade seguinte:

a) 1.ª quinzena de outubro, 2.ª quinzena de novembro, 2.ª quinzena de janeiro, 1.ª quinzena de março e 2.ª quinzena de maio, conforme se apresenta:

| | 1.ª Recolha | 2.ª Recolha | 3.ª Recolha | 4.ª Recolha | 5.ª Recolha |
|---|---|---|---|---|---|
| Prato que está a ser servido | X | | X | | X |
| Salada exposta | | X | | X | |
| Garfo/Faca/Colher | X | | | | |
| Taça sopa/prato de conduto/taça sobremesa | | X | | | |
| Copo/prato sobremesa ou salada/tabuleiro | | | X | | |
| Tábua de corte de carne/ /peixe/legumes | | | | X | |
| Facas de preparação | | | | | X |
| Mãos de um funcionário a servir os utentes ou a manusear alimentos já preparados ou confecionados – variar o mais possível as pessoas em quem é realizada a recolha | X | X | X | X | X |

b) Os resultados devem ser disponibilizados à DGEstE no prazo máximo de dois meses.

**Cláusula 26.ª Execução e distribuição**

**1** - A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as Cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantir as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.

**2** - O adjudicatário coloca à disposição da entidade adjudicante em cada refeitório, e em cada dia que seja fornecido o serviço, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, duas refeições completas do prato confecionado e demais componentes da ementa, respeitando escrupulosamente as capitações, para permitir que dois adultos designados pela Direção do Agrupamento / Escola, possam, depois do seu consumo, apreciar a qualidade do serviço prestado, conforme estabelecido no n.º 4 da Cláusula 15.ª deste caderno de encargos.

**Cláusula 27.ª Verificação da execução**

**1** - A verificação da execução do serviço tem por finalidade, nomeadamente:

a) Verificar se a execução do serviço de refeições está a ser prestada em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;

b) Verificar se o pessoal se encontra devidamente preparado;

c) Verificar se o número de trabalhadores efetivamente ao serviço é o constante do mapa de pessoal e está de acordo com o estabelecido na Cláusula 22.ª deste caderno de encargos.

d) Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares e demais exigências previstas na parte II deste caderno de encargos;

e) Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.

**2** - A verificação da execução, quantitativa e qualitativa, a efetuar no âmbito do direito de auditoria, é efetuada normalmente por elementos da escola devendo ser registada diariamente na ficha de Registo Diário do Funcionamento do Refeitório, conforme Anexo D, através da aplicação informática RECORRA.

**3** - A verificação quantitativa, tem por objetivo comprovar a conformidade:

a) Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;

b) Dos componentes do prato com as quantidades estabelecidas na ficha técnica da refeição constantes dos Anexos F1 e F2 deste Caderno de Encargos.

**4** - A entidade adjudicante deve efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados à confeção.

**5** - Depois de cozinhados, a diferença entre o valor da capitação em cru e a quantidade servida na linha de *self*, dos produtos de origem animal, não pode ser superior a:

- 30% no pescado
- 50% na carne estufada
- 30% na carne assada/grelhada.

**6** - A verificação qualitativa tem por objetivo comprovar a conformidade:

a) Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e no respeito das especificações estabelecidas para refeitórios escolares pela DGE, nomeadamente a Lista dos Alimentos Autorizados;

b) Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas.

**7** - No âmbito do direito de auditoria a avaliação quantitativa e qualitativa da refeição é imprescindível para se proceder à verificação do serviço prestado em cada refeitório, sendo necessário dar conhecimento da mesma ao responsável local do refeitório, que deve validar a

informação contida na aplicação informática RECORRA e ficar com uma das duas impressões efetuadas e assinadas por ambas as partes.

**8** - O preenchimento do Registo Diário do Funcionamento do Refeitório na aplicação informática RECORRA, permite que a entidade adjudicante e a empresa adjudicatária tomem conhecimento da avaliação efetuada por cada escola, bem como de eventuais reclamações apresentadas, devendo o adjudicatário restabelecer, de imediato, as condições de fornecimento adequadas e sem necessidade de qualquer outra interpelação da entidade adjudicante para o efeito.

**Cláusula 28.ª Verificação da Distribuição**

**1 -** O representante da escola deverá assistir diariamente à distribuição das refeições e proceder ao controlo das senhas no fim do serviço.

**2 -** O representante do adjudicatário é responsável, diariamente, pelo controlo da distribuição das refeições, receção das senhas e encaminhamento das mesmas para o representante do estabelecimento de ensino.

**3 -** A ausência do representante do adjudicatário não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas Cláusulas técnicas deste Caderno de Encargos.

**4 -** Diariamente, a escola, através do seu representante, deverá efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação referidas nos n.os 1 e 2 da Cláusula anterior e preencher obrigatoriamente o Registo Diário do Funcionamento do Refeitório (Anexo D) e o Mapa de Controlo Diário das Refeições (Anexo E) na aplicação informática RECORRA.

**5 -** Sempre que, na Escola, se verifique que a comunicação com os representantes da empresa não está a permitir resolver situações detetadas e comunicadas no Registo Diário do Funcionamento do Refeitório através da aplicação informática RECORRA, ou que, de forma reiterada, se verificam situações violadoras do Caderno de Encargos, a Escola deve preencher uma reclamação (Anexo G) na aplicação informática RECORRA, permitindo a intervenção dos serviços regionais da entidade adjudicante, que devem avaliar a necessidade de propor, para estes casos, as penalidades previstas.

**6 -** Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento de refeições por motivos não imputáveis ao adjudicatário (falta de água, eletricidade ou outros), a escola informará de imediato, através da aplicação informática RECORRA (Anexo B), a entidade adjudicante e a empresa adjudicatária.

**7 -** A verificar-se a situação descrita no número anterior, a escola deve manter o número de refeições encomendadas no Anexo E.

**Cláusula 29.ª Rejeição de matérias-primas após a verificação**

**1** - Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante da escola e/ou da entidade adjudicante, eventualmente presente na escola, aceita ou rejeita as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de qualquer refeição, devendo o adjudicatário substituir e remover, de imediato, e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderão as escolas efetuá-las a expensas do adjudicatário.

**2**- Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com a Lista dos Alimentos Autorizados, constante das orientações da DGE sobre refeitórios escolares, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.

**3**- Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, a escola deve garantir o fornecimento de alimentação alternativa e o adjudicatário indemnizará a entidade adjudicante e a escola nas condições estabelecidas no n.º 7 da Cláusula 35.ª deste Caderno de Encargos.

**4**- 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.

**Cláusula 30.ª Confeção de alimentação para outros fins e utilização de sobras**

**1** - É vedado ao adjudicatário confecionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, nomeadamente no bufete da escola, ou no âmbito de outros contratos com outras entidades.

**2** - Excetua-se o fornecimento de refeições escolares destinadas a alunos de outras escolas do agrupamento, ou de agrupamentos vizinhos, que sejam indicadas formalmente pela entidade adjudicante, desde que se cumpram os requisitos necessários ao transporte e conservação. Os refeitórios que se encontram nesta situação estão elencados no Anexo A2.

**3** - Excetua-se, também, o fornecimento de refeições escolares destinadas a atividades específicas, que sejam indicadas formalmente pela entidade adjudicante, respeitando-se o estabelecido no n.º 3 da Cláusula 4.ª.

**4** - Nos casos referidos nos n.$^{os}$ anteriores, o adjudicatário fica responsável pelo transporte das refeições assumindo os respetivos custos e a segurança alimentar.

**5** - Sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizadas na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídas, sempre que a escola não as solicite no âmbito de medidas pedagógicas de combate ao desperdício alimentar, com exceção do pão e fruta que deverão ser

entregues ao bufete da escola, para apoio a alunos carenciados.

**Cláusula 31.ª Indícios de mal-estar associados à ingestão de alimentos**

Em casos de indícios de mal-estar, eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, a Direção do Agrupamento/ Escola deve:

a) Informar o encarregado do refeitório de que não deve remover as amostras referidas no n.º 3 da Cláusula 24.ª;

b) Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas no número seguinte;

c) Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;

d) Informar, pela via mais rápida, as DSR e a DGEstE;

e) Estar presente no momento da intervenção das autoridades competentes.

**Cláusula 32.ª Ementas Alternativas para Refeições de Recurso**

**1** - Em casos de impossibilidade de fornecimento da ementa prevista, pode recorrer-se, excecionalmente, à distribuição de refeições de uma ementa alternativa de forma a suprir a impossibilidade, que se verifique pontualmente, de respeitar o serviço previamente estipulado.

**2** - As ementas alternativas devem responder a necessidades de confeção com menores recursos, nomeadamente energéticos, e tempos de produção baixos, competindo a sua apresentação ao adjudicatário.

**3** - Para permitir a confeção da refeição de recurso, o adjudicatário deve manter no armazém de cada refeitório matéria-prima em quantidade suficiente para a confeção do número médio de refeições, repondo as quantidades sempre que necessário.

**4** - A utilização da ementa de recurso carece de justificação na plataforma RECORRA, podendo ocorrer por falhas de energia nas instalações escolares ou por outros motivos que impeçam a confeção da ementa previamente estabelecida, não evitando a possibilidade de aplicação das penalidades contratuais previstas, caso se adequem.

**Cláusula 33.ª Formação**

**1** - O adjudicatário deverá garantir a realização das ações de formação que terão de abranger todos os funcionários (cozinheiros, preparadores e empregados de refeitório) a trabalhar nos refeitórios.

**2** - Após cada módulo de formação, deverá ser entregue um certificado a cada formando e colocada cópia do mesmo, no dossiê da Escola.

**3** - O Plano de formação destinado aos trabalhadores em serviço em cada um dos refeitórios escolares integrantes do presente procedimento deve incidir, essencialmente, sobre os seguintes temas:

3.1. Sistema HACCP;

3.2. Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar; pessoal; das estruturas; dos equipamentos;

3.3. Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;

3.4. Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;

3.5. Relacionamento interpessoal;

3.6. Incentivo a uma Alimentação saudável.

3.7. Empratamento;

3.8. Apresentação/Exposição das frutas, saladas e sobremesas.

**4** - As ações de formação contínua têm a duração de 21 horas por ano letivo. A calendarização será preferencialmente a seguinte: Dois dias antes do início do fornecimento de refeições ou, no caso de ser possível, aos sábados, até à quarta semana após o início do fornecimento; Um dia na interrupção letiva do Natal.

Os conteúdos a serem ministrados nas ações de formação deverão ser apresentados à entidade adjudicante, para validação.

**5** - Deve ser remetida à entidade adjudicante, informação relativa a locais, datas, horas e número de trabalhadores a incluir, nas ações de formação, com a antecedência de 5 dias antes do início das mesmas. As datas das ações de formação não poderão coincidir com os dias destinados à higienização no início e final de cada período letivo, devendo ser agendadas no segundo mês após início do fornecimento do serviço, em cada ano letivo.

## Parte III

## Disposições Finais

### Cláusula 34.ª Incumprimento do Contrato

Se o adjudicatário não cumprir de forma exata e pontual as obrigações contratuais por facto que lhe seja imputável, a entidade adjudicante pode, a título sancionatório, resolver o contrato e aplicar as sanções previstas no contrato ou na lei.

### Cláusula 35.ª Penalidades

**1** - Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa correspondente ao valor das refeições em falta e indemnizará a escola das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa, em valor nunca inferior a €350,00.

**2** - Salvo motivo de força maior, sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis à entidade adjudicante, não comunicada com a antecedência mínima de 24 horas, o adjudicatário terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas, caso se verifique desperdício das matérias-primas alimentares.

**3** - Salvo motivo de força maior, sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis à entidade adjudicante, comunicada com mais de 24 horas de antecedência, o adjudicatário terá direito a uma indemnização, correspondente à aplicação da fórmula P1, a qual é calculada em euros:

$$P1 = M \times (V + EL) \times D$$

**M - Média de refeições fornecidas dos últimos 5 dias**
**V - Valor correspondente ao encargo diário com pessoal - valor da proposta**
**EL - Valor correspondente aos encargos gerais e lucro diário - valor da proposta**

**D - nº de dias de suspensão**

**4** - Sempre que se verifique o incumprimento da obrigação prevista na Cláusula 5.ª n.º 2 alínea b), designadamente do rácio do pessoal, em qualquer refeitório, por ausência de qualquer unidade do pessoal prevista, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor (euros) a faturar, o montante **P2 e/**ou **P3** calculados da seguinte forma:

**4.1** - Por cada pessoa em falta, e por cada dia de trabalho, aplica-se a seguinte fórmula:

**P2** = (**Nf** / **Nt**) X **Nf** X **R**

Em que:

**Nf - Nº de elementos em falta**

**Nt - Nº total de elementos que deviam estar no refeitório**

**R - Nº de refeições encomendadas**

**4.2.** - Se o número de horas do pessoal, em qualquer refeitório, for inferior ao previsto aplica-se a seguinte fórmula:

**P3** = (**Nhf** / **Nh**) X **Nhf** X **R**

Em que:

**Nh - Nº total de horas que deviam estar no refeitório**

**Nhf - Nº de horas em falta**

**R - Nº de refeições encomendadas**

**5** - Sempre que a entidade adjudicatária incumpra o disposto nos termos da Cláusula 5.ª n.º 2 alíneas c), d), e) e j) a entidade adjudicante terá direito a uma indemnização, correspondente à aplicação da fórmula P4, a qual é calculada em euros:

**P4 = M x D**

**M - Média de refeições fornecidas dos últimos 5 dias**

**D - nº de dias em que ocorreu incumprimento**

**6** - Sempre que se verifique o incumprimento da realização das ações de formação constantes do plano de formação estipulado na cláusula 33.ª deste caderno de encargos, constitui a entidade adjudicadora no direito de deduzir, no período letivo seguinte ao da verificação do incumprimento, ou no final do prazo de execução do contrato, no valor a faturar, o montante **P5** calculado pela seguinte fórmula:

**P5 = Ch** X **N**

Em que:

**Ch - Custo hora formando estabelecido para efeitos de penalização, de €10,00**

**N - N.º horas por formando em falta.**

**7 -** Sempre que se verifique o incumprimento das capitações alimentares, conforme definido na Cláusula 19.ª e nos Anexos F1 e F2, em qualquer refeitório concessionado no âmbito deste procedimento constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar o montante **P6** calculado pela seguinte fórmula:

$$P6 = [(Ce - Cu) / Ce ] X R$$

Em que:

**Ce – Capitação exigida da refeição completa**

**Cu – Capitação utilizada**

**R – N.º de refeições encomendadas**

**8 -** Sempre que forem obtidas, pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises feitas 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 (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e ser-lhe-á aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições servidas nesse refeitório, no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato conforme adiante definido.

**9 -** Sempre que se verifique o incumprimento relativo à realização das análises microbiológicas (laboratoriais) previstas na cláusula 25.ª, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, no mês seguinte ao da verificação do incumprimento, ou no final do prazo de execução do contrato, no valor a faturar, o montante **P7** calculado pela seguinte fórmula:

$$P7 = N \times Ca$$

Em que:

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

**Ca – custo unitário estabelecido para efeitos de penalização - € 80,00**

**9.1.-** A não realização de um dos parâmetros definidos será considerada como a totalidade da análise prevista não realizada, implicando a aplicação da respetiva penalização.

**10 -** Sempre que se verifique o incumprimento de qualquer requisito de higiene e limpeza nos termos definidos nas cláusulas 21.ª e 23.ª do caderno de encargos, constitui direito da entidade adjudicante a aplicação de penalização de € 250,00.

**11 -** Sempre que forem realizadas auditorias por parte da entidade adjudicante (DGEstE ou escola) ou outras entidades oficiais e se verifiquem situações de incumprimento da ementa ao nível da qualidade/variedade/calibre do(s) produto(s) por referência ao definido na Circular n.º

3097/DFE/2018, de agosto de 2018 e as que lhe sucedam, será aplicada multa, devida na faturação do final do respetivo mês, correspondente ao não pagamento da totalidade das refeições encomendadas nesse dia.

**Cláusula 36.ª Resolução do Contrato**

**1** - O direito à resolução do contrato poderá ser exercido pela entidade adjudicante e pelo adjudicatário nos termos do disposto nos artigos 332.º a 335.º do CCP e nos casos previstos no presente Caderno de Encargos.

**2** – A resolução do contrato por iniciativa do adjudicatário terá que ser fundamentada e não poderá afetar os fornecimentos, enquanto não estiver em condições de produzir os seus efeitos.

**3** - A resolução do contrato por iniciativa da entidade adjudicante poderá ocorrer, designadamente, nos seguintes casos:

a) O normal fornecimento de refeições aos seus utentes se encontre gravemente prejudicado por razões imputáveis ao adjudicatário;

b) Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;

c) Prática de atos com dolo ou negligência por parte do adjudicatário que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento dos refeitórios;

d) Incumprimento, por parte do adjudicatário, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas pela entidade adjudicante sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;

e) Oposição do adjudicatário ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;

f) Falta de cumprimento, em devido tempo, das obrigações contratuais;

g) Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite de 20% do valor contratual.

**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 rescisão, 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 37.ª Gestor do Contrato**

O acompanhamento da execução do contrato será assegurado por Josefina Leandro Sardinha Martins, enquanto gestora do contrato.

**Cláusula 38.ª Comunicações e Notificações**

**1** - Todas as notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes (entidade adjudicante, Escola, adjudicatário) deverão ser efetuadas, por escrito e enviadas através da aplicação informática RECORRA, de correio eletrónico, fax ou de correio registado.

**2** - Em cada escola deverá existir obrigatoriamente um Registo Diário do Funcionamento do Refeitório – Anexo D deste Caderno de Encargos – em que o representante da Escola registará a apreciação quantitativa e qualitativa da execução do serviço diário utilizando, para tal, a aplicação informática RECORRA.

**3** - O representante do adjudicatário deve fornecer os dados referentes ao peso da matéria-prima utilizada na refeição, de acordo com os seus registos relativos à matéria-prima incorporada, bem como todos os que se considerem necessários a uma correta apreciação das condições de fornecimento do serviço prestado.

**4** - A informação sobre a apreciação da qualidade do serviço deve ser prestada através do Registo Diário do Funcionamento do Refeitório – Anexo D.

**ANEXOS**

## Anexo A1- Lista de Escolas com número médio de refeições
## Lote 1 - Refeitórios da Direção de Serviços do Norte

| Lote | DSR | Concelho | Código UO | Nome UO | Código Escola | Nome Escola | Codigo Postal | Telefone | Nº médio refeições |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Norte | Arcos de Valdevez | 152584 | Escolas de Valdevez, Arcos de Valdevez | 1601073 | Escola Básica Padre Himalaya, Távora, Arcos de Valdevez | 4970-529 TÁVORA (SANTA MARIA) | 258520040 | 255 |
| 1 | Norte | Arcos de Valdevez | 152584 | Escolas de Valdevez, Arcos de Valdevez | 1601521 | Escola Básica e Secundária de Valdevez, Arcos de Valdevez | 4970-000 ARCOS DE VALDEVEZ | 258510320 | 488 |
| 1 | Norte | Arcos de Valdevez | 152584 | Escolas de Valdevez, Arcos de Valdevez | 1601602 | Escola Básica Dr. Manuel da Costa Brandão, Sabadim, Arcos de Valdevez | 4970-371 SABADIM | 258522372 | 185 |
| 1 | Norte | Armamar | 151853 | Escolas Gomes Teixeira, Armamar | 1801278 | Escola Básica e Secundária Gomes Teixeira, Armamar | 5110-123 ARMAMAR | 254855290 | 332 |
| 1 | Norte | Arouca | 151622 | Escolas de Escariz, Arouca | 104118 | Escola Básica e Secundária de Escariz, Arouca | 4540-320 ESCARIZ | 256920300 | 301 |
| 1 | Norte | Braga | 150721 | Escolas de Maximinos, Braga | 303089 | Escola Secundária de Maximinos, Braga | 4700-235 BRAGA | 253606540 | 112 |
| 1 | Norte | Braga | 150990 | Escolas D. Maria II, Braga | 303090 | Escola Básica de Lamaçães, Braga | 4715-248 BRAGA | 253254012 | 271 |
| 1 | Norte | Braga | 150721 | Escolas de Maximinos, Braga | 303120 | Escola Básica Frei Caetano Brandão, Maximinos, Braga | 4700-137 BRAGA | 253309090 | 150 |
| 1 | Norte | Braga | 151725 | Escolas de Real, Braga | 303185 | Escola Básica de Real, Braga | 4700-291 BRAGA | 253300290 | 311 |
| 1 | Norte | Braga | 150964 | Escolas de Trigal de Santa Maria, Braga | 303209 | Escola Básica de Trigal de Santa Maria, Braga | 4705-671 TADIM | 253671252 | 186 |
| 1 | Norte | Braga | 150988 | Escolas Dr. Francisco Sanches, Braga | 303210 | Escola Básica Dr. Francisco Sanches, Braga | 4710-449 BRAGA | 253609120 | 430 |
| 1 | Norte | Braga | 150952 | Escolas André Soares, Braga | 303331 | Escola Básica André Soares, Braga | 4710-221 BRAGA | 253214430 | 418 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Norte | Braga | 150241 | Escolas Sá de Miranda, Braga | 303432 | Escola Básica de Palmeira, Braga | 4700-693 PALMEIRA BRG | 253626549 | 264 |
| 1 | Norte | Braga | 151002 | Escolas de Celeirós, Braga | 303471 | Escola Básica de Celeirós, Braga | 4705-448 CELEIRÓS BRG | 253304270 | 221 |
| 1 | Norte | Braga | 150976 | Escolas Alberto Sampaio, Braga | 303753 | Escola Secundária Alberto Sampaio, Braga | 4710-216 BRAGA | 253204220 | 234 |
| 1 | Norte | Braga | 151713 | Escolas de Mosteiro e Cávado, Braga | 303817 | Escola Básica de Mosteiro e Cávado, Panóias, Braga | 4700-760 PANOIAS BRG | 253300620 | 222 |
| 1 | Norte | Braga | 150990 | Escolas D. Maria II, Braga | 303900 | Escola Secundária D. Maria II, Braga | 4710-913 BRAGA | 253208790 | 254 |
| 1 | Norte | Braga | 150149 | Escolas Carlos Amarante, Braga | 303910 | Escola Básica de Gualtar, Braga | 4710-081 BRAGA | 253677905 | 247 |
| 1 | Norte | Braga | 150241 | Escolas Sá de Miranda, Braga | 303947 | Escola Secundária Sá de Miranda, Braga | 4710-295 BRAGA | 253200980 | 230 |
| 1 | Norte | Castelo de Paiva | 151646 | Escolas de Couto Mineiro do Pejão, Castelo de Paiva | 106658 | Escola Básica de Couto Mineiro do Pejão, Raiva, Castelo de Paiva | 4550-612 RAIVA | 255760120 | 168 |
| 1 | Norte | Celorico de Basto | 151737 | Escolas de Celorico de Basto | 305314 | Escola Básica de Gandarela, Celorico de Basto | 4890-542 BASTO (SÃO CLEMENTE) | 253650200 | 142 |
| 1 | Norte | Celorico de Basto | 151737 | Escolas de Celorico de Basto | 305328 | Escola Básica da Mota, Celorico de Basto | 4890-314 FERVENÇA | 255490700 | 149 |
| 1 | Norte | Celorico de Basto | 151737 | Escolas de Celorico de Basto | 305958 | Escola Básica e Secundária de Celorico de Basto | 4890-377 GÉMEOS CBT | 255320260 | 307 |
| 1 | Norte | Chaves | 150230 | Escolas Fernão de Magalhães, Chaves | 1703324 | Escola Básica e Secundária Fernão de Magalhães, Chaves | 5400-516 CHAVES | 276340090 | 148 |
| 1 | Norte | Chaves | 152730 | Escolas Dr. António Granjo, Chaves | 1703325 | Escola Secundária Dr. António Granjo, Chaves | 5400-244 CHAVES | 276340640 | 205 |
| 1 | Norte | Chaves | 152729 | Escolas Dr. Júlio Martins, Chaves | 1703358 | Escola Secundária Dr. Júlio Martins, Chaves | 5400-017 CHAVES | 276333482 | 252 |
| 1 | Norte | Chaves | 152729 | Escolas Dr. Júlio Martins, Chaves | 1703390 | Escola Básica Nadir Afonso, Chaves | 5400-019 CHAVES | 276340960 | 118 |
| 1 | Norte | Chaves | 152730 | Escolas Dr. António Granjo, Chaves | 1703615 | Escola Básica Dr. Francisco Gonçalves Carneiro, Chaves | 5400-205 CHAVES | 276340360 | 213 |
| 1 | Norte | Espinho | 151336 | Escolas Dr. Manuel Gomes de Almeida, Espinho | 107850 | Escola Básica e Secundária Domingos Capela, Silvalde, Espinho | 4500-643 ESPINHO | 227342945 | 132 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Norte | Esposende | 152894 | Escolas António Rodrigues Sampaio, Esposende | 306510 | Escola Básica António Rodrigues Sampaio, Esposende | 4740-532 ESPOSENDE | 253960210 | 156 |
| 1 | Norte | Esposende | 150850 | Escolas António Correia de Oliveira, Esposende | 306645 | Escola Básica de Apúlia, Esposende | 4740-033 APÚLIA | 253960030 | 152 |
| 1 | Norte | Fafe | 152882 | Escolas de Fafe | 307051 | Escola Básica de Arões - Santa Cristina, Fafe | 4820-640 ARÕES (SANTA CRISTINA) | 253592730 | 174 |
| 1 | Norte | Fafe | 150496 | Escolas de Montelongo, Fafe | 307258 | Escola Básica de Montelongo, Fafe | 4820-000 FAFE | 253490220 | 478 |
| 1 | Norte | Fafe | 150502 | Escolas Prof. Carlos Teixeira, Fafe | 307402 | Escola Básica Prof. Carlos Teixeira, Fafe | 4820-118 FAFE | 253700680 | 736 |
| 1 | Norte | Fafe | 152882 | Escolas de Fafe | 307427 | Escola Secundária de Fafe | 4820-118 FAFE | 253490750 | 302 |
| 1 | Norte | Fafe | 150496 | Escolas de Montelongo, Fafe | 307650 | Escola Básica Padre Joaquim Flores, Revelhe, Fafe | 4824-502 REVELHE | 253509010 | 308 |
| 1 | Norte | Fafe | 150502 | Escolas Prof. Carlos Teixeira, Fafe | 307811 | Escola Básica de Silvares, São Martinho, Fafe | 4820-715 SÃO MARTINHO SILVARES | 253459010 | 186 |
| 1 | Norte | Guimarães | 150514 | Escolas Arquiteto Fernando Távora, Guimarães | 308010 | Escola Básica Arquiteto Fernando Távora, Fermentões, Guimarães | 4800-094 GUIMARÃES | 253559260 | 134 |
| 1 | Norte | Guimarães | 152924 | Escolas de Abação, Guimarães | 308066 | Escola Básica de Abação, Guimarães | 4810-675 SÃO TOMÉ ABAÇÃO | 253422430 | 167 |
| 1 | Norte | Guimarães | 151014 | Escolas Francisco de Holanda, Guimarães | 308115 | Escola Secundária Francisco de Holanda, Guimarães | 4810-420 GUIMARÃES | 253412954 | 214 |
| 1 | Norte | Guimarães | 402187 | Escola Secundária de Martins Sarmento, Guimarães | 308117 | Escola Secundária Martins Sarmento, Guimarães | 4810-247 GUIMARÃES | 253513240 | 231 |
| 1 | Norte | Guimarães | 150307 | Escolas do Vale de São Torcato, Guimarães | 308169 | Escola Básica do Vale de São Torcato, Guimarães | 4800-868 SÃO TORCATO | 253559874 | 185 |
| 1 | Norte | Guimarães | 150290 | Escolas Virgínia Moura, Guimarães | 308224 | Escola Básica Virgínia Moura, Moreira de Cónegos, Guimarães | 4815-254 MOREIRA DE CÓNEGOS | 253560160 | 238 |
| 1 | Norte | Guimarães | 151038 | Escolas D. Afonso Henriques, Guimarães | 308335 | Escola Básica D. Afonso Henriques, Creixomil, Guimarães | 4810-066 GUIMARÃES | 253413410 | 285 |
| 1 | Norte | Guimarães | 151040 | Escolas de Pevidém, Guimarães | 308374 | Escola Básica de Pevidém, Selho - São Jorge, Guimarães | 4835-315 GUIMARÃES | 253532335 | 303 |
| 1 | Norte | Guimarães | 151063 | Escolas Gil Vicente, Guimarães | 308394 | Escola Básica Gil Vicente, Urgeses, Guimarães | 4810-502 GUIMARÃES | 253522403 | 136 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Norte | Guimarães | 150812 | Escolas Professor Abel Salazar, Guimarães | 308408 | Escola Básica Professor Abel Salazar, Guimarães | 4805-374 RONFE | 253540040 | 205 |
| 1 | Norte | Guimarães | 151749 | Escolas João de Meira, Guimarães | 308432 | Escola Básica Professor João de Meira, Guimarães | 4810-257 GUIMARÃES | 253516914 | 568 |
| 1 | Norte | Guimarães | 151014 | Escolas Francisco de Holanda, Guimarães | 308445 | Escola Básica Egas Moniz, Guimarães | 4810-532 GUIMARÃES | 253439260 | 316 |
| 1 | Norte | Guimarães | 152912 | Escolas Santos Simões, Guimarães | 308553 | Escola Básica e Secundária Santos Simões, Guimarães | 4810-767 GUIMARÃES | 253439090 | 400 |
| 1 | Norte | Guimarães | 151750 | Escolas de Briteiros, Guimarães | 308788 | Escola Básica de Briteiros, Guimarães | 4805-447 SALVADOR BRITEIROS | 253578849 | 175 |
| 1 | Norte | Guimarães | 401031 | Escola Secundária de Caldas das Taipas, Guimarães | 308844 | Escola Secundária de Caldas das Taipas, Guimarães | 4805-128 CALDAS DAS TAIPAS | 253479890 | 176 |
| 1 | Norte | Guimarães | 151026 | Escolas das Taipas, Guimarães | 308854 | Escola Básica das Taipas, Caldas das Taipas, Guimarães | 4800-000 GUIMARÃES | 253470670 | 315 |
| 1 | Norte | Guimarães | 151051 | Escolas Arqueólogo Mário Cardoso, Guimarães | 308980 | Escola Básica e Secundária Arqueólogo Mário Cardoso, Ponte, Guimarães | 4806 - 909 Caldas das Taipas | 253479790 | 255 |
| 1 | Norte | Lamego | 152948 | Escolas da Sé, Lamego | 1805257 | Escola Básica e Secundária da Sé, Lamego | 5100-104 LAMEGO | 254600280 | 313 |
| 1 | Norte | Lamego | 151889 | Escolas Latino Coelho, Lamego | 1805921 | Escola Básica de Lamego | 5100-143 LAMEGO | 254612023 | 255 |
| 1 | Norte | Lousada | 150370 | Escolas Dr. Mário Fonseca, Lousada | 1305004 | Escola Básica e Secundária Dr. Mário Fonseca, Nogueira, Lousada | 4620-460 NOGUEIRA LSD | 255820030 | 318 |
| 1 | Norte | Lousada | 151464 | Escolas de Lousada Este | 1305009 | Escola Básica de Lousada Este | 4620-058 CAÍDE DE REI | 255821020 | 222 |
| 1 | Norte | Lousada | 151518 | Escolas de Lousada | 1305015 | Escola Secundária de Lousada | 4620-493 PIAS LSD | 255820950 | 272 |
| 1 | Norte | Lousada | 151518 | Escolas de Lousada | 1305606 | Escola Básica de Lousada Centro | 4620-000 LOUSADA | 255812303 | 174 |
| 1 | Norte | Lousada | 150370 | Escolas Dr. Mário Fonseca, Lousada | 1305904 | Escola Básica e Secundária de Lousada Norte | 4620-264 LUSTOSA | 253580560 | 174 |
| 1 | Norte | Lousada | 151531 | Escolas de Lousada Oeste | 1305928 | Escola Básica e Secundária de Lousada Oeste | 4620-428 NEVOGILDE LSD | 255912003 | 261 |
| 1 | Norte | Maia | 152067 | Escolas do Castêlo da Maia, Maia | 1306017 | Escola Secundária do Castêlo da Maia, Maia | 4475-640 MAIA | 229820641 | 336 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Norte | Maia | 152031 | Escolas Gonçalo Mendes da Maia, Maia | 1306342 | Escola Básica Gonçalo Mendes da Maia, Vermoim, Maia | 4470-194 MAIA | 229485859 | 456 |
| 1 | Norte | Maia | 152020 | Escolas da Maia | 1306561 | Escola Básica de Gueifães, Maia | 4470-030 MAIA | 229016804 | 274 |
| 1 | Norte | Maia | 152055 | Escolas Dr. Vieira de Carvalho, Maia | 1306564 | Escola Básica e Secundária Dr. Vieira de Carvalho, Moreira da Maia, Maia | 4470-596 MAIA | 229429181 | 405 |
| 1 | Norte | Maia | 152020 | Escolas da Maia | 1306608 | Escola Secundária da Maia | 4470-194 MAIA | 229478480 | 306 |
| 1 | Norte | Maia | 152043 | Escolas de Pedrouços, Maia | 1306753 | Escola Básica e Secundária de Pedrouços, Maia | 4425-642 MAIA | 229773950 | 253 |
| 1 | Norte | Maia | 152079 | Escolas do Levante da Maia, Maia | 1306933 | Escola Básica e Secundária do Levante da Maia, Nogueira da Maia, Maia | 4475-470 MAIA | 229410319 | 218 |
| 1 | Norte | Maia | 152961 | Escolas de Águas Santas, Maia | 1306934 | Escola Básica e Secundária de Águas Santas, Maia | 4425-151 MAIA | 229712570 | 453 |
| 1 | Norte | Mondim de Basto | 152754 | Escolas de Mondim de Basto | 1705801 | Escola Básica e Secundária de Mondim de Basto | 4880-231 MONDIM DE BASTO | 255382198 | 255 |
| 1 | Norte | Oliveira de Azeméis | 151609 | Escolas de Loureiro, Oliveira de Azeméis | 113009 | Escola Básica Dr. José Pereira Tavares, Pinheiro da Bemposta, Oliveira de Azeméis | 3720-464 PINHEIRO DA BEMPOSTA | 256990170 | 121 |
| 1 | Norte | Oliveira de Azeméis | 151609 | Escolas de Loureiro, Oliveira de Azeméis | 113010 | Escola Básica de Loureiro, Alumieira, Oliveira de Azeméis | 3720-051 LOUREIRO OAZ | 256691102 | 237 |
| 1 | Norte | Oliveira de Azeméis | 153047 | Escolas Ferreira de Castro, Oliveira de Azeméis | 113147 | Escola Básica e Secundária Ferreira de Castro, Oliveira de Azeméis | 3720-298 OLIVEIRA DE AZEMÉIS | 256666070 | 474 |
| 1 | Norte | Oliveira de Azeméis | 151324 | Escolas Dr. Ferreira da Silva, Oliveira de Azeméis | 113176 | Escola Básica Comendador Ângelo Azevedo, Oliveira de Azeméis | 3720-904 VILA DE CUCUJÃES | 256870500 | 286 |
| 1 | Norte | Oliveira de Azeméis | 151658 | Escolas Soares Basto, Oliveira de Azeméis | 113278 | Escola Básica e Secundária Soares Basto, Oliveira de Azeméis | 3720-254 OLIVEIRA DE AZEMÉIS | 256600590 | 475 |
| 1 | Norte | Oliveira de Azeméis | 151348 | Escolas de Fajões, Oliveira de Azeméis | 113470 | Escola Básica de Carregosa, Oliveira de Azeméis | 3720-017 CARREGOSA | 256410450 | 142 |
| 1 | Norte | Oliveira de Azeméis | 151324 | Escolas Dr. Ferreira da Silva, Oliveira de Azeméis | 113513 | Escola Básica e Secundária Dr. Ferreira da Silva, Cucujães, Oliveira de Azeméis | 3720-677 VILA DE CUCUJÃES | 256890327 | 226 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Norte | Paços de Ferreira | 151117 | Escolas de Paços de Ferreira | 1309008 | Escola Básica de Paços de Ferreira | 4595-202 MEIXOMIL | 255861751 | 300 |
| 1 | Norte | Paços de Ferreira | 150769 | Escolas D. António Taipa, Freamunde, Paços de Ferreira | 1309013 | Escola Secundária D. António Taipa, Freamunde, Paços de Ferreira | 4590-000 PAÇOS DE FERREIRA | 255880510 | 194 |
| 1 | Norte | Paços de Ferreira | 150769 | Escolas D. António Taipa, Freamunde, Paços de Ferreira | 1309093 | Escola Básica e Secundária Dr. Manuel Pinto de Vasconcelos, Freamunde, Paços de Ferreira | 4590-298 FREAMUNDE | 255880270 | 247 |
| 1 | Norte | Paços de Ferreira | 151476 | Escolas de Eiriz, Paços de Ferreira | 1309245 | Escola Básica de Eiriz, Paços de Ferreira | 4595-072 EIRIZ | 255865409 | 299 |
| 1 | Norte | Paços de Ferreira | 403374 | Escola Secundária de Paços de Ferreira | 1309528 | Escola Secundária de Paços de Ferreira | 4590-612 PAÇOS DE FERREIRA | 255860520 | 293 |
| 1 | Norte | Paços de Ferreira | 151488 | Escolas de Frazão, Paços de Ferreira | 1309931 | Escola Básica de Frazão, Paços de Ferreira | 4595-148 FRAZÃO | 255872310 | 257 |
| 1 | Norte | Paredes | 150770 | Escolas de Cristelo, Paredes | 1310041 | Escola Básica de Cristelo, Paredes | 4580-352 CRISTELO PRD | 255783280 | 219 |
| 1 | Norte | Paredes | 150861 | Escolas de Lordelo, Paredes | 1310046 | Escola Básica e Secundária de Lordelo, Paredes | 4580-439 LORDELO PRD | 224442520 | 219 |
| 1 | Norte | Paredes | 151452 | Escolas Daniel Faria, Paredes | 1310527 | Escola Secundária Daniel Faria, Baltar, Paredes | 4585-024 BALTAR | 224152750 | 156 |
| 1 | Norte | Paredes | 402424 | Escola Secundária de Paredes | 1310582 | Escola Secundária de Paredes | 4580-045 PAREDES | 255782127 | 422 |
| 1 | Norte | Paredes | 151555 | Escolas de Vilela, Paredes | 1310758 | Escola Básica e Secundária de Rebordosa, Paredes | 4585-856 REBORDOSA | 224112822 | 167 |
| 1 | Norte | Paredes | 151555 | Escolas de Vilela, Paredes | 1310955 | Escola Básica e Secundária de Vilela, Paredes | 4580-651 VILELA PRD | 255880570 | 197 |
| 1 | Norte | Penafiel | 402473 | Escola Secundária de Penafiel | 1311034 | Escola Secundária de Penafiel | 4560-491 PENAFIEL | 255712270 | 259 |
| 1 | Norte | Penafiel | 152572 | Escolas de Pinheiro, Penafiel | 1311212 | Escola Básica e Secundária de Pinheiro, Penafiel | 4575-369 PINHEIRO PNF | 255617070 | 286 |
| 1 | Norte | Penafiel | 152559 | Escolas Joaquim de Araújo, Guilhufe, Penafiel | 1311314 | Escola Básica de Penafiel Sul | 4560-222 MARECOS | 255726468 | 270 |
| 1 | Norte | Penafiel | 152547 | Escolas D. António Ferreira Gomes, Penafiel | 1311524 | Escola Básica D. António Ferreira Gomes, Milhundos, Penafiel | 4560-232 MILHUNDOS | 255718410 | 256 |
| 1 | Norte | Penafiel | 152559 | Escolas Joaquim de Araújo, Guilhufe, Penafiel | 1311567 | Escola Secundária Joaquim de Araújo, Guilhufe, Penafiel | 4560-461 PENAFIEL | 255724098 | 209 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Norte | Penafiel | 152535 | Escolas de Paço de Sousa, Penafiel | 1311754 | Escola Básica de Paço de Sousa, Penafiel | 4560-354 PAÇO DE SOUSA | 255750170 | 236 |
| 1 | Norte | Penafiel | 152560 | Escolas de Penafiel Sudeste | 1311784 | Escola Básica de Penafiel Sudeste | 4575-134 CABEÇA SANTA | 255617440 | 134 |
| 1 | Norte | Ponte de Lima | 152638 | Escolas de Ponte de Lima | 1607040 | Escola Básica da Correlhã, Ponte de Lima | 4990-306 PONTE DE LIMA | 258900120 | 339 |
| 1 | Norte | Ponte de Lima | 152638 | Escolas de Ponte de Lima | 1607424 | Escola Secundária de Ponte de Lima | 4990-079 PONTE DE LIMA | 258909140 | 327 |
| 1 | Norte | Ponte de Lima | 152651 | Escolas António Feijó, Ponte de Lima | 1607788 | Escola Básica António Feijó, Ponte de Lima | 4990-114 PONTE DE LIMA | 258909070 | 302 |
| 1 | Norte | Porto | 152870 | Escolas Clara de Resende, Porto | 1312002 | Escola Básica e Secundária Clara de Resende, Porto | 4100-365 PORTO | 226064689 | 205 |
| 1 | Norte | Porto | 152195 | Escolas Manoel de Oliveira, Porto | 1312010 | Escola Básica Manoel de Oliveira, Porto | 4100-431 PORTO | 226105740 | 105 |
| 1 | Norte | Porto | 152237 | Escolas António Nobre, Porto | 1312027 | Escola Básica Nicolau Nasoni, Porto | 4350-285 PORTO | 225507902 | 39 |
| 1 | Norte | Porto | 152183 | Escolas Carolina Michaelis, Porto | 1312054 | Escola Básica e Secundária Carolina Michaelis, Porto | 4050-350 PORTO | 226051110 | 235 |
| 1 | Norte | Porto | 151385 | Escolas Eugénio de Andrade, Porto | 1312113 | Escola Básica Eugénio de Andrade, Porto | 4200-098 PORTO | 225091008 | 142 |
| 1 | Norte | Porto | 152950 | Escolas Rodrigues de Freitas, Porto | 1312128 | Escola Básica e Secundária de Miragaia, Porto | 4050-628 PORTO | 223395350 | 55 |
| 1 | Norte | Porto | 153000 | Escolas Alexandre Herculano, Porto | 1312149 | Escola Básica e Secundária Dr. Augusto César Pires de Lima, Porto | 4349-004 PORTO | 225193180 | 74 |
| 1 | Norte | Porto | 152237 | Escolas António Nobre, Porto | 1312225 | Escola Secundária António Nobre, Porto | 4200-105 PORTO | 225096771 | 130 |
| 1 | Norte | Porto | 152213 | Escolas Leonardo Coimbra - Filho, Porto | 1312289 | Escola Básica e Secundária Leonardo Coimbra - Filho, Porto | 4150-084 PORTO | 226185074 | 126 |
| 1 | Norte | Porto | 152158 | Escolas do Cerco do Porto, Porto | 1312346 | Escola Básica e Secundária do Cerco do Porto, Porto | 4300-423 PORTO | 225366171 | 194 |
| 1 | Norte | Porto | 152225 | Escolas Aurélia de Sousa, Porto | 1312351 | Escola Básica Augusto Gil, Porto | 4000-044 PORTO | 222009671 | 234 |
| 1 | Norte | Porto | 152171 | Escolas Infante D. Henrique, Porto | 1312414 | Escola Básica Gomes Teixeira, Porto | 4150-344 PORTO | 226002032 | 248 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Norte | Porto | 401766 | Escola Secundária Filipa de Vilhena, Porto | 1312436 | Escola Secundária Filipa de Vilhena, Porto | 4200-239 PORTO | 225072670 | 179 |
| 1 | Norte | Porto | 150873 | Escolas Fontes Pereira de Melo, Porto | 1312511 | Escola Básica e Secundária Fontes Pereira de Melo, Porto | 4100-366 PORTO | 226069563 | 473 |
| 1 | Norte | Porto | 150400 | Escolas do Viso, Porto | 1312553 | Escola Básica do Viso, Porto | 4250-379 PORTO | 228302897 | 148 |
| 1 | Norte | Porto | 150873 | Escolas Fontes Pereira de Melo, Porto | 1312563 | Escola Básica e Secundária Maria Lamas, Porto | 4250-379 PORTO | 228348620 | 177 |
| 1 | Norte | Porto | 152201 | Escolas Garcia de Orta, Porto | 1312592 | Escola Básica Francisco Torrinha, Porto | 4150-673 PORTO | 226180171 | 216 |
| 1 | Norte | Porto | 152225 | Escolas Aurélia de Sousa, Porto | 1312593 | Escola Secundária Aurélia de Sousa, Porto | 4000-099 PORTO | 225021773 | 227 |
| 1 | Norte | Porto | 404184 | Escola Artística Soares dos Reis, Porto | 1312617 | Escola Artística Soares dos Reis, Porto | 4000-191 PORTO | 225371010 | 148 |
| 1 | Norte | Porto | 153000 | Escolas Alexandre Herculano, Porto | 1312658 | Escola Secundária Alexandre Herculano, Porto | 4300-096 PORTO | 225371838 | 0 a) |
| 1 | Norte | Porto | 153000 | Escolas Alexandre Herculano, Porto | 1312694 | Escola Básica Ramalho Ortigão, Porto | 4349-026 PORTO | 225378612 | 185 |
| 1 | Norte | Porto | 152201 | Escolas Garcia de Orta, Porto | 1312772 | Escola Secundária Garcia de Orta, Porto | 4150-620 PORTO | 226198340 | 92 |
| 1 | Norte | Porto | 152160 | Escolas Pêro Vaz de Caminha, Porto | 1312811 | Escola Básica Pêro Vaz de Caminha, Porto | 4250-483 PORTO | 228327182 | 152 |
| 1 | Norte | Porto | 152237 | Escolas António Nobre, Porto | 1312833 | Escola Básica da Areosa, Porto | 4200-001 PORTO | 225420540 | 210 |
| 1 | Norte | Porto | 152183 | Escolas Carolina Michaelis, Porto | 1312840 | Escola Básica Irene Lisboa, Porto | 4050-186 PORTO | 225500306 | 188 |
| 1 | Norte | Porto | 152950 | Escolas Rodrigues de Freitas, Porto | 1312958 | Escola Básica e Secundária Rodrigues de Freitas, Porto | 4050-466 PORTO | 226064829 | 379 |
| 1 | Norte | Póvoa de Lanhoso | 150915 | Escolas de Póvoa de Lanhoso | 309167 | Escola Secundária de Póvoa de Lanhoso | 4830-503 PÓVOA DE LANHOSO | 253633338 | 164 |
| 1 | Norte | Póvoa de Lanhoso | 150915 | Escolas de Póvoa de Lanhoso | 309719 | Escola Básica do Ave, Póvoa de Lanhoso | 4830-755 TAÍDE | 253949110 | 284 |
| 1 | Norte | Póvoa de Varzim | 152274 | Escolas Campo Aberto, Póvoa de Varzim | 1313186 | Escola Básica e Secundária Campo Aberto, Beiriz, Póvoa de Varzim | 4495-313 PÓVOA DE VARZIM | 252690490 | 184 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Norte | Póvoa de Varzim | 152262 | Escolas de Aver-o-Mar, Póvoa de Varzim | 1313365 | Escola Básica de Aver-o-Mar, Póvoa de Varzim | 4490-099 PÓVOA DE VARZIM | 252690590 | 340 |
| 1 | Norte | Póvoa de Varzim | 401675 | Escola Secundária Eça de Queirós, Póvoa de Varzim | 1313392 | Escola Secundária Eça de Queirós, Póvoa de Varzim | 4490-621 PÓVOA DE VARZIM | 252298490 | 255 |
| 1 | Norte | Póvoa de Varzim | 152249 | Escolas Dr. Flávio Gonçalves, Póvoa de Varzim | 1313649 | Escola Básica Dr. Flávio Gonçalves, Povoa de Varzim | 4490-648 PÓVOA DE VARZIM | 252683384 | 377 |
| 1 | Norte | Póvoa de Varzim | 152250 | Escolas Cego do Maio, Póvoa de Varzim | 1313691 | Escola Básica Cego do Maio, Póvoa de Varzim | 4490-609 PÓVOA DE VARZIM | 252290960 | 242 |
| 1 | Norte | Santa Maria da Feira | 151178 | Escolas de Corga do Lobão, Santa Maria da Feira | 109070 | Escola Básica de Corga do Lobão, Santa Maria da Feira | 4505-515 LOBÃO | 256915900 | 209 |
| 1 | Norte | Santa Maria da Feira | 150356 | Escolas António Alves de Amorim, Santa Maria da Feira | 109099 | Escola Básica António Alves de Amorim, Lourosa, Santa Maria da Feira | 4535-082 LOUROSA | 227419180 | 279 |
| 1 | Norte | Santa Maria da Feira | 151294 | Escolas de Canedo, Santa Maria da Feira | 109331 | Escola Básica de Canedo, Santa Maria da Feira | 4525-117 CANEDO VFR | 227639056 | 163 |
| 1 | Norte | Santa Maria da Feira | 151660 | Escolas de Santa Maria da Feira | 109357 | Escola Básica Professor Doutor Ferreira de Almeida, Santa Maria da Feira | 4520-240 SANTA MARIA DA FEIRA | 256374020 | 253 |
| 1 | Norte | Santa Maria da Feira | 151350 | Escolas Coelho e Castro, Santa Maria da Feira | 109632 | Escola Básica e Secundária Coelho e Castro, Fiães, Santa Maria da Feira | 4505-259 FIÃES VFR | 227448501 | 301 |
| 1 | Norte | Santa Maria da Feira | 151671 | Escolas Fernando Pessoa, Santa Maria da Feira | 109663 | Escola Básica Fernando Pessoa, Santa Maria da Feira | 4520-827 SANTA MARIA DA FEIRA | 256377702 | 411 |
| 1 | Norte | Santa Maria da Feira | 151282 | Escolas de Argoncilhe, Santa Maria da Feira | 109681 | Escola Básica de Argoncilhe, Santa Maria da Feira | 4505-014 ARGONCILHE | 227455793 | 378 |
| 1 | Norte | Santa Maria da Feira | 150551 | Escolas de Arrifana, Santa Maria da Feira | 109721 | Escola Básica de Milheirós de Poiares, Santa Maria da Feira | 3700-739 MILHEIRÓS DE POIARES | 256840300 | 127 |
| 1 | Norte | Santa Maria da Feira | 150563 | Escolas de Paços de Brandão, Santa Maria da Feira | 109976 | Escola Básica de Paços de Brandão, Santa Maria da Feira | 4535-525 PAÇOS DE BRANDÃO | 227445612 | 342 |
| 1 | Norte | Santo Tirso | 151130 | Escolas D. Afonso Henriques, Santo Tirso | 1314002 | Escola Básica de S. Tomé de Negrelos, Santo Tirso | 4795-638 SÃO TOMÉ NEGRELOS | 252871320 | 270 |
| 1 | Norte | Santo Tirso | 151130 | Escolas D. Afonso Henriques, Santo Tirso | 1314010 | Escola Secundária D. Afonso Henriques, Aves, Santo Tirso | 4795-058 AVES | 252873510 | 170 |
| 1 | Norte | Santo Tirso | 151142 | Escolas Tomaz Pelayo, Santo Tirso | 1314011 | Escola Básica de Santo Tirso | 4780-365 SANTO TIRSO | 252808210 | 138 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Norte | Santo Tirso | 152298 | Escolas D. Dinis, Santo Tirso | 1314529 | Escola Básica da Agrela e Vale do Leça, Santo Tirso | 4825-026 AGRELA STS | 229698400 | 155 |
| 1 | Norte | Santo Tirso | 151130 | Escolas D. Afonso Henriques, Santo Tirso | 1314554 | Escola Básica Ave, Vila das Aves, Santo Tirso | 4795-080 AVES | 252941177 | 196 |
| 1 | Norte | Santo Tirso | 330838 | Escola Básica da Ponte, Vila das Aves, Santo Tirso | 1314797 | Escola Básica da Ponte, Vila das Aves, Santo Tirso | 4795-638 SÃO TOMÉ NEGRELOS | 252875350 | 191 |
| 1 | Norte | Santo Tirso | 152304 | Escolas de São Martinho, Santo Tirso | 1314807 | Escola Básica de São Martinho, São Martinho do Campo, Santo Tirso | 4795-468 SÃO MARTINHO CAMPO | 252840320 | 383 |
| 1 | Norte | Santo Tirso | 152298 | Escolas D. Dinis, Santo Tirso | 1314986 | Escola Básica e Secundária D. Dinis, Santo Tirso | 4780-501 SANTO TIRSO | 252808310 | 451 |
| 1 | Norte | São João da Madeira | 152900 | Escolas Oliveira Júnior, São João da Madeira | 116374 | Escola Básica e Secundária Oliveira Júnior, São João da Madeira | 3700-023 SÃO JOÃO DA MADEIRA | 256201050 | 514 |
| 1 | Norte | São João da Madeira | 151683 | Escolas João Silva Correia, São João da Madeira | 116386 | Escola Básica e Secundária de São João da Madeira | 3700-291 SÃO JOÃO DA MADEIRA | 256200790 | 309 |
| 1 | Norte | São João da Madeira | 153060 | Escolas Dr. Serafim Leite, São João da Madeira | 116413 | Escola Básica e Secundária Dr. Serafim Leite, São João da Madeira | 3700-179 SÃO JOÃO DA MADEIRA | 256837550 | 327 |
| 1 | Norte | Tabuaço | 151932 | Escolas Abel Botelho, Tabuaço | 1819030 | Escola Básica e Secundária Abel Botelho, Tabuaço | 5120-385 TABUAÇO | 254780020 | 325 |
| 1 | Norte | Terras de Bouro | 150319 | Escolas de Terras de Bouro | 310057 | Escola Básica de Rio Caldo, Terras de Bouro | 4845-024 RIO CALDO | 253390200 | 96 |
| 1 | Norte | Trofa | 151154 | Escolas de Coronado e Castro, Trofa | 1314179 | Escola Básica do Castro, Alvarelhos, Trofa | 4745-094 ALVARELHOS TRF | 229823894 | 178 |
| 1 | Norte | Trofa | 152316 | Escolas da Trofa | 1314466 | Escola Secundária da Trofa | 4785-313 TROFA | 252490410 | 281 |
| 1 | Norte | Trofa | 151154 | Escolas de Coronado e Castro, Trofa | 1314556 | Escola Básica e Secundária de Coronado e Castro, São Romão do Coronado, Trofa | 4745-517 SÃO ROMÃO CORONADO | 229827151 | 211 |
| 1 | Norte | Trofa | 152316 | Escolas da Trofa | 1314712 | Escola Básica Prof. Napoleão Sousa Marques, São Martinho de Bougado, Trofa | 4785-275 TROFA | 252403600 | 270 |
| 1 | Norte | Vale de Cambra | 151701 | Escolas de Búzio, Vale de Cambra | 119542 | Escola Básica das Dairas, Vale de Cambra | 3730-201 VALE DE CAMBRA | 256426670 | 202 |
| 1 | Norte | Vale de Cambra | 151701 | Escolas de Búzio, Vale de Cambra | 119684 | Escola Básica e Secundária de Búzio, Vale de Cambra | 3730-000 VALE DE CAMBRA | 256420700 | 442 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Norte | Vieira do Minho | 150605 | Escolas Vieira de Araújo, Vieira do Minho | 311345 | Escola Básica e Secundária Vieira de Araújo, Vieira do Minho | 4850-549 VIEIRA DO MINHO | 253647201 | 189 |
| 1 | Norte | Vila do Conde | 152390 | Escolas D. Afonso Sanches, Vila do Conde | 1316003 | Escola Secundária D. Afonso Sanches, Vila do Conde | 4480-881 VILA DO CONDE | 252640490 | 240 |
| 1 | Norte | Vila do Conde | 401997 | Escola Secundária José Régio, Vila do Conde | 1316007 | Escola Secundária José Régio, Vila do Conde | 4480-794 VILA DO CONDE | 252640400 | 302 |
| 1 | Norte | Vila do Conde | 150848 | Escolas D. Pedro IV, Vila do Conde | 1316010 | Escola Básica Maria Pais Ribeiro - A Ribeirinha, Macieira, Vila do Conde | 4485-400 MACIEIRA DA MAIA | 252660120 | 168 |
| 1 | Norte | Vila do Conde | 152390 | Escolas D. Afonso Sanches, Vila do Conde | 1316433 | Escola Básica Júlio Saúl Dias, Vila do Conde | 4480-881 VILA DO CONDE | 252240950 | 220 |
| 1 | Norte | Vila do Conde | 152389 | Escolas Frei João de Vila do Conde, Vila do Conde | 1316517 | Escola Básica Frei João de Vila do Conde, Vila do Conde | 4480-794 VILA DO CONDE | 252640970 | 220 |
| 1 | Norte | Vila do Conde | 150848 | Escolas D. Pedro IV, Vila do Conde | 1316798 | Escola Básica D. Pedro IV, Mindelo, Vila do Conde | 4485-489 MINDELO | 252670020 | 235 |
| 1 | Norte | Vila do Conde | 150411 | Escolas Dr. Carlos Pinto Ferreira, Vila do Conde | 1316922 | Escola Básica Dr. Carlos Pinto Ferreira, Junqueira, Vila do Conde | 4480-260 JUNQUEIRA VCD | 252650510 | 217 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Famalicão | 150629 | Escolas de Pedome, Vila Nova de Famalicão | 312179 | Escola Básica de Pedome, Vila Nova de Famalicão | 4765-152 PEDOME | 252980000 | 328 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Famalicão | 150630 | Escolas de Ribeirão, Vila Nova de Famalicão | 312187 | Escola Básica de Ribeirão, Vila Nova de Famalicão | 4760-711 RIBEIRÃO | 252409540 | 360 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Famalicão | 150800 | Escolas Padre Benjamim Salgado, Vila Nova de Famalicão | 312323 | Escola Básica Bernardino Machado, Joane, Vila Nova de Famalicão | 4770-243 JOANE | 252990590 | 329 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Famalicão | 150642 | Escolas D. Sancho I, Vila Nova de Famalicão | 312521 | Escola Secundária D. Sancho I, Vila Nova de Famalicão | 4760-126 VILA NOVA DE FAMALICÃO | 252322048 | 295 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Famalicão | 151762 | Escolas Camilo Castelo Branco, Vila Nova de Famalicão | 312577 | Escola Secundária Camilo Castelo Branco, Vila Nova de Famalicão | 4760-412 VILA NOVA DE FAMALICÃO | 252501390 | 310 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Famalicão | 150642 | Escolas D. Sancho I, Vila Nova de Famalicão | 312594 | Escola Básica Dr. Nuno Simões, Calendário, Vila Nova de Famalicão | 4760-420 VILA NOVA DE FAMALICÃO | 252320760 | 107 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Norte | Vila Nova de Famalicão | 151075 | Escolas D. Maria II, Vila Nova de Famalicão | 312604 | Escola Básica D. Maria II, Gavião, Vila Nova de Famalicão | 4760-067 VILA NOVA DE FAMALICÃO | 252311365 | 283 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Famalicão | 151075 | Escolas D. Maria II, Vila Nova de Famalicão | 312640 | Escola Básica Conde de Arnoso, Vila Nova de Famalicão | 4770-540 SANTA MARIA ARNOSO | 252910220 | 234 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Famalicão | 151762 | Escolas Camilo Castelo Branco, Vila Nova de Famalicão | 312746 | Escola Básica Júlio Brandão, Vila Nova de Famalicão | 4760-158 VILA NOVA DE FAMALICÃO | 252308220 | 300 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Famalicão | 150617 | Escolas de Gondifelos, Vila Nova de Famalicão | 312787 | Escola Básica de Gondifelos, Vila Nova de Famalicão | 4760-503 GONDIFELOS | 252952155 | 244 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Famalicão | 150800 | Escolas Padre Benjamim Salgado, Vila Nova de Famalicão | 312851 | Escola Secundária Padre Benjamim Salgado, Vila Nova de Famalicão | 4770-270 JOANE | 252996877 | 380 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 153011 | Escolas Gaia Nascente, Vila Nova de Gaia | 1317163 | Escola Básica Anes de Cernache, Vilar de Andorinho, Vila Nova de Gaia | 4430-335 VILA NOVA DE GAIA | 227878520 | 219 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 153011 | Escolas Gaia Nascente, Vila Nova de Gaia | 1317178 | Escola Básica Adriano Correia de Oliveira, Avintes, Vila Nova de Gaia | 4430-784 AVINTES | 227849932 | 198 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 152419 | Escolas da Madalena, Vila Nova de Gaia | 1317187 | Escola Básica da Madalena, Vila Nova de Gaia | 4405-786 VILA NOVA DE GAIA | 227129939 | 174 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 152420 | Escolas Diogo de Macedo, Vila Nova de Gaia | 1317245 | Escola Básica do Olival, Vila Nova de Gaia | 4415-723 OLIVAL VNG | 227637000 | 234 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 152456 | Escolas de Valadares, Vila Nova de Gaia | 1317256 | Escola Básica de Valadares, Vila Nova de Gaia | 4405-535 VILA NOVA DE GAIA | 227169330 | 440 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 152420 | Escolas Diogo de Macedo, Vila Nova de Gaia | 1317341 | Escola Secundária Diogo de Macedo, Olival, Vila Nova de Gaia | 4415-723 OLIVAL VNG | 227632535 | 218 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 153011 | Escolas Gaia Nascente, Vila Nova de Gaia | 1317380 | Escola Secundária Gaia Nascente, Vila Nova de Gaia | 4434-506 VILA NOVA DE GAIA | 227823119 | 120 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 401468 | Escola Secundária Dr. Joaquim Gomes Ferreira Alves, Valadares, Vila Nova de Gaia | 1317381 | Escola Secundária Dr. Joaquim Gomes Ferreira Alves, Valadares, Vila Nova de Gaia | 4405-594 VILA NOVA DE GAIA | 227150440 | 441 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 152468 | Escolas de Carvalhos, Vila Nova de Gaia | 1317553 | Escola Básica Padre António Luis Moreira, Carvalhos, Vila Nova de Gaia | 4415-162 PEDROSO | 227822805 | 371 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 152481 | Escolas de Canelas, Vila Nova de Gaia | 1317562 | Escola Básica e Secundária de Canelas, Vila Nova de Gaia | 4405-258 CANELAS VNG | 935530693 | 514 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 152493 | Escolas de Vila d'Este, Vila Nova de Gaia | 1317564 | Escola Básica de Vila dEste, Vilar de Andorinho, Vila Nova de Gaia | 4430-390 VILA NOVA DE GAIA | 223173652 | 202 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 152468 | Escolas de Carvalhos, Vila Nova de Gaia | 1317570 | Escola Secundária de Carvalhos, Vila Nova de Gaia | 4415-136 PEDROSO | 227823077 | 331 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 152444 | Escolas António Sérgio, Vila Nova de Gaia | 1317573 | Escola Básica de Santa Marinha, Vila Nova de Gaia | 4400-088 VILA NOVA DE GAIA | 223772590 | 179 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 151427 | Escolas Sophia de Mello Breyner, Vila Nova de Gaia | 1317651 | Escola Básica Sophia de Mello Breyner, Corvo, Vila Nova de Gaia | 4410-398 ARCOZELO VNG | 227622443 | 329 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 152444 | Escolas António Sérgio, Vila Nova de Gaia | 1317671 | Escola Secundária António Sérgio, Vila Nova de Gaia | 4400-233 VILA NOVA DE GAIA | 223752199 | 179 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 152432 | Escolas Escultor António Fernandes Sá, Vila Nova de Gaia | 1317689 | Escola Básica Escultor António Fernandes Sá, Gervide, Vila Nova de Gaia | 4430-394 VILA NOVA DE GAIA | 223794807 | 236 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 400798 | Escola Secundária Almeida Garrett, Vila Nova de Gaia | 1317738 | Escola Secundária Almeida Garrett, Vila Nova de Gaia | 4430-090 VILA NOVA DE GAIA | 223745640 | 297 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 152470 | Escolas Soares dos Reis, Vila Nova de Gaia | 1317742 | Escola Básica Soares dos Reis, Vila Nova de Gaia | 4400-064 VILA NOVA DE GAIA | 227153070 | 354 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 151397 | Escolas Júlio Dinis, Vila Nova de Gaia | 1317790 | Escola Básica Júlio Dinis, Grijó, Vila Nova de Gaia | 4415-434 GRIJÓ VNG | 227472270 | 227 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 152500 | Escolas D. Pedro I, Vila Nova de Gaia | 1317811 | Escola Básica D. Pedro I, Canidelo, Vila Nova de Gaia | 4400-232 VILA NOVA DE GAIA | 227718160 | 379 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 401936 | Escola Secundária Inês de Castro, Canidelo, Vila Nova de Gaia | 1317837 | Escola Secundária Inês de Castro, Canidelo, Vila Nova de Gaia | 4400-501 VILA NOVA DE GAIA | 227727200 | 217 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Gaia | 403337 | Escola Secundária Arquitecto Oliveira Ferreira, Praia da Granja, Vila Nova de Gaia | 1317975 | Escola Secundária Arquitecto Oliveira Ferreira, Praia da Granja, Vila Nova de Gaia | 4410-440 ARCOZELO VNG | 227626240 | 164 |
| 1 | Norte | Vila Verde | 150897 | Escolas de Prado, Vila Verde | 313126 | Escola Básica de Prado, Vila Verde | 4730-460 VILA DE PRADO | 253921725 | 180 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Norte | Vila Verde | 150885 | Escolas de Moure e Ribeira do Neiva, Vila Verde | 313135 | Escola Básica de Moure e Ribeira do Neiva, Ribeira, Vila Verde | 4730-303 MOURE VVD | 253927185 | 148 |
| 1 | Norte | Vila Verde | 151774 | Escolas de Vila Verde | 313507 | Escola Básica de Vila Verde | 4730-715 VILA VERDE | 253310080 | 341 |
| 1 | Norte | Vila Verde | 151774 | Escolas de Vila Verde | 313540 | Escola Básica Monsenhor Elísio Araújo, Vila Verde | 4730-390 PICO DE REGALADOS | 253310370 | 207 |
| 1 | Norte | Vila Verde | 150885 | Escolas de Moure e Ribeira do Neiva, Vila Verde | 313611 | Escola Básica de Ribeira do Neiva, Vila Verde | 4730-050 AZÕES | 253380010 | 132 |
| 1 | Norte | Vila Verde | 403751 | Escola Secundária de Vila Verde | 313847 | Escola Secundária de Vila Verde | 4730-781 VILA VERDE | 253310170 | 109 |

c) Contabilizado na Escola Básica e Secundária Dr. Augusto César Pires de Lima, por motivo de obras

## Lote 2 - Refeitórios da Direção de Serviços do Centro

| Lote | DSR | Concelho | Código UO | Nome UO | Código Escola | Nome Escola | Codigo Postal | Telefone | Nº médio refeições |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Centro | Águeda | 161962 | Escolas Águeda Sul | 101083 | Escola Básica Professor Artur Nunes Vidal, Fermentelos, Águeda | 3750-430 FERMENTELOS | 234722550 | 316 |
| 2 | Centro | Águeda | 160908 | Escolas de Águeda | 101150 | Escola Básica Fernando Caldeira, Águeda | 3750-150 ÁGUEDA | 234600780 | 446 |
| 2 | Centro | Águeda | 161962 | Escolas Águeda Sul | 101258 | Escola Básica de Aguada de Cima, Águeda | 3750-049 AGUADA DE CIMA | 234666800 | 182 |
| 2 | Centro | Águeda | 161962 | Escolas Águeda Sul | 101615 | Escola Secundária Marques de Castilho, Águeda | 3750-106 ÁGUEDA | 234600540 | 320 |
| 2 | Centro | Aguiar da Beira | 160854 | Escolas Padre José Augusto da Fonseca, Aguiar da Beira | 901707 | Escola Básica e Secundária Padre José Augusto da Fonseca, Aguiar da Beira | 3570-022 AGUIAR DA BEIRA | 232689030 | 214 |
| 2 | Centro | Albergaria-a-Velha | 160003 | Escolas de Albergaria-a-Velha | 102396 | Escola Básica de São João de Loure, Albergaria-a-Velha | 3850-772 SÃO JOÃO DE LOURE | 234920190 | 116 |
| 2 | Centro | Albergaria-a-Velha | 160027 | Escolas de Branca, Albergaria-a-Velha | 102419 | Escola Básica de Branca, Albergaria-a-Velha | 3850-564 BRANCA ALB | 234540070 | 141 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Centro | Albergaria-a-Velha | 160003 | Escolas de Albergaria-a-Velha | 102604 | Escola Secundária de Albergaria-a-Velha | 3850-837 ALBERGARIA-A-VELHA | 234529680 | 351 |
| 2 | Centro | Albergaria-a-Velha | 160003 | Escolas de Albergaria-a-Velha | 102639 | Escola Básica de Albergaria-a-Velha | 3850-837 ALBERGARIA-A-VELHA | 234520470 | 294 |
| 2 | Centro | Almeida | 161500 | Escolas de Almeida | 902777 | Escola Básica e Secundária de Vilar Formoso, Almeida | 6355-337 VILAR FORMOSO | 271510120 | 160 |
| 2 | Centro | Alvaiázere | 161603 | Escolas de Alvaiázere | 1002365 | Escola Básica e Secundária Dr. Manuel Ribeiro Ferreira, Alvaiázere | 3250-112 ALVAIÁZERE | 236650520 | 163 |
| 2 | Centro | Anadia | 160910 | Escolas de Anadia | 103101 | Escola Básica de Vilarinho do Bairro, Anadia | 3780-599 VILARINHO DO BAIRRO | 231959532 | 180 |
| 2 | Centro | Anadia | 160910 | Escolas de Anadia | 103434 | Escola Básica e Secundária de Anadia | 3780-205 ANADIA | 231519050 | 855 |
| 2 | Centro | Ansião | 160829 | Escolas de Ansião | 1003068 | Escola Básica n.º 2 de Avelar, Ansião | 3240-313 AVELAR | 236620100 | 166 |
| 2 | Centro | Ansião | 160829 | Escolas de Ansião | 1003989 | Escola Básica e Secundária Dr. Pascoal José de Mello, Ansião | 3240-154 ANSIÃO | 236670100 | 433 |
| 2 | Centro | Arganil | 161238 | Escolas de Arganil | 601215 | Escola Básica Professor Mendes Ferrão, Coja, Arganil | 3305-110 COJA | 235729511 | 63 |
| 2 | Centro | Arganil | 161238 | Escolas de Arganil | 601549 | Escola Básica n.º 2 de Arganil | 3300-122 ARGANIL | 235200400 | 178 |
| 2 | Centro | Arganil | 161238 | Escolas de Arganil | 601774 | Escola Secundária de Arganil | 3300-011 ARGANIL | 235200180 | 170 |
| 2 | Centro | Cantanhede | 160179 | Escolas Gândara-Mar, Tocha, Cantanhede | 602289 | Escola Básica e Secundária João Garcia Bacelar, Tocha, Cantanhede | 3060-708 TOCHA | 231442466 | 161 |
| 2 | Centro | Cantanhede | 160180 | Escolas Lima-de-Faria, Cantanhede | 602804 | Escola Secundária Lima-de-Faria, Cantanhede | 3060-183 CANTANHEDE | 231419560 | 130 |
| 2 | Centro | Cantanhede | 161240 | Escolas Marquês de Marialva, Cantanhede | 602909 | Escola Básica Marquês de Marialva, Cantanhede | 3060-183 Cantanhede | 231419600 | 305 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Centro | Carregal do Sal | 161706 | Escolas de Carregal do Sal | 1802221 | Escola Básica de Carregal do Sal | 3430-154 CARREGAL DO SAL | 232960150 | 163 |
| 2 | Centro | Carregal do Sal | 161706 | Escolas de Carregal do Sal | 1802519 | Escola Básica Aristides de Sousa Mendes, Cabanas de Viriato, Carregal do Sal | 3430-677 CABANAS DE VIRIATO | 232690020 | 111 |
| 2 | Centro | Carregal do Sal | 161706 | Escolas de Carregal do Sal | 1802998 | Escola Secundária de Carregal do Sal | 3430-120 CARREGAL DO SAL | 232960120 | 118 |
| 2 | Centro | Castanheira de Pêra | 160544 | Escolas Dr. Bissaya Barreto, Castanheira de Pera | 1007156 | Escola Básica Dr. Bissaya Barreto, Castanheira de Pêra | 3280-011 CASTANHEIRA DE PÊRA | 236438008 | 73 |
| 2 | Centro | Castro Daire | 161718 | Escolas de Castro Daire | 1803126 | Escola Básica de Mões, Castro Daire | 3600-430 MÕES | 232300010 | 201 |
| 2 | Centro | Castro Daire | 161718 | Escolas de Castro Daire | 1803270 | Escola Básica de Castro Daire | 3600-194 CASTRO DAIRE | 232382201 | 228 |
| 2 | Centro | Estarreja | 160155 | Escolas de Estarreja | 108163 | Escola Secundária de Estarreja | 3860-256 ESTARREJA | 234841704 | 289 |
| 2 | Centro | Estarreja | 160155 | Escolas de Estarreja | 108598 | Escola Básica Padre Donaciano Abreu Freire, Estarreja | 3860-207 ESTARREJA | 234840640 | 434 |
| 2 | Centro | Estarreja | 160155 | Escolas de Estarreja | 108614 | Escola Básica Professor Doutor Egas Moniz, Avanca, Estarreja | 3860-127 AVANCA | 234850120 | 176 |
| 2 | Centro | Estarreja | 160519 | Escolas de Pardilhó, Estarreja | 108767 | Escola Básica de Pardilhó, Estarreja | 3860-464 PARDILHÓ | 234850150 | 329 |
| 2 | Centro | Fundão | 161196 | Escolas do Fundão | 504074 | Escola Secundária de Fundão | 6234-909 FUNDÃO | 275750480 | 401 |
| 2 | Centro | Fundão | 161123 | Escolas Gardunha e Xisto, Fundão | 504507 | Escola Básica Serra da Gardunha, Fundão | 6230-297 FUNDÃO | 275772928 | 195 |
| 2 | Centro | Góis | 160192 | Escolas de Góis | 606992 | Escola Básica de Góis | 3330-334 GÓIS | 235770150 | 152 |
| 2 | Centro | Gouveia | 161597 | Escolas de Gouveia | 906001 | Escola Básica de Gouveia | 6290-327 GOUVEIA | | 161 |
| 2 | Centro | Gouveia | 161597 | Escolas de Gouveia | 906646 | Escola Básica de Vila Nova de Tazem, Gouveia | 6290-632 VILA NOVA DE TAZEM | 238486474 | 125 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Centro | Gouveia | 161597 | Escolas de Gouveia | 906690 | Escola Secundária de Gouveia | 6290-335 GOUVEIA | 238491018 | 164 |
| 2 | Centro | Leiria | 161627 | Escolas Dr. Correia Mateus, Leiria | 1009014 | Escola Básica Dr. Correia Mateus, Leiria | 2414-015 LEIRIA | 244845010 | 362 |
| 2 | Centro | Leiria | 160313 | Escolas Caranguejeira - Santa Catarina da Serra, Leiria | 1009042 | Escola Básica de Santa Catarina da Serra, Leiria | 2495-143 SANTA CATARINA DA SERRA | 244749700 | 508 |
| 2 | Centro | Leiria | 160349 | Escolas de Marrazes, Leiria | 1009142 | Escola Básica n.º 2 de Marrazes, Leiria | 2415-557 LEIRIA | 244854494 | 420 |
| 2 | Centro | Leiria | 400725 | Escola Secundária Afonso Lopes Vieira, Leiria | 1009655 | Escola Secundária Afonso Lopes Vieira, Leiria | 2419-004 LEIRIA | 244880000 | 310 |
| 2 | Centro | Leiria | 160325 | Escolas de Colmeias, Leiria | 1009684 | Escola Básica de Colmeias, Leiria | 2420-205 COLMEIAS | 244720200 | 246 |
| 2 | Centro | Leiria | 161640 | Escolas Domingos Sequeira, Leiria | 1009694 | Escola Básica José Saraiva, Leiria | 2410-057 LEIRIA | 244817120 | 398 |
| 2 | Centro | Leiria | 400208 | Escola Secundária Francisco Rodrigues Lobo, Leiria | 1009767 | Escola Secundária Francisco Rodrigues Lobo, Leiria | 2400-082 LEIRIA | 244890260 | 171 |
| 2 | Centro | Leiria | 161639 | Escolas D. Dinis, Leiria | 1009858 | Escola Básica D. Dinis, Leiria | 2400-448 LEIRIA | 244824035 | 298 |
| 2 | Centro | Leiria | 160313 | Escolas Caranguejeira - Santa Catarina da Serra, Leiria | 1009863 | Escola Básica Dr. Correia Alexandre, Caranguejeira, Leiria | 2420-115 CARANGUEJEIRA | 244730040 | 336 |
| 2 | Centro | Leiria | 161640 | Escolas Domingos Sequeira, Leiria | 1009997 | Escola Secundária Domingos Sequeira, Leiria | 2410-250 LEIRIA | 244848250 | 241 |
| 2 | Centro | Lousã | 161391 | Escolas da Lousã | 607001 | Escola Básica n.º 1 de Lousã | 3200-393 VILARINHO LSA | | 423 |
| 2 | Centro | Lousã | 161391 | Escolas da Lousã | 607473 | Escola Secundária de Lousã | 3200-232 LOUSÃ | 239990140 | 307 |
| 2 | Centro | Lousã | 161391 | Escolas da Lousã | 607567 | Escola Básica n.º 2 de Lousã | 3200-240 LOUSÃ | 239990560 | 356 |
| 2 | Centro | Marinha Grande | 161688 | Escolas Marinha Grande Poente | 1010128 | Escola Básica Guilherme Stephens, Marinha Grande | 2430-000 MARINHA GRANDE | 244502150 | 458 |
| 2 | Centro | Marinha Grande | 161688 | Escolas Marinha Grande Poente | 1010623 | Escola Secundária Eng. Acácio Calazans Duarte, Marinha Grande | 2430-231 MARINHA GRANDE | 244575140 | 384 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Centro | Marinha Grande | 161676 | Escolas Marinha Grande Nascente | 1010674 | Escola Básica Prof. Alberto Nery Capucho, Marinha Grande | 2430-000 MARINHA GRANDE | 244570270 | 412 |
| 2 | Centro | Marinha Grande | 161676 | Escolas Marinha Grande Nascente | 1010987 | Escola Secundária Pinhal do Rei, Marinha Grande | 2430-053 MARINHA GRANDE | 244555172 | 175 |
| 2 | Centro | Mira | 160209 | Escolas de Mira | 608447 | Escola Secundária Dr.ª Maria Cândida, Mira | 3070-330 MIRA | 231458512 | 139 |
| 2 | Centro | Miranda do Corvo | 161410 | Escolas de Miranda do Corvo | 609579 | Escola Básica e Secundária José Falcão, Miranda do Corvo | 3220-219 MIRANDA DO CORVO | 239530010 | 318 |
| 2 | Centro | Murtosa | 161020 | Escolas de Murtosa | 112010 | Escola Básica de Torreira, Murtosa | 3870-336 TORREIRA | 234830010 | 244 |
| 2 | Centro | Murtosa | 161020 | Escolas de Murtosa | 112573 | Escola Básica e Secundária Padre António Morais da Fonseca, Murtosa | 3870-153 MURTOSA | 234830020 | 476 |
| 2 | Centro | Nelas | 161767 | Escolas de Nelas | 1809125 | Escola Básica Dr. Fortunato de Almeida, Nelas | 3520-056 NELAS | 232941040 | 173 |
| 2 | Centro | Oliveira do Hospital | 162000 | Escolas de Oliveira do Hospital | 611009 | Escola Básica de Cordinha, Oliveira do Hospital | 3405-062 ERVEDAL OHP | 238641088 | 135 |
| 2 | Centro | Oliveira do Hospital | 162000 | Escolas de Oliveira do Hospital | 611221 | Escola Secundária de Oliveira do Hospital | 3400-068 OLIVEIRA DO HOSPITAL | 238600740 | 350 |
| 2 | Centro | Oliveira do Hospital | 162000 | Escolas de Oliveira do Hospital | 611698 | Escola Básica de Ponte das Três Entradas, Oliveira do Hospital | 3400-731 SÃO SEBASTIÃO DA FEIRA | 238670090 | 129 |
| 2 | Centro | Oliveira do Hospital | 162000 | Escolas de Oliveira do Hospital | 611850 | Escola Básica de Lagares da Beira, Oliveira do Hospital | 3405-155 LAGARES OHP | 238640800 | 89 |
| 2 | Centro | Ovar | 161949 | Escolas de Esmoriz/Ovar Norte | 115039 | Escola Básica de Maceda, Ovar | 3885-819 MACEDA | 256792000 | 112 |
| 2 | Centro | Ovar | 161056 | Escolas de Ovar | 115226 | Escola Secundária Dr. José Macedo Fragateiro, Ovar | 3880-307 OVAR | 256581000 | 182 |
| 2 | Centro | Ovar | 161949 | Escolas de Esmoriz/Ovar Norte | 115308 | Escola Básica Florbela Espanca, Esmoriz, Ovar | 3885-454 ESMORIZ | 256750410 | 200 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Centro | Ovar | 161950 | Escolas de Ovar Sul | 115490 | Escola Secundária Júlio Dinis, Ovar | 3880-192 OVAR | 256573333 | 172 |
| 2 | Centro | Ovar | 161056 | Escolas de Ovar | 115522 | Escola Básica António Dias Simões, Ovar | 3884-908 OVAR | 256579150 | 168 |
| 2 | Centro | Ovar | 161950 | Escolas de Ovar Sul | 115704 | Escola Básica de São Vicente de Pereira Jusã, Ovar | 3880-868 S VICENTE DE PEREIRA JUSÃ | 256899400 | 149 |
| 2 | Centro | Ovar | 161949 | Escolas de Esmoriz/Ovar Norte | 115986 | Escola Secundária de Esmoriz, Ovar | 3885-451 ESMORIZ | 256752782 | 211 |
| 2 | Centro | Pampilhosa da Serra | 160507 | Escolas Escalada, Pampilhosa da Serra | 612842 | Escola Básica e Secundária Escalada, Pampilhosa da Serra | 3320-206 PAMPILHOSA DA SERRA | 235590400 | 153 |
| 2 | Centro | Penalva do Castelo | 160416 | Escolas de Penalva do Castelo | 1811436 | Escola Básica e Secundária de Penalva do Castelo | 3550-140 PENALVA DO CASTELO | 232640080 | 215 |
| 2 | Centro | Penalva do Castelo | 160416 | Escolas de Penalva do Castelo | 1811500 | Escola Básica de Ínsua, Penalva do Castelo | 3550-146 PENALVA DO CASTELO | 232640010 | 262 |
| 2 | Centro | Penamacor | 161214 | Escolas Ribeiro Sanches, Penamacor | 507106 | Escola Básica e Secundária Ribeiro Sanches, Penamacor | 6091-909 PENAMACOR | 277390090 | 170 |
| 2 | Centro | Pombal | 161615 | Escolas de Pombal | 1015017 | Escola Básica Marquês de Pombal, Pombal | 3100-481 POMBAL | 236209210 | 355 |
| 2 | Centro | Pombal | 160374 | Escolas Gualdim Pais, Pombal | 1015089 | Escola Básica Gualdim Pais, Pombal | 3101-902 POMBAL | 236244050 | 655 |
| 2 | Centro | Pombal | 161615 | Escolas de Pombal | 1015619 | Escola Secundária de Pombal | 3100-487 POMBAL | 236212169 | 364 |
| 2 | Centro | Porto de Mós | 160672 | Escolas de Porto de Mós | 1016010 | Escola Secundária de Porto de Mós | 2480-306 PORTO DE MÓS | 244499170 | 208 |
| 2 | Centro | Porto de Mós | 160672 | Escolas de Porto de Mós | 1016163 | Escola Básica Dr. Manuel de Oliveira Perpétua, Porto de Mós | 2480-855 PORTO DE MÓS | 244491491 | 177 |
| 2 | Centro | Porto de Mós | 160672 | Escolas de Porto de Mós | 1016975 | Escola Básica e Secundária de Mira de Aire, Porto de Mós | 2485-095 MIRA DE AIRE | 244447150 | 164 |
| 2 | Centro | Santa Comba Dão | 161792 | Escolas de Santa Comba Dão | 1814142 | Escola Secundária de Santa Comba Dão | 3440-321 SANTA COMBA DÃO | 232880050 | 226 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Centro | Santa Comba Dão | 161792 | Escolas de Santa Comba Dão | 1814829 | Escola Básica de Santa Comba Dão | 3440-324 SANTA COMBA DÃO | 232899200 | 142 |
| 2 | Centro | São Pedro do Sul | 160465 | Escolas de Santa Cruz da Trapa, São Pedro do Sul | 1816332 | Escola Básica de Santa Cruz da Trapa, São Pedro do Sul | 3660-255 SANTA CRUZ DA TRAPA | 232700050 | 183 |
| 2 | Centro | Sátão | 161913 | Escolas de Sátão | 1817364 | Escola Básica de Ferreira de Aves, Sátão | 3560-049 FERREIRA DE AVES | 232660000 | 125 |
| 2 | Centro | Sátão | 161913 | Escolas de Sátão | 1817696 | Escola Secundária Frei Rosa Viterbo, Sátão | 3560-184 SÁTÃO | 232980100 | 331 |
| 2 | Centro | Sertã | 161226 | Escolas de Sertã | 509237 | Escola Básica de Sertã | 6100-000 SERTÃ | 274600750 | 335 |
| 2 | Centro | Sertã | 161226 | Escolas de Sertã | 509302 | Escola Secundária de Sertã | 6100-760 SERTÃ | 274600650 | 119 |
| 2 | Centro | Sertã | 161226 | Escolas de Sertã | 509602 | Escola Básica Padre António Lourenço Farinha, Sertã | 6100-733 SERTÃ | 274600190 | 281 |
| 2 | Centro | Soure | 161469 | Escolas Martinho Árias, Soure | 615185 | Escola Básica de Soure | 3130-255 SOURE | 239506480 | 259 |
| 2 | Centro | Soure | 161469 | Escolas Martinho Árias, Soure | 615304 | Escola Básica e Secundária Martinho Árias, Soure | 3130-211 SOURE | 239506010 | 152 |
| 2 | Centro | Tondela | 161822 | Escolas de Tondela Cândido de Figueiredo | 1821220 | Escola Secundária de Molelos, Tondela | 3464-003 TONDELA | 966491500 | 142 |
| 2 | Centro | Tondela | 161822 | Escolas de Tondela Cândido de Figueiredo | 1821268 | Escola Básica Professor Doutor Carlos Mota Pinto, Lajeosa do Dão, Tondela | 3460-153 LAJEOSA TND | 232958106 | 97 |
| 2 | Centro | Tondela | 161998 | Escolas de Tondela Tomaz Ribeiro | 1821552 | Escola Básica de Campo de Besteiros, Tondela | 3465-056 CAMPO DE BESTEIROS | 232857020 | 262 |
| 2 | Centro | Tondela | 161998 | Escolas de Tondela Tomaz Ribeiro | 1821681 | Escola Básica de Caramulo, Tondela | 3475-031 CARAMULO | 232860060 | 101 |
| 2 | Centro | Tondela | 161822 | Escolas de Tondela Cândido de Figueiredo | 1821880 | Escola Básica de Tondela | 3460-521 TONDELA | 232819050 | 518 |
| 2 | Centro | Tondela | 161998 | Escolas de Tondela Tomaz Ribeiro | 1821927 | Escola Secundária de Tondela | 3460-521 TONDELA | 232814140 | 230 |
| 2 | Centro | Vila Nova de Paiva | 161883 | Escolas de Vila Nova de Paiva | 1822353 | Escola Básica Aquilino Ribeiro, Vila Nova de Paiva | 3650-214 VILA NOVA DE PAIVA | 232609100 | 264 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Centro | Vila Nova de Paiva | 161883 | Escolas de Vila Nova de Paiva | 1822366 | Escola Secundária de Vila Nova de Paiva | 3650-235- Vila Nova de Paiva | 232609020 | 77 |
| 2 | Centro | Vila Nova de Poiares | 160520 | Escolas de Vila Nova de Poiares | 617192 | Escola Básica e Secundária Dr. Daniel de Matos, Vila Nova de Poiares | 3350-102 VILA NOVA DE POIARES | 239429410 | 261 |
| 2 | Centro | Viseu | 401626 | Escola Secundária Emídio Navarro, Viseu | 1823050 | Escola Secundária Emídio Navarro, Viseu | 3500-213 VISEU | 232480190 | 285 |
| 2 | Centro | Viseu | 161858 | Escolas Grão Vasco, Viseu | 1823120 | Escola Básica João de Barros, Marzovelos, Viseu | 3510-005 VISEU | 232430400 | 291 |
| 2 | Centro | Viseu | 161871 | Escolas de Viso, Viseu | 1823568 | Escola Básica de Viso, Viseu | 3505-634 VISEU | 232480140 | 282 |
| 2 | Centro | Viseu | 160593 | Escolas de Mundão, Viseu | 1823569 | Escola Básica n.º 3 de Mundão, Viseu | 3500-570 MUNDÃO | 232929320 | 202 |
| 2 | Centro | Viseu | 160635 | Escolas Viseu Norte | 1823615 | Escola Básica D. Duarte, Vil de Soito, Viseu | 3510-894 VIL DE SOUTO | 232414659 | 157 |
| 2 | Centro | Viseu | 160635 | Escolas Viseu Norte | 1823962 | Escola Básica Dr. Azeredo Perdigão, Abraveses, Viseu | 3519-001 VISEU | 232414665 | 322 |
| 2 | Centro | Viseu | 161858 | Escolas Grão Vasco, Viseu | 1823994 | Escola Básica Grão Vasco, Viseu | 3500-149 VISEU | 232420650 | 386 |

## Lote 3 - Refeitórios da Direção de Serviços de Lisboa e Vale do Tejo

| Lote | DSR | Concelho | Código UO | Nome UO | Código Escola | Nome Escola | Codigo Postal | Telefone | Nº médio refeições |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | LVT | Alcobaça | 172480 | Escolas de Cister de Alcobaça, Alcobaça | 1001415 | Escola Secundária D. Inês de Castro, Alcobaça | 2460-028 ALCOBAÇA | 262505170 | 183 |
| 3 | LVT | Alcobaça | 172480 | Escolas de Cister de Alcobaça, Alcobaça | 1001811 | Escola Básica e Secundária D. Pedro I, Alcobaça | 2460-045 ALCOBAÇA | 262505450 | 226 |
| 3 | LVT | Alcochete | 121198 | Escolas de Alcochete | 1502779 | Escola Básica El Rei D. Manuel I, Alcochete | 2890-012 ALCOCHETE | 212348730 | 131 |
| 3 | LVT | Alcochete | 121198 | Escolas de Alcochete | 1502959 | Escola Secundária de Alcochete | 2890-006 ALCOCHETE | 212349620 | 5 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | LVT | Almada | 172212 | Escolas Anselmo de Andrade, Almada | 1503057 | Escola Básica e Secundária Anselmo de Andrade, Almada | 2804-529 ALMADA | 212723590 | 205 |
| 3 | LVT | Almada | 170926 | Escolas da Caparica, Almada | 1503427 | Escola Básica e Secundária de Monte da Caparica, Almada | 2825-105 CAPARICA | 212946120 | 97 |
| 3 | LVT | Almada | 170215 | Escolas Elias Garcia, Almada | 1503436 | Escola Básica Elias Garcia, Sobreda, Almada | 2819-505 SOBREDA | 212947060 | 520 |
| 3 | LVT | Almada | 170940 | Escolas António Gedeão, Almada | 1503523 | Escola Secundária António Gedeão, Cova da Piedade, Almada | 2814-503 ALMADA | 212509540 | 160 |
| 3 | LVT | Almada | 171839 | Escolas Miradouro de Alfazina, Almada | 1503524 | Escola Básica do Miradouro de Alfazina, Monte de Caparica, Almada | 2825-015 CAPARICA | 212945510 | 232 |
| 3 | LVT | Almada | 172406 | Escolas Francisco Simões, Almada | 1503581 | Escola Básica e Secundária Francisco Simões, Laranjeiro, Almada | 2810-235 ALMADA | 212509530 | 201 |
| 3 | LVT | Almada | 170926 | Escolas da Caparica, Almada | 1503632 | Escola Básica da Costa da Caparica, Almada | 2825-460 COSTA DE CAPARICA | 212912617 | 180 |
| 3 | LVT | Almada | 172194 | Escolas Daniel Sampaio, Almada | 1503636 | Escola Básica de Vale Rosal, Vale Fetal, Almada | 2820-454 CHARNECA DA CAPARICA | 212964150 | 442 |
| 3 | LVT | Almada | 172194 | Escolas Daniel Sampaio, Almada | 1503734 | Escola Secundária Daniel Sampaio, Sobreda, Almada | 2815-811 SOBREDA | 212945650 | 160 |
| 3 | LVT | Almada | 401602 | Escola Secundária de Cacilhas-Tejo, Almada | 1503755 | Escola Secundária de Cacilhas-Tejo, Almada | 2804-506 ALMADA | 212736220 | 82 |
| 3 | LVT | Almada | 170940 | Escolas António Gedeão, Almada | 1503760 | Escola Básica Comandante Conceição e Silva, Cova da Piedade, Almada | 2805-343 ALMADA | 212590736 | 159 |
| 3 | LVT | Almada | 172327 | Escolas Carlos Gargaté, Charneca de Caparica, Almada | 1503763 | Escola Básica Carlos Gargaté, Charneca de Caparica, Almada | 2819-504 CHARNECA DE CAPARICA | 212979660 | 229 |
| 3 | LVT | Almada | 401729 | Escola Secundária Fernão Mendes Pinto, Pragal , Almada | 1503812 | Escola Secundária Fernão Mendes Pinto, Pragal, Almada | 2804-527 ALMADA | 212738230 | 102 |
| 3 | LVT | Almada | 170173 | Escolas da Trafaria, Almada | 1503825 | Escola Básica da Trafaria, Almada | 2825-851 TRAFARIA | 212918220 | 72 |
| 3 | LVT | Almada | 170951 | Escolas Romeu Correia, Almada | 1503833 | Escola Secundária Romeu Correia, Feijó, Almada | 2814-501 ALMADA | 212592241 | 426 |
| 3 | LVT | Almada | 170938 | Escolas Emídio Navarro, Almada | 1503869 | Escola Básica D. António da Costa, Almada | 2804-503 ALMADA | 212723600 | 392 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | LVT | Almada | 172200 | Escolas Professor Ruy Luís Gomes, Almada | 1503888 | Escola Básica e Secundária Professor Ruy Luís Gomes, Laranjeiro, Almada | 2814-504 ALMADA | 212530759 | 258 |
| 3 | LVT | Almada | 170938 | Escolas Emídio Navarro, Almada | 1503927 | Escola Secundária Emídio Navarro, Almada | 2809-009 ALMADA | 212721210 | 150 |
| 3 | LVT | Almeirim | 171293 | Escolas de Almeirim | 1403002 | Escola Básica Febo Moniz, Almeirim | 2080-062 ALMEIRIM | 243594210 | 181 |
| 3 | LVT | Almeirim | 171293 | Escolas de Almeirim | 1403268 | Escola Secundária Marquesa de Alorna, Almeirim | 2080-108 ALMEIRIM | 243594250 | 176 |
| 3 | LVT | Alpiarça | 170630 | Escolas José Relvas, Alpiarça | 1404524 | Escola Básica e Secundária José Relvas, Alpiarça | 2090-000 ALPIARÇA | 243559240 | 169 |
| 3 | LVT | Amadora | 171232 | Escolas Cardoso Lopes, Amadora | 1115029 | Escola Básica Cardoso Lopes, Amadora | 2650-363 AMADORA | 214986560 | 267 |
| 3 | LVT | Amadora | 171669 | Escolas da Damaia, Amadora | 1115234 | Escola Básica Prof. Pedro d'Orey da Cunha, Damaia, Amadora | 2700-689 AMADORA | 214906370 | 256 |
| 3 | LVT | Amadora | 170744 | Escolas Pioneiros da Aviação Portuguesa, Amadora | 1115235 | Escola Básica Roque Gameiro, Reboleira, Amadora | 2720-364 AMADORA | 214998580 | 295 |
| 3 | LVT | Amadora | 171451 | Escolas Amadora Oeste, Amadora | 1115353 | Escola Secundária Seomara da Costa Primo, Amadora | 2650-197 AMADORA | 214985990 | 287 |
| 3 | LVT | Amadora | 171463 | Escolas Fernando Namora, Amadora | 1115424 | Escola Básica Sophia de Mello Breyner Andresen, Brandoa, Amadora | 2650-197 AMADORA | 214744151 | 173 |
| 3 | LVT | Amadora | 171463 | Escolas Fernando Namora, Amadora | 1115431 | Escola Secundária Fernando Namora, Amadora | 2700-080 AMADORA | 214767710 | 124 |
| 3 | LVT | Amadora | 171244 | Escolas Miguel Torga, Amadora | 1115498 | Escola Básica Miguel Torga, São Brás, Amadora | 2720-000 AMADORA | 214922724 | 273 |
| 3 | LVT | Amadora | 170264 | Escolas Almeida Garrett, Amadora | 1115554 | Escola Básica Almeida Garrett, Alfragide, Amadora | 2700-323 AMADORA | 214712060 | 183 |
| 3 | LVT | Amadora | 172182 | Escolas Dr. Azevedo Neves, Amadora | 1115606 | Escola Básica e Secundária Dr. Azevedo Neves, Damaia, Amadora | 2700-631 AMADORA | 214906036 | 188 |
| 3 | LVT | Amadora | 170744 | Escolas Pioneiros da Aviação Portuguesa, Amadora | 1115808 | Escola Secundária da Amadora | 2720-066 AMADORA | 214996280 | 57 |
| 3 | LVT | Amadora | 172303 | Escolas Mães D´Agua, Amadora | 1115822 | Escola Básica e Secundária de Mães d'Água, Falagueira, Amadora | 2720-059 AMADORA | 214940105 | 119 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | LVT | Amadora | 170719 | Escolas José Cardoso Pires, Amadora | 1115839 | Escola Básica José Cardoso Pires, São Brás, Amadora | 2700-646 AMADORA | 214987770 | 184 |
| 3 | LVT | Amadora | 170161 | Escolas de Alfornelos, Amadora | 1115905 | Escola Básica de Alfornelos, Amadora | 2720-461 AMADORA | 214741034 | 147 |
| 3 | LVT | Amadora | 172431 | Escolas D. João V, Amadora | 1115984 | Escola Básica e Secundária D. João V, Damaia, Amadora | 2720-012 AMADORA | 214906460 | 193 |
| 3 | LVT | Barreiro | 120340 | Escolas de Santo André, Barreiro | 1504010 | Escola Básica da Quinta da Lomba, Barreiro | 2830-118 BARREIRO | 212155200 | 159 |
| 3 | LVT | Barreiro | 170884 | Escolas de Casquilhos, Barreiro | 1504144 | Escola Secundária de Casquilhos, Barreiro | 2830-046 BARREIRO | 212148370 | 57 |
| 3 | LVT | Barreiro | 170148 | Escolas do Barreiro | 1504299 | Escola Básica D. Luís de Mendonça Furtado, Barreiro | 2830-067 BARREIRO | 212039590 | 286 |
| 3 | LVT | Barreiro | 170884 | Escolas de Casquilhos, Barreiro | 1504438 | Escola Básica da Quinta Nova da Telha, Alto do Seixalinho, Barreiro | 2830-041 BARREIRO | 212170960 | 293 |
| 3 | LVT | Barreiro | 170628 | Escolas Augusto Cabrita, Barreiro | 1504448 | Escola Secundária Augusto Cabrita, Barreiro | 2830-088 BARREIRO | 212059220 | 202 |
| 3 | LVT | Barreiro | 120340 | Escolas de Santo André, Barreiro | 1504501 | Escola Secundária de Santo André, Barreiro | 2830-148 BARREIRO | 212170670 | 90 |
| 3 | LVT | Barreiro | 172352 | Escolas Alfredo da Silva, Barreiro | 1504565 | Escola Básica e Secundária Alfredo da Silva, Barreiro | 2830-322 BARREIRO | 212064700 | 95 |
| 3 | LVT | Barreiro | 121216 | Escolas de Santo António, Barreiro | 1504723 | Escola Básica e Secundária de Santo António, Barreiro | 2835-511 SANTO ANTÓNIO DA CHARNECA | 212150072 | 118 |
| 3 | LVT | Barreiro | 171050 | Escolas de Álvaro Velho, Barreiro | 1504784 | Escola Básica Álvaro Velho, Lavradio, Barreiro | 2835-461 LAVRADIO | 212059230 | 162 |
| 3 | LVT | Benavente | 170331 | Escolas de Samora Correia, Benavente | 1405396 | Escola Básica de Porto Alto, Benavente | 2135-142 SAMORA CORREIA | 263650980 | 120 |
| 3 | LVT | Benavente | 170458 | Escolas de Benavente | 1405484 | Escola Básica Duarte Lopes, Benavente | 2130-060 BENAVENTE | 263518070 | 154 |
| 3 | LVT | Benavente | 170331 | Escolas de Samora Correia, Benavente | 1405897 | Escola Básica e Secundária Professor João Fernandes Pratas, Samora Correia, Benavente | 2135-236 SAMORA CORREIA | 263654324 | 152 |
| 3 | LVT | Caldas da Rainha | 172170 | Escolas Raul Proença, Caldas da Rainha | 1006002 | Escola Secundária Raul Proença, Caldas da Rainha | 2500-852 CALDAS DA RAINHA | 262840560 | 148 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | LVT | Caldas da Rainha | 171967 | Escolas D. João II, Caldas da Rainha | 1006011 | Escola Básica D. João II, Caldas da Rainha | 2500-207 CALDAS DA RAINHA | 262870700 | 250 |
| 3 | LVT | Caldas da Rainha | 170239 | Escolas Rafael Bordalo Pinheiro, Caldas da Rainha | 1006317 | Escola Básica de Santa Catarina, Caldas da Rainha | 2500-000 CALDAS DA RAINHA | 262927866 | 200 |
| 3 | LVT | Caldas da Rainha | 170239 | Escolas Rafael Bordalo Pinheiro, Caldas da Rainha | 1006383 | Escola Secundária Rafael Bordalo Pinheiro, Caldas da Rainha | 2500-770 SANTA CATARINA CLD | 262870070 | 275 |
| 3 | LVT | Caldas da Rainha | 172170 | Escolas Raul Proença, Caldas da Rainha | 1006719 | Escola Básica de Santo Onofre, Caldas da Rainha | 2500-205 CALDAS DA RAINHA | 262840690 | 339 |
| 3 | LVT | Cartaxo | 171323 | Escolas Marcelino Mesquita do Cartaxo | 1406547 | Escola Secundária do Cartaxo | 2070-099 CARTAXO | 243770005 | 133 |
| 3 | LVT | Cartaxo | 170379 | Escolas D. Sancho I - Pontével, Cartaxo | 1406809 | Escola Básica D. Sancho I, Pontével, Cartaxo | 2070-416 PONTÉVEL | 243700320 | 128 |
| 3 | LVT | Cartaxo | 171323 | Escolas Marcelino Mesquita do Cartaxo | 1406964 | Escola Básica Marcelino Mesquita, Cartaxo | 2070-147 CARTAXO | 243701010/ 243770005 | 192 |
| 3 | LVT | Constância | 170124 | Escolas de Constância | 1408875 | Escola Básica e Secundária Luís de Camões, Constância | 2250-000 CONSTÂNCIA | 249730290 | 287 |
| 3 | LVT | Entroncamento | 170586 | Escolas Cidade do Entroncamento | 1410171 | Escola Básica Dr. Ruy de Andrade, Entroncamento | 2330-033 ENTRONCAMENTO | 249717188 | 257 |
| 3 | LVT | Ferreira do Zêzere | 170525 | Escolas de Ferreira do Zêzere | 1411566 | Escola Básica e Secundária Pedro Ferreiro, Ferreira do Zêzere | 2240-346 FERREIRA DO ZÊZERE | 249360010 | 174 |
| 3 | LVT | Loures | 172054 | Escolas José Afonso, Loures | 1107021 | Escola Básica Maria Veleda, Loures | 2660-236 SANTO ANTÓNIO CAVALEIROS | 219898600 | 202 |
| 3 | LVT | Loures | 172066 | Escolas da Bobadela, Loures | 1107039 | Escola Básica da Bobadela, Loures | 2695-008 BOBADELA LRS | 219550017 | 251 |
| 3 | LVT | Loures | 403490 | Escola Secundária de Camarate, Loures | 1107068 | Escola Secundária de Camarate, Loures | 2685-458 CAMARATE | 219479493 | 59 |
| 3 | LVT | Loures | 171116 | Escolas de Camarate - D. Nuno Álvares Pereira, Loures | 1107183 | Escola Básica de Camarate, Loures | 2680-113 CAMARATE | 219488920 | 342 |
| 3 | LVT | Loures | 172042 | Escolas General Humberto Delgado, Loures | 1107239 | Escola Básica General Humberto Delgado, Santo António dos Cavaleiros, Loures | 2660-228 SANTO ANTÓNIO CAVALEIROS | 219897300 | 154 |
| 3 | LVT | Loures | 172091 | Escolas Eduardo Gageiro, Loures | 1107307 | Escola Básica Bartolomeu Dias, Sacavém, Loures | 2685-064 SACAVÉM | 219427820 | 280 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | LVT | Loures | 171128 | Escolas 4 de Outubro, Loures | 1107416 | Escola Secundária Dr. António Carvalho Figueiredo, Loures | 2670-482 LOURES | 219835156 | 101 |
| 3 | LVT | Loures | 172054 | Escolas José Afonso, Loures | 1107438 | Escola Secundária José Afonso, Loures | 2670-468 LOURES | 219827110 | 28 |
| 3 | LVT | Loures | 171141 | Escolas de Portela e Moscavide, Loures | 1107453 | Escola Básica Gaspar Correia, Portela, Loures | 2685-204 PORTELA LRS | 219457600 | 166 |
| 3 | LVT | Loures | 172042 | Escolas General Humberto Delgado, Loures | 1107474 | Escola Secundária José Cardoso Pires, Loures | 2670-143 SANTO ANTÓNIO CAVALEIROS | 219897740 | 53 |
| 3 | LVT | Loures | 172108 | Escolas Maria Keil, Loures | 1107540 | Escola Básica de Apelação, Loures | 2680-321 APELAÇÃO | 219487520 | 126 |
| 3 | LVT | Loures | 172078 | Escolas de Santa Iria de Azoia, Loures | 1107838 | Escola Básica de Santa Iria de Azoia, Loures | 2695-247 SANTA IRIA DE AZOIA | 219533260 | 226 |
| 3 | LVT | Loures | 172030 | Escolas João Villaret, Loures | 1107864 | Escola Básica João Villaret, Loures | 2670-424 LOURES | 219833241 | 185 |
| 3 | LVT | Loures | 171128 | Escolas 4 de Outubro, Loures | 1107905 | Escola Básica de Bucelas, Loures | 2670-655 BUCELAS | 219687570 | 222 |
| 3 | LVT | Loures | 171130 | Escolas de Catujal - Unhos, Loures | 1107922 | Escola Básica do Catujal, Loures | 2680-330 UNHOS | 219404430 | 202 |
| 3 | LVT | Loures | 172080 | Escolas de São João da Talha, Loures | 1107926 | Escola Básica de São João da Talha, Bairro do Estacal Novo, Loures | 2695-205 SANTA IRIA DE AZOIA | 219564663 | 156 |
| 3 | LVT | Loures | 171141 | Escolas de Portela e Moscavide, Loures | 1107993 | Escola Secundária do Arco-Íris, Portela, Loures | 2685-202 PORTELA LRS | 219428980/ 1/2/3 | 94 |
| 3 | LVT | Mafra | 171499 | Escolas Professor Armando Lucena, Mafra | 1109038 | Escola Básica e Secundária Professor Armando de Lucena, Malveira, Mafra | 2665-226 MALVEIRA | 219862631 | 266 |
| 3 | LVT | Mafra | 121423 | Escolas de Venda do Pinheiro, Mafra | 1109292 | Escola Básica da Venda do Pinheiro, Mafra | 2665-569 VENDA DO PINHEIRO | 219663060 | 409 |
| 3 | LVT | Mafra | 170112 | Escolas da Ericeira, Mafra | 1109406 | Escola Básica e Secundária António Bento Franco, Ericeira, Mafra | 2655-250 ERICEIRA | 261860050 | 344 |
| 3 | LVT | Mafra | 171505 | Escolas de Mafra | 1109507 | Escola Básica de Mafra | 2640-528 MAFRA | 261 815 468 | 260 |
| 3 | LVT | Mafra | 400580 | Escola Secundária José Saramago, Mafra | 1109859 | Escola Secundária José Saramago, Mafra | 2640-470 MAFRA | 261811194 | 158 |
| 3 | LVT | Moita | 170896 | Escolas D. João I, Moita | 1506010 | Escola Básica D. João I, Baixa da Banheira, Moita | 2835-133 BAIXA DA BANHEIRA | 212059390 | 248 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | LVT | Moita | 171220 | Escolas Mouzinho da Silveira, Moita | 1506116 | Escola Básica Mouzinho da Silveira, Baixa da Banheira, Moita | 2835-136 BAIXA DA BANHEIRA | 212026622 | 189 |
| 3 | LVT | Moita | 171311 | Escolas da Moita | 1506392 | Escola Básica D. Pedro II, Moita | 2864-005 MOITA | 212899560 | 167 |
| 3 | LVT | Moita | 171311 | Escolas da Moita | 1506585 | Escola Secundária da Moita | 2864-004 MOITA | 212899910 | 39 |
| 3 | LVT | Moita | 170902 | Escolas do Vale da Amoreira, Moita | 1506877 | Escola Básica de Vale da Amoreira, Moita | 2835-011 BAIXA DA BANHEIRA | 212059280 | 197 |
| 3 | LVT | Oeiras | 121617 | Escolas Aquilino Ribeiro, Oeiras | 1110579 | Escola Básica e Secundária Aquilino Ribeiro, Leião, Oeiras | 2780-102 OEIRAS | 214228850 | 256 |
| 3 | LVT | Oeiras | 171475 | Escolas de São Bruno, Oeiras | 1110309 | Escola Básica de São Bruno, Caxias, Oeiras | 2740-123 PORTO SALVO | 214467610 | 247 |
| 3 | LVT | Oeiras | 171487 | Escolas de Carnaxide, Oeiras | 1110364 | Escola Básica Vieira da Silva, Carnaxide, Oeiras | 2780-102 OEIRAS | 214241030 | 448 |
| 3 | LVT | Oeiras | 171487 | Escolas de Carnaxide, Oeiras | 1110531 | Escola Secundária Camilo Castelo Branco, Carnaxide, Oeiras | 2794-053 CARNAXIDE | 214254400 | 323 |
| 3 | LVT | Oeiras | 171803 | Escolas de Carnaxide - Portela, Oeiras | 1110156 | Escola Básica Sophia de Mello Breyner, Portela, Oeiras | 2790-461 CARNAXIDE | 214241610 | 126 |
| 3 | LVT | Oeiras | 171815 | Escolas de Miraflores, Oeiras | 1110737 | Escola Secundária de Miraflores, Algés, Oeiras | 2790-096 CARNAXIDE | 214123540 | 200 |
| 3 | LVT | Oeiras | 171815 | Escolas de Miraflores, Oeiras | 1110984 | Escola Básica de Miraflores, Algés, Oeiras | 1495-148 ALGÉS | 214102552 | 409 |
| 3 | LVT | Oeiras | 171827 | Escolas de Paço de Arcos, Oeiras | 1110069 | Escola Secundária Luís de Freitas Branco, Paço de Arcos, Oeiras | 1495-156 ALGÉS | 214425049 | 214 |
| 3 | LVT | Oeiras | 171827 | Escolas de Paço de Arcos, Oeiras | 1110170 | Escola Básica Dr. Joaquim de Barros, Paço de Arcos, Oeiras | 2770-115 PAÇO DE ARCOS | 214420018 | 374 |
| 3 | LVT | Oeiras | 171979 | Escolas Conde de Oeiras, Oeiras | 1110273 | Escola Básica Conde de Oeiras, Oeiras | 2770-053 PAÇO DE ARCOS | 214560129 | 286 |
| 3 | LVT | Oeiras | 171980 | Escolas de São Julião da Barra, Oeiras | 1110044 | Escola Básica de São Julião da Barra, Oeiras | 2799-550 LINDA A VELHA | 214423674 | 279 |
| 3 | LVT | Oeiras | 171980 | Escolas de São Julião da Barra, Oeiras | 1110646 | Escola Secundária Sebastião e Silva, Oeiras | 1495-768 CRUZ QUEBRADA-DAFUNDO | 214406990 | 245 |
| 3 | LVT | Oeiras | 172110 | Escolas Linda-a-Velha e Queijas, Oeiras | 1110010 | Escola Básica Professor Noronha Feio, Queijas, Oeiras | 2760-187 CAXIAS | 214241590 | 228 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | LVT | Oeiras | 172110 | Escolas Linda-a-Velha e Queijas, Oeiras | 1110238 | Escola Secundária Professor José Augusto Lucas, Linda-a-Velha, Oeiras | 2795-051 LINDA A VELHA | 214191472 | 172 |
| 3 | LVT | Oeiras | 172376 | Escolas de Santa Catarina, Oeiras | 1110746 | Escola Básica e Secundária Amélia Rey Colaço, Linda-a-Velha, Oeiras | 2780-065 OEIRAS | 214146240 | 222 |
| 3 | LVT | Oeiras | 172376 | Escolas de Santa Catarina, Oeiras | 1110770 | Escola Básica João Gonçalves Zarco, Cruz Quebrada-Dafundo, Oeiras | 2780-051 OEIRAS | 214118330 | 394 |
| 3 | LVT | Oeiras | 402606 | Escola Secundária da Quinta do Marquês, Oeiras | 1110885 | Escola Secundária da Quinta do Marquês, Oeiras | 2790-457 QUEIJAS | 214571351 | 102 |
| 3 | LVT | Palmela | 171104 | Escolas de Palmela | 1508057 | Escola Básica Hermenegildo Capelo, Palmela | 2950-000 PALMELA | 212338160 | 125 |
| 3 | LVT | Palmela | 121265 | Escolas José Saramago, Palmela | 1508166 | Escola Básica e Secundária José Saramago, Poceirão, Palmela | 2965-315 POCEIRÃO | 265988020 | 187 |
| 3 | LVT | Palmela | 172145 | Escolas José Maria dos Santos, Palmela | 1508395 | Escola Básica José Maria dos Santos, Pinhal Novo, Palmela | 2955-196 PINHAL NOVO | 212388630 | 321 |
| 3 | LVT | Palmela | 403222 | Escola Secundária de Pinhal Novo, Palmela | 1508411 | Escola Secundária de Pinhal Novo, Palmela | 2955-090 PINHAL NOVO | 212363344 | 292 |
| 3 | LVT | Palmela | 403210 | Escola Secundária de Palmela | 1508789 | Escola Secundária de Palmela | 2950-288 PALMELA | 212336840 | 70 |
| 3 | LVT | Peniche | 120297 | Escolas D. Luís de Ataíde, Peniche | 1014390 | Escola Básica D. Luís de Ataíde, Peniche | 2520-294 PENICHE | 262790210 | 139 |
| 3 | LVT | Peniche | 402497 | Escola Secundária de Peniche | 1014481 | Escola Secundária de Peniche | 2520-202 PENICHE | 262780340 | 188 |
| 3 | LVT | Peniche | 172285 | Escolas de Peniche | 1014620 | Escola Básica de Peniche | 2520-000 PENICHE | 262780020 | 268 |
| 3 | LVT | Peniche | 170008 | Escolas de Atouguia da Baleia, Peniche | 1014858 | Escola Básica de Atouguia da Baleia, Peniche | 2525-079 ATOUGUIA DA BALEIA | 262757270 | 254 |
| 3 | LVT | Salvaterra de Magos | 170665 | Escolas de Salvaterra de Magos | 1415949 | Escola Básica e Secundária de Salvaterra de Magos | 2120 - 092 Salvaterra de Magos | 263500310 | 200 |
| 3 | LVT | Salvaterra de Magos | 170355 | Escolas de Marinhais, Salvaterra de Magos | 1415969 | Escola Básica de Marinhais, Salvaterra de Magos | 2125-115 MARINHAIS | 263590080 | 147 |
| 3 | LVT | Santarém | 170653 | Escolas Dr. Ginestal Machado, Santarém | 1416130 | Escola Secundária Dr. Ginestal Machado, Santarém | 2000-201 SANTARÉM | 243309650 | 161 |
| 3 | LVT | Santarém | 170562 | Escolas Sá da Bandeira, Santarém | 1416367 | Escola Secundária Sá da Bandeira, Santarém | 2000-139 SANTARÉM | 243304010 | 191 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | LVT | Santarém | 170409 | Escolas D. Afonso Henriques, Santarém | 1416552 | Escola Básica D. Manuel I, Pernes, Santarém | 2000-494 PERNES | 243446050 | 101 |
| 3 | LVT | Santarém | 170409 | Escolas D. Afonso Henriques, Santarém | 1416687 | Escola Básica de Alcanede, Santarém | 2025-000 ALCANEDE | 243400350 | 93 |
| 3 | LVT | Seixal | 170860 | Escolas Dr. António Augusto Louro, Seixal | 1510009 | Escola Básica Dr. António Augusto Louro, Arrentela, Seixal | 2840-447 SEIXAL | 212277200 | 307 |
| 3 | LVT | Seixal | 401481 | Escola Secundária Dr. José Afonso, Arrentela, Seixal | 1510226 | Escola Secundária Dr. José Afonso, Arrentela, Seixal | 2840-268 SEIXAL | 212276600 | 295 |
| 3 | LVT | Seixal | 400786 | Escola Secundária Alfredo dos Reis Silveira, Cavadas, Seixal | 1510332 | Escola Secundária Alfredo dos Reis Silveira, Cavadas, Seixal | 2840-400 SEIXAL | 212276360 | 120 |
| 3 | LVT | Seixal | 170847 | Escolas de Pinhal de Frades, Seixal | 1510499 | Escola Básica Carlos Ribeiro, Pinhal de Frades, Seixal | 2840-286 SEIXAL | 212254969 | 228 |
| 3 | LVT | Seixal | 403209 | Escola Secundária da Amora, Seixal | 1510603 | Escola Secundária da Amora, Seixal | 2845-122 AMORA | 212268000 | 119 |
| 3 | LVT | Seixal | 171270 | Escolas Terras de Larus, Seixal | 1510770 | Escola Básica da Cruz de Pau, Seixal | 2845-370 AMORA | 212269810 | 195 |
| 3 | LVT | Seixal | 170835 | Escolas de Vale de Milhaços, Seixal | 1510784 | Escola Básica de Vale de Milhaços, Seixal | 2855-454 CORROIOS | 212548260 | 251 |
| 3 | LVT | Seixal | 170859 | Escolas Nun´Álvares, Seixal | 1510791 | Escola Básica Nun'Álvares, Arrentela, Seixal | 2840-250 SEIXAL | 212210207 | 210 |
| 3 | LVT | Seixal | 171281 | Escolas Paulo da Gama, Seixal | 1510845 | Escola Básica Paulo da Gama, Amora, Seixal | 2845-360 AMORA | 212211672 | 228 |
| 3 | LVT | Seixal | 402114 | Escola Secundária Manuel Cargaleiro, Amora, Seixal | 1510882 | Escola Secundária Manuel Cargaleiro, Amora, Seixal | 2845-154 AMORA | 212269790 | 117 |
| 3 | LVT | Seixal | 170872 | Escolas Pedro Eanes Lobato, Seixal | 1510907 | Escola Básica Pedro Eanes Lobato, Amora, Seixal | 2845-481 AMORA | 212211020 | 269 |
| 3 | LVT | Seixal | 171268 | Escolas João de Barros, Seixal | 1510944 | Escola Básica de Corroios, Seixal | 2855-247 CORROIOS | 212557940 | 208 |
| 3 | LVT | Sesimbra | 170823 | Escolas Michel Giacometti, Sesimbra | 1511640 | Escola Básica e Secundária Michel Giacometti, Quinta do Conde, Sesimbra | 2975-350 QUINTA DO CONDE | 212109840 | 174 |
| 3 | LVT | Sesimbra | 170914 | Escolas de Sampaio, Sesimbra | 1511856 | Escola Básica do Castelo, Sesimbra | 2970-585 SESIMBRA | 212688900 | 163 |
| 3 | LVT | Sesimbra | 170094 | Escolas da Quinta do Conde, Sesimbra | 1511966 | Escola Básica da Quinta do Conde, Sesimbra | 2975-316 QUINTA DO CONDE | 212106361 | 268 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | LVT | Sesimbra | 172388 | Escolas Boa Água, Sesimbra | 1511988 | Escola Básica da Boa Água, Quinta do Conde, Sesimbra | 2975-174 QUINTA DO CONDE | 212110460 | 298 |
| 3 | LVT | Setúbal | 172169 | Escolas Lima de Freitas, Setúbal | 1512060 | Escola Básica e Secundária Lima de Freitas, Setúbal | 2904-510 SETÚBAL | 265541110 | 116 |
| 3 | LVT | Setúbal | 171359 | Escolas Barbosa du Bocage, Setúbal | 1512114 | Escola Básica Barbosa du Bocage, Setúbal | 2900-052 SETÚBAL | 265547120 | 219 |
| 3 | LVT | Setúbal | 171049 | Escolas de Azeitão, Setúbal | 1512202 | Escola Básica de Azeitão, Vila Nogueira de Azeitão, Setúbal | 2925-507 AZEITÃO | 212197170 | 233 |
| 3 | LVT | Setúbal | 401018 | Escola Secundária du Bocage, Setúbal | 1512251 | Escola Secundária du Bocage, Setúbal | 2900-058 SETÚBAL | 265547430 | 86 |
| 3 | LVT | Setúbal | 171025 | Escolas Sebastião da Gama, Setúbal | 1512304 | Escola Básica de Aranguez, Setúbal | 2910-609 SETÚBAL | 265541120 | 182 |
| 3 | LVT | Setúbal | 400105 | Escola Secundária Dom Manuel Martins, Setúbal | 1512333 | Escola Secundária Dom Manuel Martins, Setúbal | 2914-505 SETÚBAL | 265771422-932093000 | 69 |
| 3 | LVT | Setúbal | 401316 | Escola Secundária D. João II, Setúbal | 1512456 | Escola Secundária D. João II, Setúbal | 2914-510 SETÚBAL | 265708500 | 85 |
| 3 | LVT | Setúbal | 171256 | Escolas Luísa Todi, Setúbal | 1512623 | Escola Básica Luísa Todi, Setúbal | 2910-373 SETÚBAL | 265790300 | 197 |
| 3 | LVT | Setúbal | 171025 | Escolas Sebastião da Gama, Setúbal | 1512728 | Escola Secundária Sebastião da Gama, Setúbal | 2900-354 SETÚBAL | 265523176 | 123 |
| 3 | LVT | Setúbal | 171037 | Escolas Ordem de Santiago, Setúbal | 1512911 | Escola Básica e Secundária Ordem de Sant´lago, Setúbal | 2910-421 SETÚBAL | 265739703 | 139 |
| 3 | LVT | Torres Novas | 170434 | Escolas Gil Paes, Torres Novas | 1419797 | Escola Secundária Maria Lamas, Torres Novas | 2350-786 TORRES NOVAS | 249839120 | 167 |

## Lote 4 - Refeitórios da Direção de Serviços do Alentejo

| Lote | DSR | Concelho | Código UO | Nome UO | Código Escola | Nome Escola | Codigo Postal | Telefone | Nº médio refeições |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | Alentejo | Alcácer do Sal | 130345 | Escolas de Alcácer do Sal | 1501557 | Escola Secundária de Alcácer do Sal | 7580-131 ALCÁCER DO SAL | 265622658 | 66 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | Alentejo | Alter do Chão | 135185 | Escolas de Alter do Chão | 1201458 | Escola Básica e Secundária Padre José Agostinho Rodrigues, Alter do Chão | 7440-020 ALTER DO CHÃO | 245612371 | 204 |
| 4 | Alentejo | Alter do Chão | 404391 | Escola Profissional de Desenvolvimento Rural de Alter do Chão | 1202000 | Escola Profissional de Desenvolvimento Rural de Alter do Chão | 7440-999 ALTER DO CHÃO | 245612505 | 131 |
| 4 | Alentejo | Arraiolos | 135525 | Escolas de Arraiolos | 702889 | Escola Básica e Secundária Cunha Rivara, Arraiolos | 7040-028 ARRAIOLOS | 266490400 | 119 |
| 4 | Alentejo | Campo Maior | 135215 | Escolas de Campo Maior | 1204462 | Escola Básica São João Batista, Campo Maior | 7370-106 CAMPO MAIOR | 268680190 | 266 |
| 4 | Alentejo | Campo Maior | 135215 | Escolas de Campo Maior | 1204743 | Escola Secundária de Campo Maior | 7370-110 CAMPO MAIOR | 268680110 | 49 |
| 4 | Alentejo | Moura | 135057 | Escolas de Amareleja, Moura | 210453 | Escola Básica de Amareleja, Moura | 7885-068 AMARELEJA | 285980100 | 154 |
| 4 | Alentejo | Moura | 135471 | Escolas de Moura | 210956 | Escola Secundária de Moura | 7860-108 MOURA | 285250020 | 145 |
| 4 | Alentejo | Odemira | 135082 | Escolas de Sabóia, Odemira | 211358 | Escola Básica n.º 1 de Sabóia, Odemira | 7665-824 SABÓIA | 283880000 | 71 |
| 4 | Alentejo | Odemira | 135070 | Escolas de Colos, Odemira | 211774 | Escola Básica Aviador Brito Paes, Colos, Odemira | 7630-329 COLOS | 283650000 | 134 |
| 4 | Alentejo | Ponte de Sor | 135653 | Escolas de Ponte de Sor | 1213757 | Escola Básica João Pedro de Andrade, Ponte de Sor | 7400-254 PONTE DE SOR | 242209450 | 270 |
| 4 | Alentejo | Portalegre | 135318 | Escolas do Bonfim, Portalegre | 1214002 | Escola Secundária Mouzinho da Silveira, Portalegre | 7300-067 PORTALEGRE | 245302370 | 197 |
| 4 | Alentejo | Portalegre | 135320 | Escolas José Régio, Portalegre | 1214630 | Escola Básica José Régio, Portalegre | 7300-190 PORTALEGRE | 245300000 | 265 |
| 4 | Alentejo | Portalegre | 135318 | Escolas do Bonfim, Portalegre | 1214675 | Escola Básica Cristóvão Falcão, Portalegre | 7300-067 PORTALEGRE | 245309830 | 99 |
| 4 | Alentejo | Redondo | 135598 | Escolas de Redondo | 710605 | Escola Básica e Secundária Dr. Hernâni Cidade, Redondo | 7170-029 REDONDO | 266909215 | 308 |
| 4 | Alentejo | Santiago do Cacém | 135513 | Escolas de Santo André, Santiago do Cacém | 1509127 | Escola Secundária Padre António Macedo, Santiago do Cacém | 7500-160 VILA NOVA DE SANTO ANDRÉ | 269708110 | 86 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | Alentejo | Santiago do Cacém | 135501 | Escolas de Santiago do Cacém | 1509172 | Escola Secundária Manuel da Fonseca, Santiago do Cacém | 7540-121 SANTIAGO DO CACÉM | 269750080 | 159 |
| 4 | Alentejo | Santiago do Cacém | 135501 | Escolas de Santiago do Cacém | 1509558 | Escola Básica Frei André da Veiga, Santiago do Cacém | 7540-145 SANTIAGO DO CACÉM | 269750390 | 348 |
| 4 | Alentejo | Santiago do Cacém | 135513 | Escolas de Santo André, Santiago do Cacém | 1509628 | Escola Básica n.º 1 de Santo André, Santiago do Cacém | 7500-190 VILA NOVA DE SANTO ANDRÉ | 269751232 | 82 |
| 4 | Alentejo | Serpa | 135094 | Escolas n.º 1 de Serpa | 213575 | Escola Básica de Pias, Serpa | 7830-219 PIAS SRP | 284850000 | 165 |
| 4 | Alentejo | Sines | 403192 | Escola Secundária Poeta Al Berto, Sines | 1513749 | Escola Secundária Poeta Al Berto, Sines | 7520-000 SINES | 269630320 | 105 |

## Anexo A2- Lista de Escolas onde se regista transporte de refeições

### Lote 1 - Refeitórios da Direção de Serviços do Norte

| Refeitório ou outro onde se confeciona as refeições | | | | | | Refeitório ou outro onde são servidas as refeições | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Concelho** | **Código UO** | **Nome UO** | **Código Escola** | **Nome Escola** | **Telefone** | **Concelho** | **Código UO** | **Nome UO** | **Código Escola** | **Nome Escola** | **Telefone** | **Observações: Indicação da situação** |
| Vale de Cambra | 151701 | Centro Escolar do Búzio (Munícipio Vale de Cambra) | 119002 | Centro Escolar do Búzio (Munícipio Vale de Cambra) | Vale de Cambra | Vale de Cambra | 151701 | AE de Búzio, Vale de Cambra | 119542 | Escola Básica das Dairas | 256420700 | Obras de requalificação (transitório) |
| Vila Nova de Gaia | 401936 | Escola Secundária Inês de Castro, VN Gaia | 1317837 | Escola Secundária Inês de Castro, VN Gaia | Vila Nova de Gaia | Vila Nova de Gaia | 152500 | AE D. Pedro I, Vila Nova de Gaia | 1317811 | Escola Básica D. Pedro I, Canidelo, Vila Nova de Gaia | 227718160 | Escola sem cozinha **Definitivo** |
| Felgueiras | 401687 | Escola Secundária de Felgueiras | 1303127 | Escola Secundária de Felgueiras | Felgueiras | Felgueiras | 151520 | AE D. Manuel Faria e Sousa, Felgueiras | 1303850 | Escola Básica D. Manuel Faria e Sousa, Felgueiras | 255312497 | Obras de requalificação (transitório) |
| Paços Ferreira | 150769 | AE D. António Taipa, Freamunde | 1309013 | Escola Secundária D. António Taipa - Freamunde | Paços Ferreira | Paços Ferreira | 150769 | AE D António Taipa, Freamunde | 1309093 | Escola Básica Dr. Manuel Pinto de Vasconcelos, Freamunde | 255880270 | Mesmo AE, confeção só num dos refeitórios - **Definitivo** |
| Macedo Cavaleiros | 150526 | Escola Básica e Secundária de Macedo de Cavaleiros | 405195 | Escola Básica e Secundária de Macedo de Cavaleiros | Macedo Cavaleiros | Macedo Cavaleiros | 150526 | AE de Macedo de Cavaleiros | 405001 | Escola Básica Macedo Cavaleiros | 278421680 | Escola com cozinha mas sem viabilidade para a confecção de refeições. |

## Lote 2 - Refeitórios da Direção de Serviços do Centro

**Refeitório ou outro onde se confeciona as refeições**

| Concelho | Código UO | Nome UO | Código Escola | Nome Escola | Telefone |
|---|---|---|---|---|---|
| OVAR | 161950 | Agrupamento de Escolas de Ovar Sul | 115704 | Escola Básica de São Vicente de Pereira Jusã, Ovar | 256899400 |

**Refeitório ou outro onde são servidas as refeições**

| Concelho | Código UO | Nome UO | Código Escola | Nome Escola | Telefone | Observações: Indicação da situação |
|---|---|---|---|---|---|---|
| OVAR | 161950 | Agrupamento de Escolas Ovar Sul | 115490 | Escola Secundária Júlio Dinis, Ovar | 256573333 | Obras de requalificação (transitório) |

## Lote 3 - Refeitórios da Direção de Serviços de Lisboa e Vale do Tejo

**Refeitório ou outro onde se confeciona as refeições**

| Concelho | Código UO | Nome UO | Código Escola | Nome Escola | Telefone |
|---|---|---|---|---|---|
| Almada | 170926 | Agrupamento de Escolas da Caparica, Almada | 1503632 | Escola Básica da Costa da Caparica, Almada | 212 912 665 |
| Almada | 170940 | Agrupamento de Escolas António Gedeão, Almada | 1503523 | Escola Secundária António Gedeão, Cova da Piedade, Almada | 212 509 540 |

**Refeitório ou outro onde são servidas as refeições**

| Concelho | Código UO | Nome UO | Código Escola | Nome Escola | Telefone | Observações: Indicação da situação |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Almada | 170926 | Agrupamento de Escolas da Caparica, Almada | 1503427 | Escola Básica e Secundária de Monte da Caparica, Almada | 212946120 | Quadro não suporta equipamentos da cozinha |
| Almada | 170940 | Agrupamento de Escolas António Gedeão, Almada | 1503760 | Escola Básica Comandante Conceição e Silva, Cova da Piedade, Almada | 212 590 736 | escola sem refeitório |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Loures | 172054 | Agrupamento de Escolas José Afonso, Loures | 1107021 | Escola Básica Maria Veleda, Loures | 219 898 600 | Loures | 172054 | Agrupamento de Escolas José Afonso, Loures | 1107438 | Escola Secundária José Afonso, Loures | 219827110 | escola sem refeitório |
| Mafra | Cozinha central da empresa adjudicátaria do contrato vigente | | | | | Mafra | 121423 | Agrupamento de Escolas de Venda do Pinheiro, Mafra | 1109292 | Escola Básica da Venda do Pinheiro, Mafra | 219 663 060 | escola sem refeitório |
| Mafra | Cozinha central da empresa adjudicátaria do contrato vigente | | | | | Mafra | 171505 | Agrupamento de Escolas de Mafra | 1109507 | Escola Básica de Mafra | 261 815 468 | escola sem refeitório |
| Alcochete | 121198 | Agrupamento de Escolas de Alcochete | 1502779 | Escola Básica El Rei D. Manuel I, Alcochete | 212 348 730 | Alcochete | 121198 | Agrupamento de Escolas de Alcochete | 1502959 | Escola Secundária de Alcochete | 212349620 | Mesmo AE, confeção só num dos refeitórios devido ao reduzido nº de refeições |

## Anexo A3 - Lista de refeitórios de escolas TEIP's

### Lote 1 - Refeitórios da Direção de Serviços do Norte

| Lote | DSR | concelho | CodigoUO | NomeUO | Codigo Escola | NomeEscola | Telefone |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Norte | Braga | 150721 | Escolas de Maximinos, Braga | 303089 | Escola Secundária de Maximinos, Braga | 253606540 |
| 1 | Norte | Braga | 150721 | Escolas de Maximinos, Braga | 303120 | Escola Básica Frei Caetano Brandão, Maximinos, Braga | 253309090 |
| 1 | Norte | Braga | 150988 | Escolas Dr. Francisco Sanches, Braga | 303210 | Escola Básica Dr. Francisco Sanches, Braga | 253609120 |
| 1 | Norte | Guimarães | 150307 | Escolas do Vale de São Torcato, Guimarães | 308169 | Escola Básica do Vale de São Torcato, Guimarães | 253559874 |
| 1 | Norte | Guimarães | 150514 | Escolas Arquiteto Fernando Távora, Guimarães | 308010 | Escola Básica Arquiteto Fernando Távora, Fermentões, Guimarães | 253559260 |
| 1 | Norte | Maia | 152043 | Escolas de Pedrouços, Maia | 1306753 | Escola Básica de Pedrouços, Maia | 229773950 |
| 1 | Norte | Oliveira de Azeméis | 151348 | Escolas de Fajões, Oliveira de Azeméis | 113470 | Escola Básica de Carregosa, Oliveira de Azeméis | 256410450 |
| 1 | Norte | Paços de Ferreira | 151488 | Escolas de Frazão, Paços de Ferreira | 1309931 | Escola Básica de Frazão, Paços de Ferreira | 255872310 |
| 1 | Norte | Paredes | 150770 | Escolas de Cristelo, Paredes | 1310041 | Escola Básica de Cristelo, Paredes | 255783280 |
| 1 | Norte | Penafiel | 152535 | Escolas de Paço de Sousa, Penafiel | 1311754 | Escola Básica de Paço de Sousa, Penafiel | 255750170 |
| 1 | Norte | Penafiel | 152572 | Escolas de Pinheiro, Penafiel | 1311212 | Escola Básica e Secundária de Pinheiro, Penafiel | 255617070 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Norte | Porto | 152195 | Escolas Manoel de Oliveira, Porto | 1312010 | Escola Básica Manoel de Oliveira, Porto | 226105740 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Famalicão | 150629 | Escolas de Pedome, Vila Nova de Famalicão | 312179 | Escola Básica de Pedome, Vila Nova de Famalicão | 252980000 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Famalicão | 150642 | Escolas D. Sancho I, Vila Nova de Famalicão | 312521 | Escola Secundária D. Sancho I, Vila Nova de Famalicão | 252322048 |
| 1 | Norte | Vila Nova de Famalicão | 150642 | Escolas D. Sancho I, Vila Nova de Famalicão | 312594 | Escola Básica Dr. Nuno Simões, Calendário, Vila Nova de Famalicão | 252320760 |
| 1 | Norte | Vila Verde | 150897 | Escolas de Prado, Vila Verde | 313126 | Escola Básica de Prado, Vila Verde | 253921725 |

**Lote 2 - Refeitórios da Direção de Serviços do Centro**

| Lote | DSR | Concelho | Codigo UO | NomeUO | Codigo Escola | NomeEscola | Telefone |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Centro | Estarreja | 160519 | Escolas de Pardilhó, Estarreja | 108767 | Escola Básica de Pardilhó, Estarreja | 234850150 |
| 2 | Centro | Leiria | 160349 | Escolas de Marrazes, Leiria | 1009142 | Escola Básica n.º 2 de Marrazes, Leiria | 244854494 |
| 2 | Centro | Marinha Grande | 161688 | Escolas Marinha Grande Poente | 1010128 | Escola Básica Guilherme Stephens, Marinha Grande | 244502150 |
| 2 | Centro | Marinha Grande | 161688 | Escolas Marinha Grande Poente | 1010623 | Escola Secundária Eng. Acácio Calazans Duarte, Marinha Grande | 244575140 |
| 2 | Centro | Pampilhosa da Serra | 160507 | Escolas Escalada, Pampilhosa da Serra | 612842 | Escola Básica e Secundária Escalada, Pampilhosa da Serra | 235590400 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Centro | São Pedro do Sul | 160465 | Escolas de Santa Cruz da Trapa, São Pedro do Sul | 1816332 | Escola Básica de Santa Cruz da Trapa, São Pedro do Sul | 232700050 |
| 2 | Centro | Viseu | 160593 | Escolas de Mundão, Viseu | 1823569 | Escola Básica n.º 3 de Mundão, Viseu | 232929320 |

**Lote 3 - Refeitórios da Direção de Serviços de Lisboa e Vale do Tejo**

| Lote | DSR | Concelho | Codigo UO | Nome UO | Codigo Escola | Nome Escola | Telefone |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | LVT | Almada | 170173 | Escolas da Trafaria, Almada | 1503825 | Escola Básica da Trafaria, Almada | 212918220 |
| 3 | LVT | Almada | 170926 | Escolas da Caparica, Almada | 1503427 | Escola Secundária de Monte da Caparica, Almada | 212946120 |
| 3 | LVT | Almada | 170926 | Escolas da Caparica, Almada | 1503632 | Escola Básica da Costa da Caparica, Almada | 212912617 |
| 3 | LVT | Almada | 171839 | Escolas Miradouro de Alfazina, Almada | 1503524 | Escola Básica do Miradouro de Alfazina, Monte de Caparica, Almada | 212945510 |
| 3 | LVT | Amadora | 170719 | Escolas José Cardoso Pires, Amadora | 1115839 | Escola Básica José Cardoso Pires, São Brás, Amadora | 214987770 |
| 3 | LVT | Amadora | 171232 | Escolas Cardoso Lopes, Amadora | 1115029 | Escola Básica Cardoso Lopes, Amadora | 214986560 |
| 3 | LVT | Amadora | 171244 | Escolas Miguel Torga, Amadora | 1115498 | Escola Básica Miguel Torga, São Brás, Amadora | 214922724 |
| 3 | LVT | Amadora | 171451 | Escolas Amadora Oeste, Amadora | 1115353 | Escola Secundária Seomara da Costa Primo, Amadora | 214985990 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | LVT | Amadora | 171669 | Escolas da Damaia, Amadora | 1115234 | Escola Básica Prof. Pedro D´Orey da Cunha, Damaia, Amadora | 214906370 |
| 3 | LVT | Amadora | 172182 | Escolas Dr. Azevedo Neves, Amadora | 1115606 | Escola Básica e Secundária Dr. Azevedo Neves, Damaia, Amadora | 214906036 |
| 3 | LVT | Amadora | 172303 | Escolas Mães D´Agua, Amadora | 1115822 | Escola Básica e Secundária de Mães D´Água, Falagueira, Amadora | 214940105 |
| 3 | LVT | Amadora | 172431 | Escolas D. João V, Amadora | 1115984 | Escola Básica e Secundária D. João V, Damaia, Amadora | 214906460 |
| 3 | LVT | Barreiro | 121216 | Escolas de Santo António, Barreiro | 1504723 | Escola Básica e Secundária de Santo António, Barreiro | 212150072 |
| 3 | LVT | Loures | 171116 | Escolas de Camarate - D. Nuno Álvares Pereira, Loures | 1107183 | Escola Básica de Camarate, Loures | 219488920 |
| 3 | LVT | Loures | 172091 | Escolas Eduardo Gageiro, Loures | 1107307 | Escola Básica Bartolomeu Dias, Sacavém, Loures | 219427820 |
| 3 | LVT | Loures | 172108 | Escolas da Apelação, Loures | 1107540 | Escola Básica de Apelação, Loures | 219487520 |
| 3 | LVT | Loures | 403490 | Escola Secundária de Camarate, Loures | 1107068 | Escola Secundária de Camarate, Loures | 219479493 |
| 3 | LVT | Moita | 170902 | Escolas do Vale da Amoreira, Moita | 1506877 | Escola Básica de Vale da Amoreira, Moita | 212059280 |
| 3 | LVT | Oeiras | 121617 | Escolas Aquilino Ribeiro, Oeiras | 1110579 | Escola Básica e Secundária Aquilino Ribeiro, Leião, Oeiras | 214228850 |
| 3 | LVT | Oeiras | 171803 | Escolas de Carnaxide - Portela, Oeiras | 1110156 | Escola Básica Sophia de Mello Breyner, Portela, Oeiras | 214241610 |
| 3 | LVT | Palmela | 121265 | Escolas José Saramago, Palmela | 1508166 | Escola Básica José Saramago, Poceirão, Palmela | 265990020 |
| 3 | LVT | Peniche | 120297 | Escolas D. Luís de Ataíde, Peniche | 1014390 | Escola Básica D. Luís de Ataíde, Peniche | 262790210 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | LVT | Peniche | 172285 | Escolas de Peniche | 1014620 | Escola Básica de Peniche | 262780020 |
| 3 | LVT | Seixal | 170859 | Escolas Nun´Álvares, Seixal | 1510791 | Escola Básica Nun´Álvares, Arrentela, Seixal | 212210207 |
| 3 | LVT | Seixal | 170872 | Escolas Pedro Eanes Lobato, Seixal | 1510907 | Escola Básica Pedro Eanes Lobato, Amora, Seixal | 212211020 |
| 3 | LVT | Setúbal | 171037 | Escolas Ordem de Santiago, Setúbal | 1512911 | Escola Básica e Secundária Ordem de Sant´Iago, Setúbal | 265739703 |

**Lote 4 - Refeitórios da Direção de Serviços do Alentejo**

| Lote | DSR | concelho | Codigo UO | Nome UO | Codigo Escola | NomeEscola | Telefone |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | Alentejo | Alter do Chão | 135185 | Escolas de Alter do Chão | 1201458 | Escola Básica e Secundária Padre José Agostinho Rodrigues, Alter do Chão | 245612371 |
| 4 | Alentejo | Ponte de Sor | 135653 | Escolas de Ponte de Sôr | 1213757 | Escola Básica João Pedro de Andrade, Ponte de Sôr | 242209450 |
| 4 | Alentejo | Serpa | 135094 | Escolas n.º 1 de Serpa | 213575 | Escola Básica de Pias, Serpa | 284850000 |

## ANEXO B – COMUNICAÇÃO DE SUSPENSÃO DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

ESCOLA_____

DIA:___ /___ / _____

### SUSPENSÃO DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

| **EMENTA** | |
|---|---|
| **SOPA** | |
| **PRATO** | |
| **FRUTA/DOCE** | |

| **NÚMERO DE REFEIÇÕES ENCOMENDADAS** | |
|---|---|

**MOTIVO:**

**VERIFICOU-SE DESPERDÍCIO DE GÉNEROS ALIMENTARES? (S /N/Obs.)**

**DATA:____ / ____ / ____**

**O/A REPRESENTANTE DA EMPRESA** **O/A REPRESENTANTE DA ESCOLA**

## ANEXO C – INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO FIXO E MÓVEL

ESCOLA: _____

| Designação do Equipamento | Inicial | | 1.ª Verificação | | 2.ª Verificação | | 3.ª Verificação | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | _____ / ____ /____ | | _____ / ____ /____ | | _____ / ____ /____ | | _____ / ____ /____ | |
| | Quantidade | Estado de Conservação | Quantidade | Estado de Conservação | Quantidade | Estado de Conservação | Quantidade | Estado de Conservação |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| O Responsável da Escola: | | | | | | | | |
| O Responsável da Firma: | | | | | | | | |

**No Estado de Conservação pode classificar-se do seguinte modo:**
**Situação - Não Funcional / Em Funcionamento**
**Estado - Mau / Degradado / Aceitável / Bom**
**Ações Necessárias - Reposição / Reparação / Manutenção**

## ANEXO D - REGISTO DIÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO

ESCOLA_____

DIA:___ /___ / _____

### VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

| **EMENTA** | |
|---|---|
| **SOPA** | |
| **PRATO** | |
| **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 (caderno de encargos)** | **Quantidades Utilizadas** |
|---|---|---|---|---|
| **SOPA** | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| **PRATO** | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| **FRUTA / DOCE** | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**2 - ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO**

| Componentes | Boa | Aceitável | Má* |
|---|---|---|---|
| 1- CONFEÇÃO | | | |
| 2- QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS | | | |
| 3- APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO | | | |
| 4- EFICIÊNCIA DO SERVIÇO | | | |
| 5- APRESENTAÇÃO DO PESSOAL | | | |
| 6- HIGIENE DAS INSTALAÇÕES | | | |

*- Indicar em observações a fundamentação.

**3 - OBSERVAÇÕES:**

| NÚMERO DE: | Pré-escolar e 1.º ciclo | Restantes refeições* |
|---|---|---|
| REFEIÇÕES ENCOMENDADAS | | |
| REFEIÇÕES SERVIDAS | | |
| REFEIÇÕES DE PROVA | | |
| FUNCIONÁRIOS A TEMPO INTEIRO | Cozinheiros | Preparadores |
| | | |
| FUNCIONÁRIOS A MEIO TEMPO (Empregados de Refeitórios) | | |

*** Refeições dos alunos do 2.º ciclo, 3.º ciclo, secundário, funcionários e outros alunos**

**DATA:**____ / ____ / ____

| **O/A REPRESENTANTE DA EMPRESA** | **O/A REPRESENTANTE DA ESCOLA** |
|---|---|
| _____ | _____ |

## ANEXO E – MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DAS REFEIÇÕES

ESCOLA_____MÊS DE_____ de _____

| Dia | Número de Refeições Encomendadas Pré-escolar e 1º ciclo | Número das Restantes* Refeições Encomendadas | Número de Refeições Servidas Pré-escolar e 1º ciclo | Número das Restantes* Servidas | Número de Refeições de Prova (máximo 2) | Número de Funcionários em Serviço no Refeitório | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | A tempo inteiro | | A tempo parcial |
| | | | | | | Cozinheiro | Preparadores | Empregados 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 | | | | | | | | |
| Total | | | | | | | | |

***Refeições dos alunos do 2º ciclo, 3º ciclo, secundário, funcionários e outros alunos**

**O/A REPRESENTANTE DA EMPRESA** **O/A REPRESENTANTE DA ESCOLA**

_____ _____

## ANEXO F1 – EMENTA TIPO - DIETA MEDITERRÂNICA

### SEMANA 1

| | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sopa** | Nabo com Espinafres e ervilhas/feijão (F.T.S.34) | Feijão-verde (F.T.S.21) | Saloia (F.T.S.6) | Creme de legumes (F.T.S.32) | Grão com couve lombarda (F.T.S.24) |
| **Prato** | Lombos de pescada no forno com puré de batata (F.T.P.5+F.T.AC 1) | Febras de porco grelhadas/ gratinadas com molho de cogumelos e arroz cogumelos (F.T.C.9/F.T.C.10+ F.T. AC 6) | Solha no forno com salada russa (F.T.P.5+ F.T. AC 5) | Frango estufado com ervilhas e arroz (F.T.C.11+F.T.AC9 ) | Bacalhau à Gomes de Sá/Bacalhau à Brás (F.T.P.15/F.T.P.16) |
| **Salada** | Alface, pepino e tomate (F.T.SLD) | Alface, couve roxa e milho (F.T.SLD+F.T.AC10) | Alface, beterraba e tomate (F.T.SLD) | Tomate, milho e pimento (F.T.SLD+F.T.AC 10) | Alface, beterraba e Cenoura (F.T.SLD) |
| **Sobremesa** | Fruta da época (min. 3 variedades) / Iogurte (F.T.SOB9+F.T.SOB 5) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.SOB9+F.T.SOB 7) |

### SEMANA 2

| | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sopa** | Couve branca com cenoura ripada (F.T.S.14) | Feijão vermelho com hortaliça (F.T.S.26) | Da horta (F.T.S.9) | Caldo verde (F.T.S.10) | Creme de abóbora com espinafres (F.T.S.30) |
| **Prato** | Chili com arroz branco (F.T.C.3+ F.T.AC.8) | Perca/Mero no forno com batata e brócolos cozidos (F.T.P.5+ F.T. AC 3 + F.T. AC 10) | Vitela estufada com batata corada (F.T.C.23+F.T.AC4 ) | Arroz de frutos do mar (pescada, camarão e berbigão) (F.T.P.12) | Coxas de frango assadas com espirais e cenoura (F.T.C.5+F.T.AC11 ) |
| **Salada** | Alface, pimento e tomate (F.T.SLD) | Alface, milho e Tomate (F.T.SLD+ F.T.AC 10) | Cenoura, couve roxa e pepino (F.T.SLD) | Alface, beterraba e milho (F.T.SLD+F.T.AC 10) | Alface, pepino e tomate (F.T.SLD) |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sobremesa** | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Pudim (F.T.SOB9+F.T.SOB 6) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida (F.T.SOB9+F.T.SOB 8) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) |

## SEMANA 3

| | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sopa** | Juliana (F.T.S.4) | Grão com espinafres (F.T.S.24) | Lavrador (F.T.S.7) | Creme de ervilhas com couve-flor (F.T.S.35) | Feijão-verde (F.T.S.21) |
| **Prato** | Empadão de atum com arroz, ervilhas e cenoura (F.T.P.10) | Perna de porco no forno/estufado com esparguete e salada tricolor (F.T.C.4+F.T.AC.9+ F.T.AC.13) | Salada de pescada com batata, cenouras, ervilhas, milho e ovo cozido ralado (F.T.P.14) | Peru assado com esparguete e feijão verde (F.T.C.25+ F.T.AC9 + F.T.AC10) | Abrótea estufado com batata cozida (F.T.P.8+F.T.AC3) |
| **Salada** | Alface, couve roxa e pepino (F.T.SLD) | Alface, milho e Tomate (F.T.SLD+F.T.AC10) | Alface, beterraba e milho (F.T.SLD +F.T.AC 10) | Alface, cenoura e couve roxa (F.T.SLD) | Alface, pepino e tomate (F.T.SLD) |
| **Sobremesa** | Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.SOB9+F.T.SOB 7) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Gelatina (F.T.SOB9+F.T.SOB 10) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) |

## SEMANA 4

| | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sopa** | Abóbora com massinhas (F.T.S.11) | Grão com nabiças (F.T.S.24) | Creme de cenoura com couve branca (F.T.S.29) | Feijão branco c/ espinafres (F.T.S.23) | Legumes com ervilhas (F.T.S.25) |
| **Prato** | Hambúrguer estufado com arroz de legumes (ervilha e cenoura) (F.T.C.26+F.T.AC6) | Filetes de pescada gratinados com batata corada/cozida (F.T.P.2+ F.T. AC 4/F.T. AC 3) | Feijoada à Portuguesa com arroz (F.T.C.17+ F.T.AC 8) | Badejo estufado com batata e couve-flor cozidas (F.T.P.8+ F.T.AC3+ F.T. AC 10) | Bifes de frango de tomatada com arroz de feijão (F.T.C.1+F.T.AC14) |
| **Salada** | Alface, milho e Pepino (F.T.SLD+ F.T.AC10) | Alface, pimento e tomate (F.T.SLD) | Alface, couve roxa e pepino (F.T.SLD) | Alface, beterraba e cenoura (F.T.SLD) | Cenoura, Couve roxa e tomate (F.T.SLD) |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sobremesa** | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida (F.T.SOB9+F.T.SOB8) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Gelado (F.T.SOB9+F.T.SOB11) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) |

## SEMANA 5

| | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sopa** | Juliana (F.T.S.4) | Minestrone (F.T.S.1) | Feijão vermelho com couve lombarda (F.T.S.23) | Macedónia de legumes (F.T.S.2) | Creme de alho francês com couve-flor (F.T.S.31) |
| **Prato** | Salada de pescada com batata, cenouras, ervilhas, milho e ovo cozido ralado (F.T.P.13) | Arroz de aves (peru e frango) (F.T.C.8) | Salmão grelhado/gratinado com batata e feijão-verde cozidos (F.T.P.6/F.T.P.2+ F.T. AC3+F.T.AC10) | Lombo de porco no forno com esparguete e salada tricolor (cenoura, cogumelos e ervilhas) (F.T.C.18+F.T.AC9 + F.T. AC 13) | Carapau frito com arroz de feijão (F.T.P.11+F.T.AC14) |
| **Salada** | Alface, pepino e tomate (F.T.SLD) | Alface, couve em juliana e milho F.T.SLD+F.T.AC10) | Alface, milho e tomate (F.T.SLD+F.T.AC 10) | Alface, beterraba e pepino (F.T.SLD) | Alface, pimento e tomate (F.T.SLD) |
| **Sobremesa** | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.SOB9+F.T.SOB 7) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Aletria (F.T.SOB9 + F.T.SOB4) |

## SEMANA 6

| | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sopa** | Couve branca (F.T.S.12) | Creme de ervilhas e cenoura (F.T.S.27) | Alho francês com curgete (F.T.S.16) | Espinafres com cenoura (F.T.S.22) | Agrião (F.T.S.20) |
| **Prato** | Coxas de frango/Frango assado com arroz de cenoura (F.T.C. 5+F.T.AC.6) | Bacalhau gratinado Batata assada/cozida e feijão-verde cozido (F.T.P19.+ F.T.AC2/F.T.AC3+ F.T.AC 10) | Febras de porco grelhadas com estufado de cogumelos e arroz de milho (F.T.C.6+F.T.AC6) | Maruca no forno com molho de limão e ervas aromáticas e salada russa (batata, ervilhas e cenoura) (F.T.P.18+F.T.AC5) | Rancho (porco e vaca ) (F.T.C.2) |
| **Salada** | Alface, cenoura e curgete (F.T.SLD) | Cenoura, milho e tomate (F.T.SLD+F.T.AC10) | Alface, beterraba e pepino (F.T.SLD) | Alface, cenoura, e couve roxa | Couve-de-bruxelas, milho e tomate (F.T.SLD+F.T.AC 10) |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sobremesa** | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Arroz doce (F.T.SOB9+F.T.SOB 3) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida (F.T.SOB9+F.T.SOB 8) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) |

## SEMANA 7

| | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sopa** | Couve-flor com cenoura (F.T.S.13) | Creme de legumes (F.T.S.32) | Horta (F.T.S.9) | Feijão branco com couve lombarda (F.T.S.23) | Caldo verde (F.T.S.10) |
| **Prato** | Filetes de pescada fritos/Barrinhas de pescada com arroz de feijão (F.T.P.1+F.T.AC 15) | Carne de vaca estufada com ervilhas e espirais (F.T.C.27+F.T.AC9) | Arinca no forno com salada russa (batata, cenoura e ervilhas) (F.T.P.5+F.T.AC 5) | Strogonoff de frango com arroz (F.T.C.15+F.T.AC6) | Badejo gratinado com batata assada/cozida com brócolos (F.T.P.2 + F.T.AC2/F.T.AC3) |
| **Salada** | Couve roxa, pimento e tomate (F.T.SLD) | Alface, cenoura e milho (F.T.SLD+ F.T.AC10) | Alface, Pepino e tomate (F.T.SLD) | Cenoura, couve roxa e tomate (F.T.SLD) | Alface, beterraba e milho (F.T.SLD+F.T.AC10) |
| **Sobremesa** | Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.SOB9+F.T.SOB 7) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Leite-creme (F.T.SOB9+F.T.SOB 2) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) |

## SEMANA 8

| | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sopa** | Alho francês (F.T.S.17) | Legumes com ervilhas (F.T.S.25) | Creme de abóbora com feijão-verde (F.T.S.30) | Camponesa (F.T.S.5) | Primavera (F.T.S.3) |
| **Prato** | Almôndegas estufadas com esparguete e ervilhas (F.T.C.12 + F.T. AC 9 + F.T. AC10) | Palmeta assada com cebola e puré de batata (F.T.P.5 +F.T.AC1) | Arroz de pato no forno à antiga (F.T.C.14) | Bacalhau com broa (F.T.P.9) | Costeletas de porco de cebolada com arroz de cenoura (F.T.C.21+F.T.AC) |
| **Salada** | Alface, cenoura e tomate (F.T.SLD) | Couve roxa, Pimento e tomate (F.T.SLD) | Alface, beterraba e cenoura ralada (F.T.SLD) | Milho, pepino e tomate (F.T.SLD+F.T.AC 10) | Alface, couve roxa e tomate (F.T.SLD) |
| **Sobremesa** | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida (F.T.SOB9+F.T.SOB 8) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / logurte (F.T.SOB9+F.T.SOB 5) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) |

## SEMANA 9

| | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sopa** | Nabo e cenoura com couve (F.T.S.15) | Feijão-verde (F.T.S.21) | Lavrador (F.T.S.7) | Sopa de Tomate (F.T.S.19) | Nabiças com Feijão-frade (F.T.S.18) |
| **Prato** | Atum com feijão-frade (atum, ovo e feijão-frade) (F.T.P.7) | Carne de vaca assada fatiada com arroz de ervilhas (F.T.C.24+F.T.AC6) | Solha gratinada com macedónia de legumes e batata cozida (F.T.P.3 + F.T. AC 12+ F.T. AC3) | Bife de frango/peru/F ebras de porco grelhado com molho de cogumelos com esparguete (F.T.C. 9+ F.T.AC.9) | Bacalhau à Gomes de Sá (F.T.P.16) |
| **Salada** | Beterraba, Cenoura e Tomate (F.T.SLD) | Cenoura, couve roxa e tomate (F.T.SLD) | Alface, cenoura e milho (F.T.SLD+ F.T.AC 10) | Alface, pepino e tomate (F.T.SLD) | Alface, milho e Pimento (F.T.SLD+F.T.AC 10) |
| **Sobremesa** | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.SOB9+(F.T.SO B7) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Pudim (F.T.SOB9+F.T.SOB 6) |

## SEMANA 10

| | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sopa** | Saloia (F.T.S.6) | Abóbora com massinhas (F.T.S.11) | Creme de alho francês com cenoura e curgete (F.T.S.31) | Grão com feijão-verde (F.T.S.24) | Primavera (F.T.S.3) |
| **Prato** | Arroz de carnes mistas (vaca e porco) (F.T.C.19) | Peixe rainha estufado com batata cozida (F.T.P.8+F.T.AC3) | Perna de peru assada com arroz de legumes (milho e brócolos) (F.T.C.25+F.T.AC7) | Pescada no forno com salada russa (batata, ervilhas, feijão verde e cenoura) (F.T.P.5+F.T.AC 5) | Febras de porco grelhados/gratina dos com estufado de ervilhas e cenoura e massa fusili (F.T.C.6/F.T.C.7 + F.T.AC 11+F.T.AC9) |
| **Salada** | Alface, cenoura e milho (F.T.SLD+ F.T.AC 10) | Curgete, pepino e tomate (F.T.SLD) | Alface, cenoura e milho (F.T.SLD+F.T.AC 10) | Alface, couve roxa e tomate (F.T.SLD) | Beterraba, cenoura e tomate (F.T.SLD) |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sobremesa** | Fruta da época (min. 3 variedades) / Gelatina de frutas (F.T.SOB9+F.T.SOB 1) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida (F.T.SOB9+F.T.SOB 8) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) |

## SEMANA 11

| | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sopa** | Couve lombarda (F.T.S.12) | Macedónia de legumes (F.T.S.2) | Feijão branco com couve lombarda (F.T.S.23) | Creme de legumes (F.T.S.32) | Grão com espinafres (F.T.S.24) |
| **Prato** | Meia desfeita de bacalhau (F.T.P.4) | Vitela assada fatiada com massa fusili (F.T.C.24+F.T. AC9) | Peixe prata gratinada com batata e couve cozidas (F.T.P.2+F.T.AC3 + F.T. AC 10) | Frango assado com arroz de cenoura (F.T.C.5+F.T.AC6) | (Massa) de atum com legumes (cenoura, couve e ervilhas) (F.T.P.17+F.T.AC9) |
| **Salada** | Milho, pimento e tomate (F.T.SLD+F.T.AC10) | Alface, couve roxa e milho (F.T.SLD+F.T.AC 10) | Couve em juliana, pepino e tomate (F.T.SLD) | Alface, beterraba e cenoura (F.T.SLD) | Alface, milho e pimento (F.T.SLD+F.T.AC 10) |
| **Sobremesa** | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Arroz doce (F.T.SOB9+F.T.SOB 3) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades)/ Fruta assada (F.T.SOB9+F.T.SOB 7) |

## SEMANA 12

| | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sopa** | Alho francês com curgete (F.T.S.16) | Portuguesa (F.T.S.8) | Juliana (F.T.S.4) | Creme de feijão-verde (F.T.S.33) | Horta (F.T.S.9) |
| **Prato** | Salada de frango (massa, frango, ovo, cenoura e ervilhas) (F.T.C.20) | Salmão grelhado/ gratinado com batata a murro (F.T.P.6/F.T.P.2 + F.T. AC 16) | Bife de frango/porco de tomatada com arroz de ervilhas (F.T.C.1+F.T.AC6 ) | Abrótea estufada batata cozida (F.T.P.8 + F.T.AC 3) | Carnes mistas (vaca e porco) com grão-de-bico, couve lombarda e arroz de cenoura (F.T.C.16+F.T.AC 10 + F.T. AC6) |
| **Salada** | Couve roxa, pepino e tomate(F.T.SLD) | Alface, beterraba e milho (F.T.SLD+F.T.AC 10) | Alface, cenoura e pimento (F.T.SLD) | Couve roxa, cenoura e tomate(F.T.SLD) | Alface, cenoura e couve em juliana (F.T.SLD) |
| **Sobremesa** | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta Cozida | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades)/ Aletria | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (F.T.SOB9+F.T.SOB8) | | (F.T.SOB9+F.T.SOB4) | |

## ANEXO F2 – EMENTA TIPO - DIETA VEGETARIANA

### SEMANA 1

| | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sopa** | Nabo com Espinafres e ervilhas/feijão (F.T.S.34) | Feijão-verde (F.T.S.21) | Saloia (F.T.S.6) | Creme de legumes (F.T.S.32) | Grão com couve lombarda (F.T.S.24) |
| **Prato** | Empadão de legumes (F.T.VEG.1) | Massa siciliana (F.T.VEG.2) | Salada de Legumes (F.T.VEG.3) | Cogumelos grelhados com arroz e feijão preto. (F.T.VEG.4) | Legumes salteados com broa e batata gratinada com salsa e coentros (F.T.VEG.5) |
| **Salada** | Alface, pepino e tomate (F.T.SLD) | Alface, couve roxa e milho (F.T.SLD+F.T.AC10) | Alface, beterraba e tomate (F.T.SLD) | Tomate, milho e pimento (F.T.SLD+F.T.AC10) | Alface, beterraba e cenoura (F.T.SLD) |
| **Sobremesa** | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.SOB9+F.T.SOB 7) |

### SEMANA 2

| | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sopa** | Couve branca com cenoura ripada (F.T.S.14) | Feijão vermelho com hortaliça (F.T.S.26) | Da horta (F.T.S.9) | Caldo verde (F.T.S.10) | Creme de abóbora com espinafres (F.T.S.30) |
| **Prato** | Lasanha de legumes ou espinafres (F.T.VEG.6) | Jardineira de Legumes (F.T.VEG.7) | Feijoada de cogumelos e arroz branco (F.T.VEG.8) | Esparguete Vegetariano à Bolonhesa (F.T.VEG.9) | Arroz de lentilhas/feijão com Legumes Mediterrânicos assados (F.T.VEG.10) |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Salada** | Alface, pimento e tomate (F.T.SLD) | Alface, milho e tomate (F.T.SLD+F.T.AC10) | Cenoura, couve roxa e pepino (F.T.SLD) | Alface, beterraba e milho (F.T.SLD+F.T.AC10) | Alface, pepino e tomate (F.T.SLD) |
| **Sobremesa** | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida (F.T.SOB9+F.T.SOB 8) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) |

## SEMANA 3

| | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sopa** | Juliana (F.T.S.4) | Grão com espinafres (F.T.S.24) | Lavrador (F.T.S.7) | Creme de ervilhas com couve-flor (F.T.S.35) | Feijão-verde (F.T.S.21) |
| **Prato** | Chili vegetariano de soja com arroz branco (F.T.VEG.11+ F.T.AC.8) | Rancho Vegetariano (F.T.VEG.12) | Salada de Três Feijões (F.T.VEG.13) | Tarteletes de cogumelos (F.T.VEG.14) | Massinha de seitan e legumes (cenoura e brócolos) (F.T.VEG.15) |
| **Salada** | Alface, couve roxa e pepino (F.T.SLD) | Alface, milho e tomate (F.T.SLD+F.T.AC10) | Alface, beterraba e milho (F.T.SLD+F.T.AC 10) | Alface, cenoura e couve roxa (F.T.SLD) | Alface, pepino e tomate (F.T.SLD) |
| **Sobremesa** | Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.SOB9+F.T.SOB 7) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) |

## SEMANA 4

| | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sopa** | Abóbora com massinhas (F.T.S.11) | Grão com nabiças (F.T.S.24) | Creme de cenoura com couve branca (F.T.S.29) | Feijão branco c/ espinafres (F.T.S.23) | Legumes com ervilhas (F.T.S.25) |
| **Prato** | Hambúrguer de grão e legumes com arroz de ervilhas e cenoura (F.T.VEG.16) | Massa Primaveril (F.T.VEG.17) | Feijoada vegetariana ou de soja (F.T.VEG.18) | Malandrinho de Feijão com Almôndegas de Oleaginosas (F.T.VEG.19) | Seitan no forno com cebola e batata às rodelas (F.T.VEG.20) |
| **Salada** | Alface, milho e pepino (F.T.SLD+F.T.AC10) | Alface, pimento e tomate (F.T.SLD) | Alface, couve roxa e pepino (F.T.SLD) | Alface, beterraba e cenoura (F.T.SLD) | Cenoura, Couve roxa e tomate (F.T.SLD) |
| **Sobremesa** | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida (F.T.SOB9+F.T.SOB 8) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) |

## SEMANA 5

| | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sopa** | Juliana (F.T.S.4) | Minestrone (F.T.S.1) | Feijão vermelho com couve lombarda (F.T.S.23) | Macedónia de legumes (F.T.S.2) | Creme de alho francês com couve-flor (F.T.S.31) |
| **Prato** | Fettucini com natas e cogumelos (F.T.VEG.21) | Salada de Verão (feijão frade com ovo e salsa com batata cozida) e macedónia de legumes estufados (F.T.VEG.22+F.T.AC .15) | Almôndegas de lentilhas com arroz/batatas (F.T.VEG.23) | Salada de Grão-de-bico com legumes e nozes (F.T.VEG.24) | Risotto de ervilhas e cogumelos (F.T.VEG.25) |
| **Salada** | Alface, pepino e tomate (F.T.SLD) | Alface, couve em juliana e milho (F.T.SLD+F.T.AC10) | Alface, milho e tomate (F.T.SLD+F.T.AC 10) | Alface, beterraba e pepino (F.T.SLD) | Alface, pimento e tomate (F.T.SLD) |
| **Sobremesa** | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.SOB9+F.T.SOB 7) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) Aletria (F.T.SOB9) |

## SEMANA 6

| | 2ª Feira | 3ª Feira | 4ª Feira | 5ª Feira | 6ª Feira |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sopa** | Couve branca (F.T.S.12) | Creme de ervilhas e cenoura (F.T.S.27) | Alho francês com curgete (F.T.S.16) | Espinafres com cenoura (F.T.S.22) | Agrião (F.T.S.20) |
| **Prato** | Legumes estufados com lentilhas (F.T.VEG.26) | Strogonoff de cogumelos (F.T.VEG.27) | Favas com quiabos (F.T.VEG.28) | Tagliatelli com soja e molho de tomate (F.T.VEG.29) | Estufado de grão com legumes ( F.T.VEG.30) |
| **Salada** | Alface, cenoura e curgete (F.T.SLD) | Cenoura, milho e tomate (F.T.SLD+F.T.AC10) | Alface, beterraba e pepino (F.T.SLD) | Alface, cenoura, e couve roxa (F.T.SLD) | Couve-de-bruxelas, milho e tomate (F.T.SLD+F.T.AC10) |
| **Sobremesa** | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB9) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) | Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida (F.T.SOB9+F.T.SOB8) | Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9) |

## ANEXO F3 - FICHAS TÉCNICAS

| F.T.CARNE (F.T.C.) | Ingredientes | Capitação | Método culinário |
|---|---|---|---|
| **F.T.C. 1**<br>**Bife de frango/porco de tomatada** | Bife<br>Cenoura<br>Tomate<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 160g<br>40g<br>35g<br>25g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | Lavar e cortar os bifes de frango/porco e temperar com sal e alho esmagado. Estufar a cenoura cortada às rodelas, o tomate cortado aos pedaços e a cebola cortada às meias luas. Adicionar os bifes de frango/porco ao estufado e levar ao lume anterior ou dispô-los em tabuleiros, regar com o estufado e levar ao forno. |
| **F.T.C. 2**<br>**Rancho (porco e vaca aos cubos, grão-de-bico, massa e couve lombarda)** | Grão-de-bico<br>Carne de vaca<br>Carne de porco<br>Couve lombarda<br>Massa<br>Cenoura<br>Tomate<br>Cebola<br>Chouriço de carne<br>Farinheira<br>Bacon<br>Azeite<br>Sal<br>Sumo de limão<br>Alho/louro | 80g<br>80g<br>80g<br>80g<br>50g<br>50g<br>35g<br>25g<br>20g<br>10g<br>10g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b. | De véspera demolhar o grão-de-bico. Lavar e cortar as carnes e temperar com sumo de limão, louro e sal. No dia, preparar a cenoura aos cubos e a couve lombarda em gomos. Cozer o grão-de-bico em água e sal. Estufar as carnes, com a cenoura, a couve lombarda, azeite, sal, cebola picada, alho, louro e tomate. Num tacho à parte cozer a massa. Após cozedura do estufado acrescentar ao preparado o grão-de-bico, a água onde cozeu o grão-de-bico, a assa e a farinheira e deixar apurar. |
| **F.T.C. 3**<br><br>**Chili com arroz branco** | Carne de vaca<br>picada<br>Cebola<br>Azeite (estufado)<br>Tomate<br>(pelado/Triturado/polpa/concentrado)<br>Alho<br>Sal iodado<br>Feijão<br>Arroz<br>Cebola<br>Azeite<br>Alho | 130,0<br>25,0<br>9,0<br>25,0<br>2,0<br>0,2<br>50,0<br>50,0<br>20,0<br>9,0<br>2,0 | Demolhar o feijão de véspera. Cozer o feijão. Num tacho coloca-se o azeite, a cebola, o alho e o tomate. Adiciona-se a carne picada e deixa-se cozinhar. Adiciona-se o feijão e se necessário adicionar um pouco de água de cozedura do feijão. |
| **F.T.C. 4**<br>**Perna de porco no forno/estufado com** | Perna de<br>porco/lombo/pá de<br>Porco<br>Azeite | 140,0<br><br><br>7,0 | ASSADO (FORNO)<br>De véspera, e após descongelação da carne, temperar a carne com alho, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **esparguete e salada tricolor** | Sal iodado<br>Alho<br>Pimentão doce<br><br>Estufado<br>Perna de porco/lombo/pá de Porco<br>Tomate pelado/triturado/Polpa/Concentrado<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal iodado<br>Cenoura guarnição mista<br>Ervilhas<br>Cogumelos | 0,1<br>0,1<br>0,1<br><br><br>140,0<br><br>25,0<br><br>25,0<br>9,0<br>0,1<br>50,0<br><br>60,0<br>90,0 | sal, e pimentão doce. Nos tabuleiros, colocar um pouco de azeite no fundo e seguidamente a carne e levar ao forno. No final da cozedura, cortar às fatias e proceder ao reaquecimento antes de servir.<br><br>ESTUFADO<br>Temperar previamente a carne, após descongelação. Picar a cebola, juntar o tomate e levar ao lume com a carne temperada com sal . Ir acrescentando água se necessário deixar estufar até a carne atingir a temperatura e consistência de cozedura. Deve servir-se fatiada. |
| **F.T.C. 5**<br><br>**Coxas de frango/Frango assado** | Coxas de Frango/Frango<br>Sal<br>Sumo de limão<br>Alho<br>Orégãos<br>Alecrim<br>Salsa | 220g<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | De véspera, lavar, preparar e temperar a carne com uma marinada de sumo de limão, alho picado, sal e ervas aromáticas e reservar em ambiente refrigerado. Posteriormente levar as coxas de frango/frango ao forno quente, disposto em tabuleiro e levar ao forno a assar. |
| **F.T.C. 6**<br><br>**Febras de porco grelhadas com estufado de cenoura e cogumelos/ervilhas /feijão-verde** | Febra de porco<br>Cogumelos/Ervilhas /Feijão-verde<br>Cenoura<br>Tomate<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Ervas aromáticas<br>Alho | 160g<br>50g/55g/50g<br>45g<br>35g<br>25<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b. | Preparar o alho, a cebola, a cenoura, o tomate e os cogumelos/ervilhas/feijão-verde e levar a estufar com azeite e ervas aromáticas. Temperar as febras de porco com sal e alho esmagado e levar a grelhar. Após cozedura adicionar o estufado por cima das febras. |
| **F.T.C. 7**<br><br>**Febras de porco gratinadas com estufado de cenoura e cogumelos/ervilhas/ feijão-verde** | Febras de porco<br>Cogumelos/Ervilhas /Feijão-verde<br>Cenoura<br>Tomate<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Ervas aromáticas<br>Alho | 160g<br>50g/55g/50g<br>45g<br>35g<br>25g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b. | Preparar o alho, a cebola, a cenoura, o tomate e os cogumelos/ervilhas/feijão-verde e levar a estufar com azeite e ervas aromáticas. Temperar as febras de porco com sal e alho esmagado. Num tabuleiro, dispor as febras de porco e regar com o estufado por cima e levar a gratinar. |
| **F.T.C. 8** | Peru<br>Frango | 110g<br>110g | Lavar o frango e o peru e cozer em água temperada com sal, alho, sumo |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Arroz de aves (frango e peru)** | Arroz<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Ervas aromáticas<br>Louro<br>Alho | 80g<br>25g<br>3ml<br>≤ 0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | de limão, louro e ervas aromáticas. Após cozedura, desfiar as carnes. Num outro tacho estufar o azeite, a cebola, o alho e o bacon até apurar. Adicionar a água de cozedura das aves no estufado e confecionar o arroz. Após cozedura, colocar o arroz e a carne desfiada em camadas alternadamente e levar ao forno. |
| | Bife de frango/peru/Febras de porco<br>Cogumelos<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Sumo de limão<br>Alho<br>Ervas aromáticas | 160g<br>50g<br>25g<br>3ml<br>≤ 0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | Lavar e picar a cebola e o alho e levar ao lume a estufar adicionando o azeite. Seguidamente acrescentar os cogumelos e deixar estufar. Temperar as febras/bifes com sal, sumo de limão, alho e ervas aromáticas e levar a grelhar. Ao servir, regar as febras/bifes com o molho de cogumelos. |
| **F.T.C. 10<br>Bife de frango/peru/Febras de porco grelhado com molho de cogumelos** | Bife de frango/peru/Febras de porco<br>Cogumelos<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Sumo de limão<br>Alho<br>Ervas aromáticas | 160g<br>50g<br>25g<br>3ml<br>≤ 0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | Lavar e picar a cebola e o alho e levar ao lume a estufar adicionando o azeite. Seguidamente acrescentar os cogumelos e deixar estufar. Temperar as febras/bifes com sal, sumo de limão, alho e ervas aromáticas. Dispor as febras/bifes num tabuleiro, regar com o molho de cogumelos e levar ao forno a gratinar. |
| **F.T.C. 11<br>Frango estufado com cogumelos/ervilhas** | Frango<br>Ervilhas/cogumelos<br>Tomate<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Salsa<br>Sumo de limão<br>Alho | 220g<br>55g/50g<br>35g<br>25g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | De véspera limpar e cortar a carne em peças e temperar com sal, sumo de limão e alho. No dia, lavar e picar a cebola, o alho e a salsa e cortar o tomate em pedaços pequenos. Estufar os ingredientes referidos com ervilha/cogumelos e azeite. Adicionar a carne ao preparado, em lume médio até cozer. |
| **F.T.C. 12<br><br>Almôndegas estufadas** | Almôndegas<br>Tomate<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Salsa<br>Orégãos | 150g<br>35g<br>25g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b. | Lavar o tomate, a cebola e o alho. Num tacho colocar tomate cortado em pedaços, cebola picada, salsa, azeite, orégãos e sal e levar a estufar. Triturar tudo. Adicionar as almôndegas ao preparado anterior e levar ao lume ou dispô-las em tabuleiro regado com o estufado anterior e levar ao forno. |
| **F.T.C. 13** | Lulas<br>Arroz | 80g<br>80g | Lavar e picar a cebola e o alho. Lavar e cortar as lulas às rodelas e a carne |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Arroz à Valenciana** | Carne de porco<br>Carne de vaca<br>Ervilhas<br>Cebola<br>Miolo de camarão<br>Miolo de berbigão<br>Pimento vermelho<br>Azeite<br>Sal<br>Alho<br>Louro<br>Açafrão | 60g<br>60g<br>30g<br>25g<br>25g<br>20g<br>10g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | aos cubos. Estufar as carnes e as lulas juntamente com as ervilhas, a cebola, o alho, o azeite e o louro. Temperar com sal e deixar a cozer. Posteriormente adicionar a água q.b., o arroz e os miolos de camarão e berbigão. Deixar cozer em lume brando e no final da cozedura adicionar o açafrão, verificar os temperos e decorar com tiras de pimento. |
| **F.T.C. 14**<br><br>**Arroz de pato no forno à antiga** | Pato sem pele<br>Arroz<br>Cenoura<br>Cebola<br>Chouriço<br>Azeite<br>Sal<br>Alho<br>Gema de ovo pasteurizada | 250g<br>80g<br>50g<br>25g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b. | Cozer o pato em água temperada com sal, alho, cebola, louro e sumo de limão. Lavar e picar cebola, alho e cenoura e num tacho à parte fazer um estufado adicionando azeite. Ao estufado adicionar o pato já cozido e desfiado, deixar estufar até alourar. Noutro tacho à parte, adicionar cebola, alho e azeite, um terço do chouriço e a água de cozedura do pato, para cozer o arroz. Num tabuleiro colocar uma camada de arroz, outra de pato e outra de arroz. Pincelar com gemas, decorar com o restante chouriço e levar ao forno. |
| **F.T.C. 15**<br><br>**Strogonoff de frango/misto (vaca e porco)** | Carne de vaca<br>+ Carne de porco<br>Ou Peito de frango<br>Cogumelos<br>Cebola<br>Leite<br>Sal<br>Alho | 80g<br>80g<br>160g<br>50g<br>25g<br>20ml<br>≤0,2g<br>q.b. | Cortar as carnes em fatias pequenas. Lavar e picar o alho e a cebola, juntar a carne com a carne, regar com azeite e levar a lume brando. Antes do final da cozedura, adicionar os cogumelos e o leite até apurar. |
| **F.T.C. 16**<br><br>**Carnes mistas estufadas (vaca e porco) com grão-de-bico** | Grão-de-bico<br>Carne de vaca<br>Carne de porco<br>Cenoura<br>Tomate<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Sumo de limão<br>Alho<br>Louro | 40g<br>80g<br>80g<br>50g<br>35g<br>25g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | De véspera demolhar o grão-de-bico. Cortar as carnes e temperar com sumo de limão, louro e sal. No dia, lavar e preparar a cenoura aos cubos, o tomate em pedaços pequenos e picar a cebola e o alho. Estufar as carnes, com a cenoura, azeite, cebola picada, alho, louro e tomate. Após cozedura do estufado acrescentar ao preparado o grão-de-bico previamente cozido e parte da água onde foi cozido o grão-de-bico. |
| **F.T.C. 17** | Couve lombarda<br>Carne de vaca<br>Carne de porco | 80g<br>80g<br>80g | Demolhar de véspera o feijão e preparar e temperar a carne de vaca aos cubos. No dia, cozer o feijão em |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Feijoada à portuguesa** | Feijão vermelho<br>seco<br>Tomate<br>Cebola<br>Chouriço de carne<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>35g<br>25g<br>10g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | água e sal separado das carnes. Cozer a vapor (caso as condições o permitam) a couve lombarda. Fazer um estufado com o azeite, a cebola, o alho e o tomate picados previamente. Adicionar a carne de vaca e porco cortados aos cubos e a cenoura em pedaços pequenos e parte da água de cozer o feijão. Deixar cozer, mexendo de vez em quando. Verificar se necessita de mais água. Num outro tacho cozer o chouriço de carne também em água. Após a carne estar cozida adicionar a couve escorrida, o chouriço de carne cortado em rodelas e o feijão cozido. Envolver tudo e deixar apurar. |
| **F.T.C. 18**<br><br>**Lombo/Pá de porco assada** | Lombo/Pá de porco<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho<br>Sumo de limão<br>Noz-moscada<br>Cominhos<br>Salsa | 160g<br>25g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | De véspera, temperar a carne com alho, sal, sumo de limão e as ervas aromáticas indicadas. Lavar as cebolas e o alho. Descascar as cebolas e cortá-las em rodelas e picar o alho. Nos tabuleiros, colocar um pouco de azeite no fundo e seguidamente a cebola e o alho e depois a carne e levar ao forno. No final da cozedura, cortar às fatias. |
| **F.T.C. 19**<br>**Arroz de carnes mistas (vaca e porco)** | Vaca<br>Porco<br>Arroz<br>Cenoura<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Salsa<br>Alho | 80g<br>80g<br>80g<br>50g<br>25g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b. | Cortar as carnes e temperar com sumo de limão, louro e sal. No dia, lavar e preparar a cenoura aos cubos e picar a cebola e o alho. Estufar as carnes, com a cenoura, azeite, cebola picada, alho, e louro. Após cozedura adicionar água e deixar levantar fervura para juntar o arroz. Após cozedura, polvilhar com salsa. |
| **F.T.C. 20**<br><br>**Salada de frango (massa, frango, ovo, cenoura e ervilhas)** | Peito de frango<br>Massa fusili<br>Ovo em natureza ou pasteurizado<br>Ervilhas<br>Cenoura<br>Milho<br>Azeite<br>Maionese<br>Sal<br>Vinagre | 120g<br>80g<br>1 unidade<br>50g<br>50g<br>30g<br>3ml<br>1 dose individual<br>≤0,2g<br>q.b. | Cozer o frango em água, sal e cebola e desfia-lo após a cozedura. Cozer os vegetais cortando a cenoura previamente (em água ou a vapor) e a massa fusili separadamente. De seguida, dispor no tabuleiro em camadas a massa fusili, os legumes, o frango e o ovo cozido e picado alternadamente. Após servido, pode ser temperado com azeite e vinagre ou maionese. |
| **F.T.C. 21** | Costeletas/ Febras de porco<br>Cogumelos | 200g/160g<br>50g<br>35g | De véspera preparar e temperar as febras com sal, alho, orégãos, salsa e sumo de limão. Dispor a cebola e o |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Costeletas/Febras de porco de cebolada** | Tomate<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Sumo de limão<br>Orégãos<br>Salsa<br>Alho | 25g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | tomate às rodelas e a carne num tabuleiro, regar com azeite e levar ao forno convetor ou colocar tudo num tacho e levar ao lume até cozer. |
| **F.T.C. 22**<br><br>**Jardineira de Frango** | Frango<br>Batata<br>Ervilhas<br>Feijão-verde<br>Cenoura<br>Tomate<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Sumo de limão<br>Alho | 220g<br>200g<br>45g<br>40g<br>40g<br>35g<br>25g<br>3ml<br>≤ 0,2g<br>q.b.<br>q.b. | Picar a cebola e o alho. Lavar, cortar o frango aos bocados e temperar com sal, sumo de limão e alho. Lavar e cortar aos cubos as batatas. Estufar a cebola, o alho, o azeite, o frango e o tomate. Quando o frango estiver tenro, adicionar água e quando esta estiver a ferver, adicionar as batatas e mais tarde os legumes previamente cozidos, de preferência, a vapor. |
| **F.T.C. 23**<br>**Carne de vaca/Vitela estufada aos cubos** | Carne de vaca/Vitela<br>Tomate<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal | 160g<br>35g<br>25g<br>3ml<br>≤ 0,2g | Picar a cebola, o alho e o tomate e levar ao lume com a carne previamente temperada com sal e orégãos. Ir acrescentando água se necessário deixar estufar até a carne atingir a temperatura e consistência de confecionado. |
| **F.T.C. 24**<br><br>**Carne de vaca/Vitela assada fatiada** | Carne de vaca<br>Azeite<br>Sal<br>Sumo de limão<br>Alho<br>Orégãos<br>Salsa<br>Manjericão | 160g<br>3ml<br>≤ 0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | De véspera, fazer uma marinada com sumo de limão, alho picado, sal, manjericão, salsa, orégãos e um pouco de azeite e envolver na carne deixando esta em ambiente refrigerado até ao momento da confeção. Colocar a carne num tabuleiro untado com azeite e levar ao forno. Depois de atingir a temperatura de confeção, cortar a carne às fatias e servir. |
| **F.T.C. 25**<br><br>**Pernas de Peru/Peru assado(a)** | Pernas de Peru/Peru<br>Sal<br>Sumo de limão<br>Alho<br>Ervas aromáticas | 220g<br>≤ 0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | De véspera, lavar a carne e cortar e seguidamente fazer uma marinada de sumo de limão, alho picado, sal e ervas aromáticas e colocar a carne a marinar em ambiente refrigerado. Posteriormente levar a carne a forno quente, em tabuleiro, com a pele virada para cima. Envolver a carne com o caldo que se vai formando, até ficar assado. |
| **F.T.C. 26** | Hambúrguer<br>Tomate<br>Cebola | 160g (2 unid 80g)<br>35g<br>25g | Método de confeção: Lavar e picar a cebola, o tomate e o alho. Estufar a cebola, o alho, o tomate e triturar |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Hambúrguer estufado** | Azeite<br>Sal<br>Ervas aromáticas<br>Alho | 3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b. | tudo. Adicionar ervas aromáticas e apurar. Dispor os hambúrgueres em tabuleiro, regar com o estufado e levar ao forno. |
| **F.T.C. 27 Carne de vaca estufada com ervilhas** | Carne de vaca<br>Ervilhas<br>Tomate<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho<br>Orégãos | 160g<br>55g<br>35g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b. | Picar a cebola e o alho. Cortar a carne aos cubos e temperar com sal e orégãos. Colocar no tacho a cebola, o tomate, o azeite, o alho, a carne e levar ao lume até estufar. À parte cozer as ervilhas. Depois de cozidas acrescentar ao estufado e deixar apurar. |

| F.T.PEIXE (F.T.P.) | Ingredientes | Capitação | Método culinário |
|---|---|---|---|
| **F.T.P.1 Filetes/Barritas de pescada panados no forno** | Filetes/Barritas de pescada panados | 1 Unidade - 150g/<br>5 Unidades - 150g | Colocar os (as) filetes/barritas de pescada panados num tabuleiro e levar ao forno para serem confecionados. |
| **F.T.P.2 Dourada/ Filetes de Pescada/Abrótea/Badejo/Cardeal/Cardinal/Maruca/Palmeta/Pargo/ Peixe Prata/Peixe Rainha/Salmão gratinado(a)** | Dourada/Filetes de pescada/ restantes peixes<br>Cenoura<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Salsa<br>Sumo de limão<br>Orégãos<br>Louro<br>Manjericão<br>Alho<br>Pão ralado | 200g/165g/170g<br><br><br>40g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | De véspera, limpar, preparar e temperar o peixe com as ervas aromáticas, o sumo de limão, o alho e o sal. No dia, dispor no tabuleiro o azeite, a cebola, o peixe e polvilhar com pão ralado, cenoura ralada fina e levar ao forno, deixando gratinar. |
| **F.T.P.3 Lombos de pescada/Abrótea/Perca/ Pescada/Solha gratinada (os)** | Lombos de pescada/ restantes peixes<br>Azeite<br>Sal<br>Leite de vaca UHT meio gordo<br>Sumo de limão<br>Orégãos<br>Salsa<br>Alho | 165g/170g<br>3ml<br>≤ 0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | Limpar, preparar e temperar o peixe com sal, sumo de limão, alho e as ervas aromáticas. Num tacho adicionar azeite e o leite, deixando-o cair em fio e mexendo sempre para não deixar engrossar. Posteriormente colocar o peixe num tabuleiro, regar com o preparado de leite e levar ao forno a gratinar. |
| **F.T.P.4** | Bacalhau<br>Grão-de-bico | 130g<br>80g | De véspera, demolhar o grão-de-bico. No dia cozer o grão-de-bico, o |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Meia desfeita de bacalhau** | Cebola<br>Azeite<br>Ovo<br>Salsa<br>Vinagre<br>Alho | 25g<br>5ml<br>1/2 Unidade<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | bacalhau e o ovo em separado. Assim que estiverem cozidos, retirar e limpar o bacalhau de peles e espinhas; descascar o ovo e cortar em rodelas. Adicionar o bacalhau e o ovo ao grão-de-bico. Picar os dentes de alho, a cebola e a salsa. Colocar os temperos (mistura de salsa, alho, cebola, vinagre e azeite) à parte. |
| **F.T.P.5 Lombos de pescada/Abrótea/Arinca/ Badejo Cardeal/Cardinal/ Cherne/Corvina/Granadeiro/Mero/Palmeta /Pampo/Pargo/Peixe Prata/Peixe Rainha/Perca/Pescada/Solha no forno assado(os)** | Lombos de pescada/ Restantes peixes<br>Tomate<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho<br>Sumo de limão<br>Salsa<br>Orégãos<br>Louro<br>Tomilho | 170g<br>35g<br>25g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | Lavar, preparar e temperar o peixe com sal, alho, sumo de limão e ervas aromáticas, de preferência de véspera. Colocar o peixe num tabuleiro previamente untado com um pouco de azeite e cebola às rodelas. Por cima do peixe regar com o tomate aos cubos sem sementes e levar ao forno. |
| **F.T.P.6 Dourada/Badejo/ Cardeal/Cardinal/Palmeta/Pargo/ Perca/Salmão/ Solha/ grelhado(a)** | Dourada/ Restantes peixes<br>Sal<br>Salsa<br>Sumo de limão<br>Alho | 200g/170g<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | Após limpar e preparar o peixe, temperar com sal, salsa, sumo de limão e alho picado. Grelhar em grelhador ou nas grelhas do forno convetor. |
| **F.T.P.7 Atum com feijão-frade (atum, ovo e feijão-frade)** | Atum em conserva<br>Feijão-frade<br>Cebola<br>Azeite<br>Ovo<br>Sal<br>Salsa<br>Vinagre | 100g<br>60g<br>10g<br>5ml<br>1 Unidade<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b. | De véspera, demolhar o feijão-frade. No dia cozer o feijão-frade e o ovo em água e sal e separados. Após cozido, colocar o feijão-frade num tabuleiro, descascar o ovo, picar e juntar, assim como o atum já escorrido e a salsa. Envolver o preparado e adicionar azeite e vinagre. Colocar a cebola picada à disposição. |
| **F.T.P.8 Lombos de Pescada/Lulas /Abrótea/Arinca/Badejo/ Cardinal/Cherne/ Maruca/Mero/Palmeta/Peixe Prata/Peixe Rainha/Perca/Pescada/Solha estufada(os)** | Lombos de pescada/Lulas/ Restantes peixes<br>Tomate<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Louro<br>Alecrim<br>Orégãos<br>Salsa | 165g/240g /170g<br>35g<br>25g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | Após limpar e preparar o peixe, temperar com sal. Estufar a cebola, o alho, as ervas aromáticas, o tomate cortado aos pedaços e o azeite. Colocar o peixe em tabuleiro, regar com o preparado anterior e levar ao forno convetor OU colocar todos os ingredientes num tacho e levar ao lume. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Alho | q.b. | |
| **F.T.P.9**<br>**Bacalhau com broa** | Batata<br>Bacalhau<br>Couve-galega<br>Cebola<br>Azeite<br>Ovo<br>Broa de milho<br>Alho<br>Louro | 270g<br>150g<br>100g<br>25g<br>5ml<br>1/2 Unidade<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | Cozer o bacalhau, desfiar e retira as espinhas e a pele. Triturar a broa e cortar a couve-galega às tiras grossas. Cozer a couve em água e sal. Estufar a cebola, o azeite, o alho picado e a folha de louro. Juntar o bacalhau e misturar com as tiras de couve. Descascar as batatas, cortar em rodelas finas e cozer de preferência a vapor. Dispor num tabuleiro as batatas, o preparado de bacalhau, envolvido com ovo, previamente batido, e por cima polvilhar com a broa de milho. Regar com azeite e levar ao forno. |
| **F.T.P.10**<br>**Empadão de atum com arroz, ervilhas e cenoura** | Atum<br>Ervilhas<br>Cenoura<br>Tomate<br>Cebola<br>Azeite<br>Ovo pasteurizado<br>Sal<br>Louro<br>Orégãos | 100g escorrido<br>50g<br>50g<br>35g<br>25g<br>3ml<br>1 Unidade<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b. | Estufar o atum, previamente escorrido, com tomate, cebola, louro, orégãos, ervilhas e cenoura (previamente cozidas) e azeite. Triturar 90% do ovo. Num tabuleiro dispor alternadamente camadas de arroz branco (feito de acordo com as indicações referidas nas fichas técnicas dos acompanhamentos), atum e ovo. Na última camada de arroz pincelar com o restante ovo batido (10%) e levar ao forno. |
| **F.T.P.11**<br>**Carapau frito** | Carapau<br>Óleo de amendoim ou girassol<br>Sal<br>Alho<br>Sumo de limão<br>Farinha de trigo (1ª qualidade) | 220g<br>10ml<br>≤ 0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | Lavar e preparar os carapaus. Temperar com alho, sal e sumo de limão. Passar pela farinha. Aquecer o óleo de amendoim e fritar o peixe até ficar alourado de ambos os lados. Colocar a escorrer em papel absorvente. |
| **F.T.P.12**<br>**Arroz de frutos do mar (pescada, camarão e berbigão)** | Filetes de pescada<br>Arroz<br>Tomate<br>Miolo de camarão<br>Cebola<br>Miolo de berbigão<br>Azeite<br>Sal<br>Salsa<br>Alho | 150g<br>80g<br>35g<br>25g<br>25g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b. | Descascar a cebola, o tomate, os alhos e picar. Estufar o azeite, a cebola, os alhos, o tomate. Após estarem estufados adicionar o miolo de camarão, o miolo de berbigão e água q.b. Posteriormente juntar o arroz. Minutos antes do final da cozedura do arroz adicionar a pescada, previamente cozida e desfiada e envolver. No final, polvilhar com salsa. |
| **F.T.P.13**<br>**Salada de pescada com** | Pescada<br>Cenoura<br>Milho | 150,0<br>80,0<br>50,0 | Após lavar e preparar o peixe, cozer em água (ou a vapor) com sal. Após a cozedura, desfiar o peixe em lascas. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **batata, cenouras, ervilhas, milho e ovo cozido ralado** | Azeite<br>Sal iodado<br>Ovo cozido pasteurizado ralado/picado<br>Batata<br>Ervilha | 9,0<br>0,2<br><br><br>140,0<br>60,0 | Cozer os legumes e as batatas separadamente (em água ou a vapor) e escorrer. De seguida, colocar os legumes e a batata num tabuleiro e dispor a pescada, o camarão e o ovo cozido e picado por cima dos mesmos. Envolver tudo muito bem sem desfazer muito. Após servido, pode ser temperado com azeite e vinagre ou maionese. |
| **F.T.P.14**<br>**Arroz de lulas** | Lulas<br>Arroz<br>Tomate<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Salsa<br>Sumo de limão<br>Alho<br>Louro | 240g<br>80g<br>35g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | Lavar e preparar as lulas às rodelas. Temperar com sumo de limão e sal. Fazer um estufado com azeite, cebola, louro, alho e o tomate, previamente partido aos cubos. Acrescentar água e um pouco de sal e deixar levantar fervura. Acrescentar as lulas e deixar cozinhar. Por fim, juntar o arroz, deixar ao lume até cozer. Polvilhar com salsa picada. |
| **F.T.P.15**<br>**Bacalhau à Brás** | Batata<br>Bacalhau<br>Ovo pasteurizado<br>Cebola<br>Azeitonas pretas<br>Óleo de amendoim/girassol<br>Azeite<br>Sal<br>Salsa<br>Alho | 270g<br>130g<br>1 Unidade<br>25g<br>15g<br>10ml<br><br>5ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b. | Cozer o bacalhau, retirar a pele e as espinhas do mesmo e desfiar. Cortar as batatas em palha e as cebolas em rodelas finíssimas. Picar o alho. Fritar as batatas em óleo bem quente só até alourarem ligeiramente (devem ser escorridas sobre papel absorvente). Levar ao lume o azeite, a cebola e o alho e deixar estufar lentamente até cozer a cebola. Adicionar, o bacalhau desfiado, envolvendo com o preparado. Seguidamente, adicionar as batatas ao bacalhau e, posteriormente, os ovos. Logo que os ovos estejam em creme, mas cozidos, retirar imediatamente o tacho do lume. Polvilhar com salsa picada e acompanhar com azeitonas pretas. |
| **F.T.P.16**<br>**Bacalhau à Gomes de Sá** | Batatas<br>Bacalhau<br>Ovo pasteurizado<br>Cebola<br>Azeitonas pretas<br>Azeite<br>Sal<br>Salsa<br>Alho<br>Louro | 270g<br>150g<br>½ Unidade<br>25g<br>15g<br>5ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | Cozer o bacalhau, retirar a pele e as espinhas e desfiar em lascas. Cortar as cebolas e os alhos às rodelas; alourar ligeiramente com um pouco de azeite. Adicionar as batatas, que foram cozidas, cortadas às rodelas. Juntar o bacalhau escorrido. Mexer tudo ligeiramente. Colocar o preparado num tabuleiro. Levar a forno bem quente e regar com |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | azeite. Servir com rodelas de ovo cozido e azeitonas pretas. |
| **F.T.P.17 (Massa de) Atum com legumes (cenoura, couve e ervilhas)** | Atum em conserva<br>Couve lombarda<br>Ervilhas<br>Cenoura<br>Tomate<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho<br>Orégãos | 150g escorrido<br>80g<br>50g<br>40g<br>35g<br>25g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b. | Descascar a cebola, o alho e picar e deitar num tacho com um fio de azeite, juntamente com o tomate partido em pequenos pedaços e os orégãos e estufar em lume brando. Entretanto cozer também a couve, a cenoura e as ervilhas e escorrer para libertar o excesso de água. Seguidamente escorrer o atum e misturar com o estufado. Acrescentar os legumes cozidos já partidos aos pedaços e envolver bem. |
| **F.T.P.18 Filetes de pescada/Badejo/Cherne/Maruca/Solha no forno com molho de limão e ervas aromáticas** | Filetes de pescada/ Restantes peixes<br>Azeite<br>Sal<br>Salsa<br>Sumo de limão<br>Coentros<br>Alho<br>Cominhos | 165g/170g<br>3 ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | Após limpar e preparar o peixe, temperá-lo com sal, salsa, alho picado, sumo de limão e as ervas aromáticas indicadas. Descascar as cebolas e cortá-las em rodelas. Nos tabuleiros, colocar um pouco de azeite no fundo e seguidamente a cebola e as postas de peixe sobre a mesma e levar ao forno. |
| **F.T.P.19 Bacalhau gratinado** | Bacalhau<br>Azeite<br>Leite<br>Alho | 190g<br>5ml<br>q.b.<br>q.b. | De véspera, demolhar o bacalhau em leite. No dia, levar ao forno com alho picado e azeite. |

| F.T.SOPAS (F.T.S.) | Ingredientes | Capitação | Método culinário |
|---|---|---|---|
| **F.T.S.1 Minestrone** | Feijão-verde<br>Batata<br>Abóbora<br>Cenoura<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 40g<br>30g<br>30g<br>30g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | Lavar, descascar e cortar as batatas, a cenoura, a cebola e o alho. Cozer todo o preparado, exceto metade das cenouras, em água. Depois de cozido, acrescentar o feijão-verde, a abóbora e a restante cenoura cortada aos cubos e previamente lavada. Retificar o tempero e no final da cozedura, juntar o azeite. |
| **F.T.S.2 Macedónia de legumes** | Batatas<br>Feijão-verde<br>Ervilhas<br>Cenoura<br>Cebola<br>Nabo<br>Azeite<br>Sal | 60g<br>40g<br>35g<br>30g<br>20g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g | Lavar, descascar e cortar as batatas, as cebolas, o nabo e o alho e cozer. Depois de cozido triturar e adicionar o feijão-verde e a cenoura previamente cortados em porções pequenas e a ervilha. Deixar cozer, retificar o tempero e no final adicionar o azeite. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Alho | q.b. | |
| **F.T.S.3 Primavera** | Abóbora<br>Repolho<br>Ervilhas<br>Batata<br>Cenoura<br>Cebola<br>Nabo<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 40g<br>40g<br>35g<br>30g<br>30g<br>20g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | Lavar e descascar as cenouras, as batatas, a abóbora, o nabo e as cebolas. Preparar a cenoura aos quadradinhos. Numa panela colocar a água com as batatas, nabo e a cebola. Deixar cozer. Triturar a base da sopa. Juntar a cenoura, o repolho e as ervilhas e deixar cozer. No final da cozedura, retificar o tempero e adicionar o azeite. |
| **F.T.S.4 Juliana** | Batata<br>Repolho<br>Ervilhas<br>Cenoura<br>Cebola<br>Nabo<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>40g<br>35g<br>30g<br>20g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | Lavar, descascar e cortar metade das cenouras, as batatas, as cebolas, o alho e o nabo. Colocar tudo numa panela e deixar cozer. Depois de cozido reduzir tudo a puré e adicionar a cenoura (cortada aos cubos), o repolho (em juliana) e as ervilhas e deixar cozer. Retificar o tempero e no final adicionar o azeite. |
| **F.T.S.5 Camponesa** | Batata<br>Couve lombarda<br>Feijão vermelho seco<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>40g<br>40g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | De véspera, demolhar o feijão. No dia, lavar, descascar e cortar as batatas, as cebolas e o alho e preparar a couve-lombarda cortada em juliana. Cozer as batatas, as cebolas e o alho em água. Seguidamente triturar tudo com algum feijão, previamente cozido, e adicionar a água de cozer o feijão. Acrescentar a couve-lombarda e deixar cozer. Adicionar o restante feijão, retificar o tempero e juntar o azeite no final da cozedura. |
| **F.T.S.6 Saloia** | Batata<br>Feijão Vermelho<br>Couve lombarda<br>Cenoura<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>40g<br>40g<br>30g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | Demolhar o feijão de véspera. Lavar, descascar e cortar as batatas, as cebolas, os alhos e metade das cenouras e cozer em água. Depois de cozidos, adicionar metade do feijão (previamente cozido) e a água de o cozer e triturar o preparado. Juntar a couve lombarda (cortada em juliana) e o resto das cenouras (cortada aos cubos) até cozer. Antes do final da cozedura, adicionar o resto do feijão e se necessário alguma água de o cozer. Retificar o tempero. Após cozedura adicionar o azeite. |
| **F.T.S.7 Lavrador** | Batata<br>Couve portuguesa | 60g<br>40g | Demolhar o feijão de véspera. No dia, lavar, descascar e cortar os |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Feijão vermelho<br>Cenoura<br>Cebola<br>Nabo<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 40g<br>30g<br>20g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | ingredientes e cozer em água, exceto o feijão (cozido previamente) e a couve (previamente lavada e cortada às tiras). Após cozer, triturar o preparado e adicionar o feijão e a couve. Retificar o tempero). No fim da cozedura, acrescentar o azeite. |
| **F.T.S.8<br>Portuguesa** | Batata<br>Couve-portuguesa<br>Feijão<br>Cenoura<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho<br>Batata<br>Couve-portuguesa<br>Feijão | 60g<br>40g<br>40g<br>30g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b.<br>60g<br>40g<br>40g | Demolhar o feijão de véspera. Lavar, descascar e cortar os ingredientes e cozer em água, exceto a couve portuguesa e metade do feijão (previamente cozido). Após cozer, triturar o preparado e adicionar a couve portuguesa (cortada em juliana) e o restante feijão. No fim da cozedura, acrescentar o azeite. |
| **F.T.S.9<br>Horta** | Batata<br>Couve lombarda<br>Feijão branco<br>Curgete<br>Cenoura<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>40g<br>40g<br>30g<br>30g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | Demolhar o feijão de véspera. No dia, lavar, descascar e cortar as batatas, metade das cenouras e as cebolas e levar a cozer em água. Adicionar cerca de metade do feijão (previamente cozido) ao preparado anterior. Triturar o preparado e juntar a couve lombarda (previamente cortada e lavada) e o resto das cenouras até cozer. Antes do final da cozedura, adicionar o restante feijão e deixar apurar. No final retificar o tempero e acrescentar o azeite. |
| **F.T.S.10<br>Caldo- verde** | Batata<br>Caldo verde<br>Cebola<br>Chouriço<br>Azeite<br>Sal<br>Alho<br>Batata | 120g<br>50g<br>20g<br>10g<br>3ml<br>0,2g<br>q.b.<br>120g | Lavar e descascar a batata, o alho, e a cebola. Cozer em água. Depois de cozido, triturar os legumes. Juntar o caldo-verde e deixar cozer. No final da cozedura adicionar o azeite e retificar o tempero. Servir com chouriço previamente cozido. |
| **F.T.S.11<br>Abóbora com massinhas** | Abóbora<br>Cenoura<br>Curgete<br>Alho francês<br>Massa cotovelos<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal | 60g<br>30g<br>30g<br>30g<br>20g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g | Lavar, descascar e cortar a abóbora, o alho francês, as cenouras, as curgetes e as cebolas e cozer em água. Depois de cozidos, triturar tudo. Acrescentar a massa e deixar cozer. Retificar o tempero e adicionar o azeite no final da cozedura. |
| **F.T.S.12** | Abóbora<br>Batata | 40g<br>30g | Lavar, descascar e cortar os ingredientes e levar a cozer a batata, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Couve branca/Couve lombarda** | Cenoura<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 30g<br>20ml<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | a cebola, o alho, a cenoura e a abóbora. Após cozedura, triturar o preparado e adicionar a couve cortada em juliana e deixar cozer. Antes do final da cozedura retificar o tempero e no final adicionar o azeite. |
| **F.T.S.13 Couve-flor com cenoura** | Abóbora<br>Couve-flor<br>Cenoura<br>Curgete<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>40g<br>30g<br>30g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | Descascar, lavar e cortar em pedaços a abóbora, a curgete, a cenoura, a cebola, o alho e cortar em pedaços. Cozer tudo em água. Após cozido, reduzir a puré. Posteriormente colocar a couve-flor, previamente lavada, aos pedaços e deixar cozer. Retificar o tempero e juntar o azeite no final da cozedura. |
| **F.T.S.14 Couve branca com cenoura ripada** | Abóbora<br>Couve branca<br>Cenoura<br>Curgete<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>50g<br>45g<br>30g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | Lavar, descascar e cortar os ingredientes e levar a cozer a batata, a cebola, o alho, metade da cenoura, a abóbora e a curgete. Após cozedura, triturar o preparado e adicionar a couve cortada em juliana e a restante cenoura raspada e deixar cozer. Antes do final da cozedura retificar o tempero e no final adicionar o azeite. |
| **F.T.S.15 Nabo com espinafres/cenoura e couve lombarda** | Batata<br>Espinafres/Cenoura<br>Couve lombarda<br>Nabo<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>40g/45g<br>40g<br>20g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | Lavar, descascar e cortar os ingredientes e levar a cozer a batata, a cebola, o alho, o nabo, metade das cenouras (quando se aplica) e a couve lombarda. Após cozedura, triturar o preparado e adicionar os espinafres em juliana ou a restante cenoura raspada. Antes do final da cozedura retificar o tempero e no final adicionar o azeite. |
| **F.T.S.16 Alho francês com curgete** | Abóbora<br>Alho francês<br>Curgete<br>Cenoura<br>Cebola<br>Nabo<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>50g<br>50g<br>45g<br>20g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | Descascar, lavar e cortar o alho francês, a cenoura, a abóbora, a curgete, o nabo, o alho e a cebola e cortar tudo em pedaços. Adicionar todos os ingredientes, exceto a curgete e levar a cozer. Após cozido, reduzir a puré, acrescentar a curgete e deixar cozer. Retificar o tempero e adicionar o azeite no final da cozedura. |
| **F.T.S.17 Alho francês** | Abóbora<br>Alho Francês<br>Cenoura<br>Curgete<br>Cebola | 60g<br>50g<br>30g<br>30g<br>20g | Lavar, descascar e cortar a abóbora, a curgete, a cenoura, o nabo, o alho francês e as cebolas. Levar a cozer tudo exceto metade do alho francês. Depois de cozido, triturar tudo e |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Nabo<br>Azeite<br>Sal | 20g<br>3ml<br>≤0,2g | adicionar o restante alho francês, previamente cortado às rodelas. Antes do final da cozedura retificar o tempero e no final adicionar o azeite. |
| **F.T.S.18 Nabiças com feijão-frade** | Nabiças<br>Batata<br>Feijão-frade<br>Cenoura<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 50g<br>40g<br>40g<br>30gr<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | De véspera demolhar o feijão-frade. Descascar e lavar as batatas, as cenouras, os alhos e as cebolas e levar a cozer em água a ferver. Depois de tudo cozido, triturar a sopa e algum feijão-frade (previamente cozido). Adicionar as nabiças previamente lavadas e preparadas. Deixar cozer e juntar o restante feijão-frade já cozido. Por fim, juntar o sal e o azeite. |
| **F.T.S.19 Sopa de Tomate** | Tomate<br>Abóbora<br>Batata<br>Ervilhas<br>Cenoura<br>Curgete<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal | 60g<br>40g<br>30g<br>35gr<br>30g<br>30g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g | Limpar o tomate de pele e sementes. Lavar, descascar e cortar os ingredientes e cozer em água. Após cozer, triturar o preparado, retificar o tempero e adicionar o azeite. |
| **F.T.S.20 Agrião** | Batata<br>Agrião<br>Cenoura<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>40g<br>30g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | Descascar, lavar e cortar as batatas, as cenouras, as cebolas e os alhos e cozer em água a ferver. Posteriormente triturar a sopa e adicionar o agrião previamente cortado e lavado. Deixar o agrião cozer. Retificar o sal e juntar o azeite no final da cozedura. |
| **F.T.S.21 Feijão-verde** | Batata<br>Couve branca<br>Feijão-verde<br>Cenoura<br>Cebola<br>Azeite<br>Alho<br>Sal | 60g<br>50g<br>40g<br>30g<br>20g<br>3ml<br>q.b.<br>≤0,2g | Lavar, descascar e cortar as batatas, a couve branca, a cenoura, a cebola, o alho e cozer em água. Preparar o feijão-verde às tirinhas. Depois de cozido, triturar os legumes. Acrescentar o feijão-verde, deixar cozer e retificar os temperos. No final da cozedura, juntar o azeite. |
| **F.T.S.22 Espinafres com cenoura** | Batata<br>Cenoura<br>Espinafres<br>Cebola<br>Azeite<br>Alho<br>Sal | 60g<br>45g<br>40g<br>20g<br>3ml<br>q.b.<br>≤0,2g | Lavar, descascar, cortar os ingredientes e cozer em água, exceto a cenoura e os espinafres. Após cozer, triturar o preparado e adicionar a cenoura, previamente cortada aos cubos, e os espinafres. No fim da cozedura, retificar o tempero e acrescentar o azeite. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **F.T.S.23 Grão-de-bico/feijão (branco ou vermelho) com couve-lombarda/ espinafres** | Batata<br>Couve-lombarda/espinafres<br>Grão-de-bico/feijão branco<br>Cenoura<br>Cebola<br>Azeite<br>Alho<br>Sal | 60g<br>40g<br>40g<br>30g<br>20g<br>3ml<br>q.b.<br>≤0,2g | De véspera, demolhar o grão/feijão. No dia, lavar, descascar e cortar os ingredientes e levar a cozer a batata, a cebola, o alho e a cenoura. À parte cozer o feijão/grão. Após cozedura, triturar os legumes e metade do feijão/grão anteriormente cozidos. Adicionar a couve cortada em juliana ou os espinafres e deixar cozer. Antes do final adicionar o restante feijão/grão retificar o tempero e no final adicionar o azeite. |
| **F.T.S.24 Grão-de-bico com couve-lombarda/espinafres/ feijão-verde/nabiças** | Batata<br>Couve-lombarda/espinafres/feijão-verde/nabiças<br>Grão-de-bico<br>Cenoura<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal | 60g<br>50g<br>40g<br>30g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g | De véspera demolhar o grão. No dia, descascar, lavar e cortar em pedaços a batata, a cenoura, a cebola e o alho. Levar os ingredientes a cozer. Após cozedura, triturar os legumes e metade do feijão/grão anteriormente cozidos. Adicionar a couve-lombarda/ espinafres/feijão-verde/nabiças em pedaços e deixar cozer. Antes do final adicionar o restante feijão/grão retificar o tempero e no final adicionar o azeite. |
| **F.T.S.25 Legumes com ervilhas** | Batata<br>Ervilhas<br>Alho francês<br>Cenoura<br>Cebola<br>Nabo<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>55g<br>40g<br>30g<br>20g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | Lavar, descascar e cortar a cenoura e as cebolas. Levar a cozer tudo exceto a ervilha. Depois de cozido, triturar tudo e adicionar as ervilhas. Deixar cozer. Antes do final da cozedura retificar o tempero e no final adicionar o azeite. |
| **F.T.S.26 Feijão vermelho com hortaliça (couve lombarda e couve branca)** | Batata<br>Couve branca<br>Feijão vermelho seco<br>Couve lombarda<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>45g<br>40g<br>40g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | De véspera, demolhar o feijão. No dia, lavar, descascar e cortar todos os ingredientes e cozer, exceto metade do feijão, a couve branca e a couve lombarda. Após cozer, triturar o preparado e acrescentar os restantes vegetais. No fim da cozedura, retificar o tempero e adicionar o azeite. |
| **F.T.S.27 Creme de ervilhas e cenoura** | Batata<br>Ervilhas<br>Cenoura<br>Alho francês<br>Curgete<br>Cebola<br>Azeite | 60g<br>55g<br>45g<br>40g<br>30g<br>20g<br>3ml | Lavar, descascar e cortar os ingredientes e cozer em água, exceto metade das ervilhas. Após cozedura, triturar o preparado e adicionar a restante metade de ervilhas. No fim da cozedura, acrescentar o azeite e retificar o tempero. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Sal | ≤0,2g | |
| **F.T.S.28**<br>**Creme de couve-flor** | Batata<br>Couve-flor<br>Cenoura<br>Cebola<br>Nabo<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>40g<br>30g<br>20g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | Descascar, lavar e cortar em pedaços a batata, a abóbora, a cenoura, a couve-flor, a cebola, o nabo e o alho. Colocar os ingredientes numa panela com água e deixar cozer. Após cozido, reduzir a puré, retificar o sal e deixar ferver mais um pouco. Juntar o azeite no final. |
| **F.T.S.29**<br>**Creme de cenoura com couve branca** | Batata<br>Couve branca<br>Cenoura<br>Cebola<br>Nabo<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>50g<br>45g<br>20g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | Descascar, lavar e cortar em pedaços a batata, a abóbora, a cenoura, a couve branca, a cebola, o nabo e o alho. Colocar os ingredientes numa panela com água e deixar cozer. Após cozido, reduzir a puré, retificar o sal e deixar ferver mais um pouco. Juntar o azeite no final. |
| **F.T.S.30**<br>**Creme de abóbora com couve-flor/espinafres/feijão - verde** | Abóbora<br>Alho francês<br>Curgete/couve-flor/couve lombarda<br>Cenoura<br>Cebola<br>Nabo<br>Azeite<br><br>Sal<br>Alho | 60g<br>50g<br>50g<br>45g<br>20g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | Descascar, lavar e cortar a abóbora, os nabos, a curgete, as cenouras, as cebolas e os alhos e cozer em água. Posteriormente triturar os legumes e adicionar a couve-flor/espinafres/feijão-verde em juliana. No fim retificar os temperos e juntar o azeite no final da cozedura. |
| **F.T.S.31**<br>**Creme de alho francês com cenoura e curgete/ couve-flor/couve lombarda** | Abóbora<br>Alho francês<br>Curgete/couve-flor/couve lombarda<br>Cenoura<br>Cebola<br>Nabo<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>50g<br>50g<br>45g<br>20g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | Lavar e descascar o alho francês, a cenoura, a abóbora, a curgete/couve-flor/couve lombarda, o nabo, o alho e a cebola e cortar tudo em pedaços. Adicionar todos os ingredientes numa panela com água e levar a cozer. Após cozido, reduzir a puré. Retificar temperos e adicionar o azeite. |
| **F.T.S.32**<br>**Creme de Legumes** | Espinafres<br>Alho francês<br>Abóbora<br>Batata<br>Cenoura<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 40g<br>40g<br>40g<br>30g<br>30g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | Lavar, descascar e cortar as batatas, o feijão-verde a couve branca, a cenoura, a cebola e o alho e cozer em água. Preparar o feijão-verde às tirinhas. Depois de cozido, triturar todo o preparado. Retificar a temperatura e no final da cozedura, juntar o azeite. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **F.T.S.33**<br>**Creme de Feijão-verde** | Batata<br>Couve branca<br>Feijão-verde<br>Cebola<br>Cenoura<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>50g<br>40g<br>30g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | Lavar, descascar e cortar as batatas, o feijão-verde a couve branca, a cenoura, a cebola e o alho e cozer em água. Preparar o feijão-verde às tirinhas. Depois de cozido, triturar todo o preparado. Retificar a temperatura e no final da cozedura, juntar o azeite. |
| **F.T.S.34**<br>**Nabo com espinafres e ervilhas/feijão** | Batata<br>Feijão<br>Espinafres<br>Ervilhas<br>Nabo<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>40g<br>40g/45g<br>35g<br>20g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g<br>q.b. | De véspera, demolhar o feijão<br>Lavar, descascar e cortar os ingredientes e levar a cozer a batata, a cebola, o alho, o nabo, e o feijão ou a as ervilhas. Após cozedura, triturar o preparado e adicionar os espinafres em juliana. Antes do final da cozedura retificar o tempero e no final adicionar o azeite. |
| **F.T.S.35**<br>**Creme de ervilhas com couve-flor** | Batata<br>Ervilhas<br>Couve-flor<br>Alho francês<br>Curgete<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal | 60g<br>55g<br>45g<br>40g<br>30g<br>20g<br>3ml<br>≤0,2g | Lavar, descascar e cortar os ingredientes e cozer em água, exceto metade das ervilhas. Após cozedura, triturar o preparado e adicionar a restante metade de ervilhas. No fim da cozedura, acrescentar o azeite e retificar o tempero. |

| **F.T.ACOMPANHAMENTOS (F.T.AC.)** | **Ingredientes** | **Capitação** | **Método culinário** |
|---|---|---|---|
| **F.T.AC.1**<br>**Puré de batata** | Batata<br>Leite de vaca UHT meio gordo<br>Sal<br>Noz-moscada | 270g<br>45ml<br>≤ 0,2g<br>q.b. | Descascar as batatas e cozer em água e sal. Após cozedura passar as batatas pelo passe-vite ou desfazê-las com as varas da varinha. Colocar a batata triturada num tacho ao lume e juntar o leite quente. Adicionar a noz-moscada, mexer sempre até obter uma consistência mole. |
| **F.T.AC.2**<br>**Batata assada** | Batata<br>Azeite<br>Sal<br>Salsa<br>Orégãos | 270g<br>3ml<br>≤ 0,2g<br>q.b.<br>q.b. | Descascar e cortar as batatas em quartos ou aos cubos. Colocar as batatas num tabuleiro e adicionar o sal, a salsa, os orégãos e por fim o azeite. Levar ao forno até cozer ao ponto de ficarem coradas. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **F.T.AC.3**<br>**Batata cozida** | Batata<br>Sal | 270g<br>≤ 0,2g | Descascar e cortar as batatas ao meio ou aos cubos e cozer em água e sal ou em tabuleiros perfurados no forno convetor (s/ adição de sal). |
| **F.T.AC.4**<br>**Batata corada** | Batata<br>Azeite<br>Sal<br>Orégãos<br>Manjericão | 270g<br>3ml<br>≤ 0,2g<br>q.b.<br>q.b. | Descascar e cortar as batatas aos cubos e cozer em água e sal ou em tabuleiro perfurado a vapor. Num tabuleiro liso dispor as batatas e regar com um fio de azeite e polvilhar com manjericão e orégãos. Levar ao forno e deixar corar. |
| **F.T.AC.5**<br>**Salada Russa (batata, cenoura, ervilhas e feijão-verde) / Salada Camponesa (batata, cenoura, ervilhas e milho)** | Batata<br>Ervilhas<br>Cenoura<br>Feijão-verde/Milho<br>Sal | 200g<br>50g<br>50g<br>50/30g<br>≤ 0,2g | Descascar e cortar as batatas aos cubos e cozer em água e sal ou em tabuleiro perfurado a vapor. Cozer também as cenouras, o feijão-verde e as ervilhas em água e sal ou em tabuleiro perfurado a vapor. Depois de cozidos todos os legumes envolver com as batatas. |
| **F.T.AC.6**<br>**Arroz de cenoura/milho/ervilhas/ cogumelos/couve** | Arroz<br>Cenoura/milho/ervilhas/cogumelos/couve<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>30g/30g/30g/50g/30g<br>20g<br>3ml<br>≤ 0,2g<br>q.b. | Estufar a cebola e o alho em azeite. Adicionar a cenoura cortada aos cubos/milho/ervilhas previamente cozidos, de preferência a vapor. Posteriormente juntar a água e quando estiver a ferver, adicionar o arroz. No final retificar o tempero. |
| **F.T.AC.7**<br>**Arroz de legumes (feijão-verde/tomate/brócolos/milho/cenoura)** | Arroz<br>Tomate<br>Feijão-verde<br>Cenoura<br>Brócolos<br>Milho<br>Cebola<br>Azeite<br>Alho | 60g<br>35g<br>30g<br>30g<br>30g<br>30g<br>20g<br>3ml<br>q.b. | Estufar a cebola e o alho em azeite. Adicionar a cenoura cortada aos cubos e juntar dois dos restantes legumes (feijão-verde/tomate/brócolos/milho), em função da ementa e de preferência previamente cozidos a vapor. Posteriormente juntar a água e quando estiver a ferver, adicionar o arroz. No final retificar o tempero. |
| **F.T.AC.8**<br>**Arroz de branco** | Arroz<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 80g<br>25g<br>3ml<br>≤ 0,2g<br>q.b. | Picar o alho e a cebola e estufar em azeite. Adicionar água ao preparado. Após fervura acrescentar o arroz. No final retificar o tempero. |
| **F.T.AC.9**<br>**Esparguete/espirais/ macarronete/fusili** | Massa<br>Sal | 80g<br>≤ 0,2g | Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar a massa (esparguete/espirais/macarronete/ fusili) e parte do sal e deixar cozer. No final retificar o tempero. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **F.T.AC.10**<br><br>**Ervilhas/ cenoura/ couve-flor/ milho/ cenoura baby/ feijão-verde/ couve lombarda/ couve-de-bruxelas/ brócolos** | Couve-lombarda<br>Brócolos<br>Couve-flor<br>Cenoura<br>Ervilhas<br>Feijão-verde<br>Cenoura baby<br>Couve-de-bruxelas<br>Milho<br>Sal | 80g<br>60g<br>60g<br>50g<br>50g<br>50g<br>50g<br>40g<br>30g<br>≤ 0,2g | Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar o(s) legume(s) mencionados e adicionar parte do sal e deixar cozer. No final retificar o tempero OU levar o(s) legume(s) em tabuleiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor, sem adicionar sal. Deixar cozer. |
| **F.T.AC.11**<br>**Estufado de legumes (brócolos/cenoura/tomate/ feijão-verde/cogumelos/ervilhas/ curgete)** | Brócolos<br>Feijão-verde<br>Cenoura<br>Ervilhas<br>Curgete<br>Cogumelos<br>Tomate<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>50g<br>50g<br>50g<br>40g<br>50g<br>35g<br>25g<br>3ml<br>≤ 0,2g<br>q.b. | Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar o(s) legume(s) mencionados e adicionar parte do sal e deixar cozer. No final retificar o tempero OU levar o(s) legume(s) em tabuleiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor, sem adicionar sal. Deixar cozer. Num tacho à parte colocar cebola, alho e o(s) respetivo(s) legume(s), adicionar o azeite e levar ao lume a estufar. |
| **F.T.AC.12**<br>**Macedónia de legumes** | Feijão-verde<br>Ervilhas<br>Cenoura<br>Azeite<br>Sal | 50g<br>50g<br>50g<br>5ml<br>≤ 0,2g | Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar os legumes mencionados e adicionar parte do sal e deixar cozer. No final retificar o tempero OU levar os legumes em tabuleiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor, sem adicionar sal. Deixar cozer. Servir e temperar com azeite. |
| **F.T.AC.13**<br>**Salada Tricolor (cenoura, cogumelos e ervilhas)** | Batata<br>Ervilhas<br>Feijão-verde<br>Cenoura<br>Cebola<br>Sal<br>Alho | 200g<br>55g<br>55g<br>50g<br>20g<br>≤ 0,2g<br>q.b. | Cozer os legumes e as batatas separadamente (em água ou a vapor) numa panela com água a ferver e sal. De seguida, colocar as batatas cortadas aos cubos e os legumes. Após servido, pode ser temperado com azeite. |
| **F.T.AC.14**<br>**Arroz de feijão** | Arroz<br>Tomate<br>Feijão vermelho<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho | 60g<br>35g<br>20g<br>25g<br>3ml<br>≤ 0,2g<br>q.b. | Estufar a cebola, o alho e o tomate em azeite. Adicionar o feijão previamente demolhado e cozido Adicionar a água de cozer o feijão. Após fervura adicionar o arroz. |
| **F.T.AC.15**<br>**Macedónia de legumes estufados** | Alho<br>Cebola<br>Azeite<br>Feijão-verde | q.b.<br>25g<br>3ml<br>50g | Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar os legumes mencionados e adicionar parte do sal e deixar cozer. No final |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Ervilhas<br>Cenoura<br>Azeite<br>Sal | 50g<br>50g<br>5ml<br>≤ 0,2g | retificar o tempero OU levar os legumes em tabuleiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor, sem adicionar sal. Deixar cozer. Num tacho à parte colocar cebola, alho e o(s) respetivo(s) legume(s), adicionar o azeite e levar ao lume a estufar. |

| F.T.SALADAS (F.T.SLD) | Ingredientes | Capitação | Método culinário |
|---|---|---|---|
| **F.T.SLD Beterraba/ Pepino/ Tomate/ Alface/ Couve-roxa/ Milho/ Cenoura/ Couve em juliana/ Pimento/ Couve-de-bruxelas/ Curgete** | Beterraba/ Pepino/ Tomate<br>Alface/ Couve-roxa/ Milho<br>Cenoura/ Couve em juliana<br>Pimento/ Couve-de-bruxelas/ Curgete | 40g/35g/50g<br>40g/30g/45g<br>50g/80g<br>25g/40g/40g | Preparar, lavar e desinfetar o vegetal segundo as indicações do Manual da Qualidade e da ficha técnica do produto a utilizar. |

| F.T.SOBREMESAS (F.T.SOB) | Ingredientes | Capitação | Método culinário |
|---|---|---|---|
| **F.T.SOB 1 Gelatina com frutas** | Água<br>Gelatina em pó<br>Abacaxi<br>Laranja<br>Água<br>Morango | 80ml<br>16g<br>10g<br>10g<br>80ml<br>10g | Ferver metade da quantidade da água. Adicionar a carteira de gelatina e dissolver o conteúdo. Adicionar a restante quantidade de água fria. Deixar arrefecer e, posteriormente, colocar a gelatina no frigorífico. Dispor pedaços pequenos de abacaxi, laranja e morango, previamente lavados, descascados e cortados, por cima da gelatina. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **F.T.SOB 2**<br>**Leite-creme** | Açúcar branco<br>Leite vaca UHT meio gordo<br>Gema de ovo pasteurizada<br>Canela em pó<br>Pau de canela<br>Casca de limão | 6-8 g<br>100 ml<br>5g<br>1g<br>1g<br>q.b. | Colocar o leite ao lume, juntamente com o pau de canela e as cascas de limão, até ferver. À parte, juntar o açúcar com as gemas. Verter sobre o preparado anterior o restante leite frio, aos poucos, e mexendo sempre, seguidamente adicionar o leite quente. Levar ao lume, sem parar de mexer, até engrossar. Tirar o preparado do calor e eliminar a canela e as cascas de limão. Transferir para o recipiente onde vai ser servido, polvilhar com açúcar e queimar com um utensílio próprio/decorar com canela em pó. |
| **F.T.SOB 3**<br>**Arroz doce** | Arroz cru<br>Açúcar branco<br>Leite vaca UHT meio gordo<br>Pau de canela<br>Canela em pó<br>Casca de limão | 20g<br>6-8 g<br>100ml<br>1g<br>1g<br>q.b. | Lavar e escorrer o arroz levando-o, seguidamente, a cozer em leite (juntamente com a casca de limão, o pau de canela e o açúcar). Deixar ferver em lume brando. Quando o leite estiver reduzido, retirar o arroz do lume. Colocar de seguida nas taças e deixar arrefecer no frigorífico. Decorar com canela em pó. |
| **F.T.SOB 4**<br>**Aletria** | Massa miúda crua<br>Açúcar branco<br>Leite Vaca UHT meio gordo<br>Gema de ovo pasteurizada<br>Canela em pó<br>Casca de limão | 30g<br>6-8 g<br>100 ml<br>5g<br>1g<br>q.b. | Cozer a massa juntamente com a casca de limão. Depois da massa estar cozida, escorrer alguma água que nela exista. Colocar o leite e o açúcar e deixar ferver em lume brando. Quando o leite estiver reduzido, retirar o preparado do lume e adicionar a gema pasteurizada, voltando a levá-la ao lume brando até cozer a gema, sem, no entanto, deixar que esta talhe. Colocar de seguida nas taças e deixar arrefecer no frigorífico. Decorar com canela em pó. |
| **F.T.SOB 5**<br>**Iogurte** | Iogurte | 1 unidade (125ml) | Refrigeração |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **F.T.SOB 6**<br>**Pudim** | Açúcar branco (pudim + caramelo)<br><br>Leite Vaca UHT meio gordo<br><br>Gema de ovo pasteurizada | 6 g + 4 gr<br><br>100 ml<br><br>5g | Ferver o leite com a casca de laranja. Colocar os ovos numa tigela, juntar parte do açúcar e misturar bem, sem bater. Adicionar o leite já morno e misturar. Levar o restante açúcar ao lume até atingir o ponto de caramelo e coloca-lo numa forma de pudim de forma a cobrir a mesma. Adicionar o preparado e levar ao forno, em banho-maria, até cozer. Estará cozido quando se espetar um palito e este sair seco. Depois de cozido, retirar o pudim do forno e deixar arrefecer totalmente antes de o desenformar. |
| **F.T.SOB 7**<br>**Fruta assada (Maçã/Pera)** | Maçã/Pera<br>Canela | 170g<br>q.b. | Lavar e retirar a parte central (caroço e sementes) da fruta. Colocar a fruta num tabuleiro, polvilhar com canela e regar com um pouco de água. Levar ao forno até assar. |
| **F.T.SOB 8**<br>**Fruta cozida (Maçã/Pera)** | Maçã/Pera<br>Canela<br>Raspa de limão | 170g<br>q.b.<br>q.b. | Descascar e lavar a fruta sem lhe retirar o cabo. Levar a cozer em água a ferver com raspas de limão ou colocar em tabuleiro perfurado e levar ao forno convetor a cozer a vapor, polvilhado com raspas de limão. Polvilhar a gosto com canela antes de consumir. |
| **F.T.SOB 9**<br>**Fruta** | Kiwi<br><br>Morangos/Cereja<br><br>Pêssego/Nectarina<br>Maçã/Pera/Clementina/<br>Tangerina/<br><br>Uva/Laranja/Ananás/<br>Abacaxi<br><br>Alperce/Damasco/<br>Ameixa/Nêspera<br><br>Melão<br><br>Meloa<br><br>Melancia | 120g<br><br>150g<br><br>160g<br><br>170g<br><br>180g<br><br>220g<br><br>240g<br><br>250g | Lavar e desinfetar segundo as recomendações do manual de qualidade. Colocar a fruta em frio devidamente acondicionado e/ou colocar individualmente em taças e expor na linha de self, num horário o mais próximo possível da hora de servir. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **F.T.SOB 10**<br>**Gelatina** | Água<br>Gelatina em pó | 80ml<br>16g | Ferver metade da quantidade da água. Adicionar a carteira de gelatina e dissolver o conteúdo. Adicionar a restante quantidade de água fria. Colocar em taças individuais e deixar arrefecer e, posteriormente, colocar a gelatina no frigorífico. |
| **F.T.SOB 11**<br>**Gelado** | Gelado | 1 unidade (150ml) | Congelação |

| F.T.VEGETARIANAS | Ingredientes | Capitação | Método culinário |
|---|---|---|---|
| **F.T.VEG.1**<br>**Empadão de legumes** | Batata<br>Cogumelos<br>Cenoura<br>Brócolos ou Couve-Flor<br>Alho francês<br>Cebola<br>Alho<br>Sal<br>Ovo pasteurizado | 270g<br>50g<br>40 g<br>60g<br>40g<br>40g<br>q.b<br>≤0,2g<br>Opcional | Num tacho colocar o azeite, a cebola, alho, os cogumelos e por fim adicionar os legumes, e deixar a estufar.<br>De seguida colocar num tabuleiro uma camada de legumes e outra de puré de batata e pincelar com ovo (opcional). |
| F.T.VEG.2<br>Massa Siciliana | Grão-de-bico<br>Esparguete<br>Cebola<br>Alho<br>Orégãos<br>Manjericão<br>Azeitonas<br>Tomate cereja<br>Azeite<br>Sal<br>Raspa de laranja | 60g<br>50g<br>30g<br>qb<br>qb<br>qb<br>30g<br>50g<br>q.b.<br>≤0,2g<br>q.b. | Colocar uma panela grande cheia de água ao lume.<br>Num tacho, colocar a cebola cortada aos cubos, o alho, o azeite e deixe estufar até ficar dourado. Adicionar a raspa de laranja e os orégãos. Apagar o lume e reserve.<br>De seguida ferva água com sal num tacho, junte a massa e coza-a, ou até que fique al dente. De seguida adicione uma chávena da água de cozer a massa ao preparado anterior bem como o grão-de-bico, a massa e deixe ferver. Junte as azeitonas, o manjericão e os tomates. |
| F.T.VEG.3<br>Salada de legumes (batata, ervilha, cenoura, feijão verde e milho) | Batata<br>Ervilhas<br>Cenoura<br>Feijão Vermelho<br>Feijão-verde<br>Milho | 200g<br>50g<br>50g<br>50g<br>50g<br>30g<br>80g | Descascar e cortar as batatas em cubos e cozer em água e sal ou em tabuleiro perfurado a vapor. Cozer também as cenouras, o feijão-verde e as ervilhas em água e sal ou em tabuleiro perfurado a vapor. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Couve-flor/Brócolos<br><br>Pimento Variado<br>Ovo<br>Azeite<br>Sal<br>Salsa | 60g<br>Opcional<br>q.b<br>≤0,2g<br>qb | Depois de cozidos todos os legumes envolver com as batatas e o milho. Por fim colocar ovo cortado às rodelas e polvilhe com salsa. |
| F.T.VEG.4<br>Cogumelos grelhados com arroz e feijão preto | Cogumelos Brancos frescos inteiros<br>Feijão preto cozido<br>Cebola<br>Alho<br>Coentros<br>Polpa de tomate<br>Molho de soja<br>Sal<br>Azeite | 100g<br><br>50g<br>25 g<br>qb<br>qb<br>10g<br>qb<br>≤0,2g<br>qb | Picar a cebola, o alho, e os coentros e faz o refogado com azeite. Depois adicionar o feijão preto cozido, a polpa de tomate, temperar com sal e deixar apurar.<br>Grelhar os cogumelos aos quartos e no final regar com molho de soja a gosto.<br>Servir com arroz branco. |
| F.T.VEG.5<br>Legumes salteados com broa e batata gratinada com salsa e coentros | Alho<br>Cebola<br>Azeite<br>Couve<br>Cenoura<br>Alho francês<br>Curgete<br>Pimentos variados<br>Milho<br>Amêndoas laminados<br><br>Broa<br>Salsa/Coentros/manjericão<br>Sal | qb<br>25g<br>qb<br>80g<br>50g<br>40g<br>40g<br>25g<br>80g<br>25g<br>50g<br>q.b<br>≤0,2g | Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar os legumes mencionados e adicionar parte do sal e deixar cozer. No final retifique os temperos ou levar os legumes em tabuleiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor, sem adicionar sal. Deixar cozer. Num tacho à parte colocar cebola, alho e os respetivos legumes, adicionar o azeite 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.<br>Por fim gratinar a batata gratinada com um fio de azeite, com salsa e coentro. Num tabuleiro colocar as batatas descascadas e cortadas em rodelas. Polvilhar com um pouco de azeite, manjericão, salsa, coentros e sal. Levar ao forno e deixar assar. |
| F.T.VEG.6<br>Lasanha de legumes ou de espinafres | Folhas de Lasanha<br><br>Espinafres<br>Cenoura<br>Pimento<br>Alho Francês<br>Nozes (garantir a não alergia/intolerância)<br><br>Cebola | 3 placas<br>160g<br>50g<br>25g<br>40g<br><br>25g<br><br>25g<br>q.b | Cozer as folhas de espinafres em água durante 2 minutos, até os espinafres amolecerem; Num tacho, juntar a cebola, alho e o azeite e deixe refogar.<br>Adicione os espinafres, cenoura ralada, pimento, alho francês e as nozes. Tempere com sal.<br>À parte fazer o molho bechamel. Num tabuleiro, fazer camadas com a |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Azeite<br>Alho<br>Tomate<br>Sal<br>Farinha de trigo<br>Molho de soja | q.b<br>30g<br>≤0,2g<br>q.b<br>q.b | lasanha, os espinafres, o tomate cortado às rodelas e o molho bechamel.<br>Espalhar o queijo homogeneamente sobre o topo. Apenas se a dieta o permitir. |
| F.T.VEG.7<br>Jardineira de Legumes (Batata, cenoura, ervilha, feijão-verde, grão-de-bico, couve, pimento) | Batata<br>Ervilhas<br>Feijão-verde<br>Cenoura<br>Tomate<br>Pimento<br>Grão-de-bico<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal | 200g<br>45g<br>40g<br>40g<br>35g<br>30g<br>60g<br>25g<br>3ml<br>≤0,2g | Picar a cebola e o alho. Lavar e cortar aos cubos as batatas. Estufar a cebola, o alho, o azeite, e o tomate. Adicionar água e quando esta estiver a ferver, adicionar as batatas e mais tarde os legumes previamente cozidos, de preferência, a vapor, bem como o grão ou as lentilhas. |
| F.T.VEG.8<br>Feijoada com cogumelos e arroz | Feijão branco cozido<br>Cogumelos Pleurotus<br>Couve coração<br>Cenoura<br>Cebola<br>Alho<br>Tomate maduro<br>Pimentão-doce<br>Cominhos<br>Azeite<br>Sal | 60g<br>100g<br>80g<br>40g<br>25g<br>qb<br>35g<br>qb<br>qb<br>qb<br>≤0,2g | Numa caçarola com um fio de azeite refogue o alho e a cebola até esta ficar translúcida. Junte o tomate, a cenoura e deixe cozinhar cerca de 5 minutos. Acrescente a couve e os cogumelos e salteie até ficarem tenros. Adicione o feijão e a água e tempere com sal. Deixe ferver durante alguns minutos para os sabores se cruzarem.<br>Sirva a Feijoada polvilhada com salsa e acompanhe com arroz ou cuscuz . |
| F.T.VEG.9<br>Esparguete Vegetariano à Bolonhesa | Esparguete<br>Rebentos de Soja<br>Cebola<br>Tomate<br>Louro<br>Pimento verde/vermelho<br>Cogumelos<br>Ervilhas<br>Azeite<br>Sal | 50g<br>50g<br>40g<br>35g<br>q.b<br>30g<br>100g<br>45g<br>qb<br>≤0,2g | Cozer o esparguete em água e sal.<br>Fazer o refogado com o azeite e a cebola e adicionar o tomate, as ervilhas, o louro, o pimento vermelho, cortado aos cubos e os cogumelos. Adicionar os rebentos de soja e deixar cozinhar em lume brando. Adicione o preparado ao esparguete e sirva. |
| F.T.VEG.10<br>Arroz de lentilhas/feijão com legumes mediterrânicos assados | **Para o arroz:**<br>Arroz<br>Tomate<br>Lentilhas<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Alho<br>**Para os legumes assados:**<br>Beringela | <br>80g<br>35g<br>30g<br>40g<br>qb<br>≤0,2g<br>qb<br><br>40g<br>40g | Estufar a cebola, o alho e o tomate em azeite.<br>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.<br>Para os Legumes assados:<br>Fazer camadas das fatias de beringela num passador, polvilhando cada camada com um pouco de sal, e |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Curgete<br>Pimento<br>Cebola<br>Cenoura<br>Tomate<br>Azeite<br>Salsa<br>Nozes<br>Alho | 25g<br>40g<br>40g<br>35g<br>qb<br>qb<br>15g<br>qb | 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 220º C.<br>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 as peles dos pimentos estarem queimadas.<br>Transferir os legumes para uma travessa. Se desejar, pele os pimentos e deite fora as peles. Aproveitar o molho do tabuleiro e deite sobre o assado. À medida que os legumes vão arrefecendo, espalhar mais azeite por cima. Quando estiverem à temperatura ambiente, misture a salsa fresca e as nozes (picadas). |
| F.T.VEG.11<br>Chili vegetariano de soja | Cenoura<br>Feijão encarnado<br>Feijão verde<br>Couve-flôr<br>Aipo<br>Cebola<br>Alho<br>Tomate<br>pelado/triturado<br>Azeite<br>Orégãos<br>Arroz<br>Cebola (para arroz)<br>Azeite<br>Sal iodado | 80<br>80<br>100<br>100<br>45<br>25<br>2<br>25<br>9<br>0,1<br>50<br>20<br>9<br>0,1 | "De véspera demolhar o feijão. No dia cozer o feijão em água com sal. Arranjar a cenoura, o feijão verde, a couve-flôr e o aipo. Numa panela colocar cebola, alho, tomate e azeite. Juntar os legumes, o feijão. Se necessário adicionar água de cozedura do feijão, temperar com orégãos e deixar estufar.<br>Para o arroz:<br>Picar o alho e a cebola e estufar em azeite. Adicionar água ao preparado. Após fervura acrescentar o arroz. No final retificar o tempero e servir com o preparado de legumes." |
| F.T.VEG.12<br>Rancho Vegetariano (Grão-de-bico, macarronete, couve lombarda/coração de boi, Cenoura, alho francês, Curgete) | Cebola<br>Alho<br>Tomate maduros<br>Grão-de-bico cozido<br>Couve lombarda/Coração de Boi<br>Alho francês<br>Cenoura<br>Curgete<br>Massa tipo macarrão<br>Azeite | 25g<br>qb<br>35g<br>100g<br>80g<br>40g<br>40g<br>40g<br>50g<br>qb<br>≤0,2g | Fazer um refogado leve com azeite, a cebola, o alho, a salsa desidratada, o louro.<br>Juntar o tomate e de seguida adicionar a couve lombarda, a cenoura, o alho francês, a curgete e a água necessária à cozedura.<br>Posteriormente adicionar o macarronete, o grão e a soja.<br>Retifique o tempero e o líquido de cozedura |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Sal | | |
| F.T.VEG.13<br>Salada de três feijões | Azeite<br>Limão<br>Polpa de tomate<br>Vinagre de malte<br>Cebolinho<br>Feijão-verde<br>Feijão-de-soja enlatado<br>Feijão-vermelho<br>Tomates<br>Queijo<br>Croutons<br>Sal | qb<br>qb<br>10g<br>qb<br>qb<br>40g<br>40g<br>40g<br>80g<br>30g<br>30g<br>≤0,2g | Colocar o azeite, o sumo de limão, a polpa de tomate, o vinagre de malte e o cebolinho picado numa grande tigela e bata até obter uma mistura homogénea. Reservar.<br>Cozer o feijão-verde em água a ferver com pouco sal durante 4-5 minutos até ficar tenro.<br>Juntar o feijão-verde, o feijão-de-soja e o feijão-vermelho ao molho, mexendo tudo.<br>Adicionar os tomates à mistura de feijões, remexendo suavemente para que tudo fique bem envolvido no molho. Tempere com sal e pimenta.<br>Colocar a salada de três feijões no prato e guarnecer com cebolinho picado e tostas "croutons". |
| F.T.VEG.14<br>Tarteletes de cogumelos | Massa filo<br>Creme vegetal<br>Óleo de amendoim<br>Amêndoas laminadas<br>Sal<br>Cogumelos mistos<br>Salsa<br>Pimenta | 50g<br>30g<br>q.b<br>10g<br>≤0,2g<br>100g<br>qb<br>30g | Cortar as folhas de massa filo em quadrados de 10 cm de lado e use-os para revestir quatro formas individuais de tarte, pincelando cada camada de massa com creme vegetal derretida. Forrar as formas com papel de alumínio ou papel vegetal e colocar feijões secos por cima. Levar ao forno previamente aquecido, a cerca de 200° C, durante 6 minutos, até ficarem ligeiramente douradas.<br>Tirar as tarteletes do forno e retirar cuidadosamente o papel de alumínio ou vegetal e os feijões secos. Reduzir a temperatura do forno para 180°C.<br>Colocar o creme vegetal que sobrar numa frigideira com o óleo de amendoim e cozinhar as amêndoas laminadas, em lume brando até alourarem. Retira-los com |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | uma espumadeira e escorrer os sobre papel absorvente.<br>Juntar os cogumelos à frigideira e cozinhá-los, em lume brando, mexendo com frequência, durante cerca de 5 minutos. Adicionar a salsa picada e temperar a gosto com sal e pimenta.<br>Dividir os cogumelos por elas e espalhar as amêndoas laminadas por cima.<br>Voltar a colocar as tarteletes de cogumelos no forno durante cinco minutos para as aquecer e guarneça-as com pés de salsa.<br>Servir acompanhado de salada. |
| F.T.VEG.15<br>Massinha de seitan e legumes (cenoura e brócolos) | Massa<br>Sal iodado<br>Cebola<br>Alho<br>Tomate pelado/triturado<br>Azeite<br>Cenoura<br>Seitan<br>Brócolos | 50<br>0,2<br>25<br>2<br>25<br>9<br>80<br>80<br>100 | "Fazer o refogado com o azeite, tomate, alho e a cebola. Adicionar o seitan cortado em cubinhos. Deixar apurar. Acrecentar água para cozer a massa e adicionar a massa. Deixar cozinhar.<br>A cenoura e os brócolos, previamente arranjados, são cozidos num tacho à parte, em água temperada com sal." |
| F.T.VEG.16<br>Hambúrguer de grão e legumes com arroz de ervilha e cenoura | **Hambúrguer:**<br>Cebola<br>Cenoura<br>Curgete<br>Alho<br>Sal<br>Pimenta<br>Noz-moscada<br>Azeite<br>Grão-de-bico cozido<br>**Flocos de aveia ou pão ralado**<br>**Para o Arroz:**<br>Arroz<br>Ervilha<br>Cenoura | <br>40g<br>60g<br>60g<br>qb<br>qb<br>≤0,2g<br>qb<br>qb<br>80g<br>15g<br>qb<br><br>60g<br>30g<br>30g | Cozer o grão e triturar.<br>Saltear no azeite a cebola, a courgette, cenoura, alhos e temperos até amolecerem e deixarem de perder líquidos.<br>Juntar o grão e os flocos de aveia ou o pão ralado que se destina a absorver algum excesso de líquidos dos legumes e dar consistência ao hambúrguer.<br>Deixar em repouso no frigorífico cerca de uma hora, no caso de ter usado os flocos, que precisam de tempo para hidratarem e molde a massa com a forma de hambúrguer.<br>Passar por pão ralado, pressionado para que adira bem e levar a forno médio por cerca de vinte minutos ou até estarem louros. Servir quentes, com arroz de ervilhas e cenouras |

| | | | |
|---|---|---|---|
| F.T.VEG.17<br>Massa Primaveril | Massa Espiral<br>Alho<br>Cebola<br>Azeite<br>Tomates<br>Azeitonas pretas<br>Ananás<br>Nozes<br>Avelãs laminadas<br>Sal<br>Ervas aromáticas frescas (orégãos, manjericão, coentros, Hortelã) | <br>80 g<br>2 dentes<br>40g<br>qb<br>50g<br>50g<br>80g<br>15g<br>15g<br>≤0,2g<br>qb | Leve ao lume uma panela com água abundante. Junte sal e um fio de azeite a massa. Deixe cozer durante cerca de 8 minutos. Passe a massa por água fria, escorra e reserve.<br>Numa panela a parte, salteie os alhos e a cebola, previamente picados no azeite. Deixe alourar um pouco e adicione o tomate cortado em pequenos cubos. Deixe cozinhar um pouco.<br>Quando o tomate estiver desfeito e apresentar um aspeto cremoso, retire a panela do lume. Verta este molho sobre a massa e decore com azeitonas pretas e ananás as pedaços. Salpique com ervas aromáticas picadas. |
| F.T.VEG.18<br>Feijoada Vegetariana ou de Soja | Feijão<br>Soja<br>Cebola<br>Alho<br>Azeite<br>Tomates maduros<br>Couve<br>Cenoura<br>Coentros picados<br>Salsa/Coentros<br>Sal | 40g<br>40g<br>50g<br>qb<br>10 ml<br>80g<br>80g<br>60g<br>qb<br>qb<br>≤0,2g | Colocar a soja de molho na água durante 25 minutos. Esprema bem e reserve. Pique a cebola e o alho e refogue-os no azeite. Corte o tomate e o repolho em pedaços e a cenoura em rodelas.<br>Junte tudo ao refogado e cozinhe por uns 10 minutos em fogo baixo com a panela tampada. Adicione água e quando começar a ferver junte a couve. Por fim adicione previamente cozido o feijão e a soja cerca de 10 minutos ao lume. Tempere com sal.<br>No final adicione os coentros e a salsa antes de servir. |
| F.T.VEG.19<br>Malandrinho de Feijão com almôndegas de Oleaginosas | **Para o Arroz:**<br>Arroz<br>Feijão<br>Grelos<br>Cebola<br>Alho<br>Azeite<br>Tomate<br>Sal<br><br>**Para Almôndegas de Oleaginosas:**<br>Amêndoas/Avelãs/Nozes - (mistura de oleaginosas)<br>Cenoura<br>Azeite | <br><br>60g<br>40 g<br><br>25g<br>q.b.<br>3ml<br>≤0,2g<br><br><br><br>100g<br><br><br>100g | Arroz:<br>Leve ao lume o azeite a cebola picada e o tomate aos cubos e deixe alourar ligeiramente, acrescente o arroz envolva, adicione a água (1 porção de arroz para 3 porções de água), acrescente os grelos (opcional) e o feijão previamente cozido, tempere de sal, e deixe cozinhar lentamente por vinte minutos.<br><br>Almôndegas de Oleaginosas:<br>Triture as oleaginosas, a cenoura cozida e o azeite até obter um |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Cebola<br>Salsa<br>Alho<br>Pão ralado<br>al | 1 c. sopa<br>1c sopa<br>1 c sopa<br>q.b.<br>2 c sopa<br>≤0,2g | creme. Pique a cebola e a salsa finamente e junte ao preparado anterior. De seguida junte o alho, sal e o pão ralado e misture.<br>Com uma colher, retire pequenas porções de massa e molde bolinhas. Passe-as por pão ralado.<br>Leve ao forno durante 15 a 20 minutos até dourarem. |
| F.T.VEG.20<br>Seitan no forno com cebola e batata às rodelas | Seitan<br>Cebola<br>Azeite<br>Batata<br>Azeite<br>Alho<br>Sal<br>oregãos | 80<br>25<br>7<br>140<br>9<br>2<br>0,2<br>0,1 | "Fatiar o seitan. Colocar o seitan num tabuleiro de ir ao forno com oregãos, cebola e azeite.<br>Arranjar as batatas e cortar em rodelas. Num tabuleiro, dispor as batatas e levar ao forno temperadas com azeite, alho e sal." |
| F.T.VEG.21<br>Fettucini com natas e cogumelos | Massa Fettucini<br>Natas / natas de Soja<br>Cogumelos<br>Ananás<br>Amêndoa picada<br>Levedura de cerveja<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal | 80g<br>30g<br>80g<br>80g<br>25g<br>10g<br>40g<br>Qb<br>≤0,2g | Cozer a massa em água fervente e sal.<br>Fazer um refogado com o azeite e a cebola picadinha, cogumelos e azeitonas em pedaços. Juntar ao refogado natas/natas de soja. De seguida juntar o queijo. Servir com pedaços de ananás e o molho. |
| F.T.VEG.22<br>Salada de Verão (feijão frade com ovo e salsa com batata cozida) e macedónia de legumes estufados F.T.AC.15 | Feijão-frade<br>Feijão-verde<br>Cenoura<br>Brócolos<br>Tomates cherry amarelos<br>Tomates cherry vermelhos<br>Cebola<br>Batata<br>Salsa<br>Azeite | 100g<br>40g<br>40g<br>60g<br>30g<br>30g<br>40g<br>100gr<br>qb<br>qb | Numa panela coza o feijão-frade, devidamente demolhado. Coza o feijão-verde, cenoura e os brócolos a vapor.<br>De seguida misture o feijão-frade, o feijão-verde, a cenoura, os brócolos e por fim os tomates inteiros ou cortados ao meio, a cebola e a salsa. |
| F.T.VEG.23<br>Almôndegas de lentilhas com arroz/batatas | Lentilhas vermelhas<br>Alho francês<br>Beringela<br>Cogumelos<br>Cebola<br>Dentes de alho<br>Pimento vermelho<br><br>Cenoura<br>Tomate maduro<br>Manjericão /Coentros picados 1 chávena de | 60g<br>40g<br>40g<br>40g<br>40g<br>qb<br>30g<br><br>40g<br>25g<br>qb | Corte o alho francês em juliana, pique a beringela, a cebola, o alho e o pimento e rale a cenoura.<br>Numa panela colocar o azeite o alho e a cebola e deixe refogar. Junte o alho francês a beringela, o pimento, a cenoura e o molho de tomate, salteie por alguns minutos até amaciaram, misture as lentilhas, manjericão.<br>Triture grosseiramente com a varinha mágica. Adicione a farinha e mexa |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | farinha de arroz ou pão ralado sem glúten<br>Cominhos<br>Açafrão das índias<br>Azeite<br>Sal<br><br>**Molho de tomate**<br>Cebolas<br>Alho<br>Tomates bem maduros sem pele nem sementes<br>Azeite<br>Sal | 15g<br><br>qb<br>qb<br>qb<br>≤0,2g<br><br>80g<br>qb<br><br>150g<br><br><br>qb<br>≤0,2g | bem; Retire colheradas de massa e molde as almôndegas. Se for necessário, junte um pouco mais de farinha ou de azeite.<br>Forre um tabuleiro com papel vegetal e disponha as almôndegas, pincele com azeite e leve ao forno pré aquecido<br>Prepare o molho. Pique o tomate, corte a abóbora em cubinhos e esmague o alho. Numa caçarola com um fio de azeite, regue o tomate com o alho a abóbora o manjericão e um pouco de sal e triture. De seguida junte os cogumelos salteados e adicione as almôndegas. Sirva com coentros picados.<br>Acompanhe com arroz branco |
| F.T.VEG.24<br>Salada de Grão-de-bico com legumes e nozes | Grão-de-bico<br>Nozes<br>Cenoura<br>Alho francês<br>Cogumelos<br>Tomate<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal | <br>80g<br>25g<br>40g<br>40g<br>100g<br>80g<br>qb<br>qb<br>≤0,2g | Cozer o grão-de-bico em água e sal. 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.<br>Servir com nozes. |
| F.T.VEG.25<br>Risotto de ervilhas e cogumelos | Risotto<br>Ervilhas<br>Cogumelos brancos<br>Alho<br>Cebola<br>Azeite<br>Sal<br>Amêndoa laminada<br>Salsa Fresca ou seca/manjericão<br>Raspa de 1 limão amarelo (pequeno) | 100g<br>50g<br>50g<br>40g<br>qb<br>qb<br>≤0,2g<br>40g<br>q.b.<br>q.b.<br>q.b. | Colocar num tacho a cebola, os dentes de alho picados, o azeite e deixe refogar. De seguida adicionar o arroz para risotto e deixar fritar um pouco. Acrescentar água quente e deixar cozinhar. Acrescentar as ervilhas congeladas e os cogumelos laminados e o sal. Antes de retirar o arroz do lume, adicionar as raspas de limão. Antes de servir, adicionar as folhas de manjericão, salsa e amêndoas laminadas. |
| F.T.VEG.26<br>Legumes estufados com lentilhas | Lentilhas<br>Alho francês<br>Cenoura<br>Couve-flor<br>Brócolos<br>Alho<br>Polpa de tomate / tomate<br>Sal<br>Azeite | 100g<br>80g<br>40g<br>60g<br>60g<br>qb<br>60g<br><br>≤0,2g<br>qb | Num tacho alourar levemente o alho bem picadinho num fio de azeite, De seguida juntar o alho francês e deixar uns minutos até este perder a água. Juntar os restantes legumes, tapar e deixar cozinhar por 5 minutos. Juntar as lentilhas, a polpa de tomate, o sal, o molho de soja e mexer.<br>Tapar de novo o tacho e deixar mais |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Molho de soja | 1 colher sopa | 10 minutos para os legumes acabarem de cozer e o sabor apurar. |
| F.T.VEG.27<br>Strogonoff de cogumelos | Fettucini /massa integral<br>Cebola Grande fatiada<br>Cogumelos fatiados<br>Natas de soja | 100g<br>40g<br>200g<br>75ml | Ferva água salgada num tacho, junte a massa e coza-a durante 8 minutos, ou até que fique al dente. Escorra e reserve, mantendo-a quente.<br>Entretanto numa frigideira em lume médio, salteie a cebola e os cogumelos, mexendo ocasionalmente, durante 5 minutos ou até ficarem tenros e dourados. Junte as natas de soja e misture bem. Baixe o lume e deixe cozinhar durante 5 minutos ou até que o molho engrosse ligeiramente. Coloca o molho por cima da massa na hora de servir. |
| F.T.VEG.28<br>Favas com quiabos | Favas<br>Quiabos<br>Cenoura<br>Cebola<br>Alho<br>Tomate maduro<br>Sal<br>Pimentão vermelho<br>Coentros<br>Azeite<br>Chouriço de soja | 200g<br>150g<br>40g<br>40g<br>qb<br>80g<br>≤0,2g<br>qb<br>qb<br>qb<br>50g | Pique a cebola, o alho e o tomate. Numa caçarola com um fio de azeite, regue a cebola e o alho, junte o tomate e deixe cozinhar até ficar desfeito. Adicione a cenoura em rodelas finas, os quiabos em rodelas grossas, as favas e coentros. Salteie cerca de 3 minutos. Adicione a agua e deixe cozinhar por cerca de 15 a 20 minutos. Na hora de Servir polvilhe com coentros picados e arroz / fatias de pão. |
| F.T.VEG.29<br>Tagliatelli com soja e molho de tomate | Tagliatelli<br>Cebolas<br>Alho<br>Tomates bem maduros sem pele nem sementes<br>Azeite<br><br>Soja grossa<br>Sal<br>Tomilho<br>Orégãos | <br>100g<br>80g<br>qb<br><br>150g<br><br>qb<br><br>36g<br>≤0,2g<br>qb<br>qb | Primeiro, colocar a soja em água e deixar de molho durante 1 hora ou até ficar bem mole. No fim deste tempo, retirar a água e espremer bem a soja. Reservar.<br>Depois, cozer o tagliatelli com um fio de azeite e uma pitada de sal.<br>Picar a cebola e o alho e colocar numa panela juntamente com os tomates, o sal, os orégãos, os tomilhos e deixar cozer até começar a ferver.<br>Nessa altura, com a varinha mágica, moer o preparado até ficar homogéneo.<br>De seguida, colocar a soja reservada e deixar a cozer durante 5 minutos em lume brando.<br>No fim, colocar o molho de tomate sobre o tagliatelli.<br>Servir de imediato. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| F.T.VEG.30<br>Estufado de grão com legumes | Grão-de-bico cozido<br>Alho francês<br>Cenoura<br>Couve-flor<br>Brócolos<br>Alho<br>Polpa de tomate / tomate<br>Sal<br>Azeite<br>Molho de soja | 100g<br>80g<br>40g<br>60g<br>60g<br>qb<br>60g<br><br>≤0,2g<br>qb<br>1 colher sopa | Num tacho alourar levemente o alho bem picadinho num fio de azeite, De seguida juntar o alho francês e deixar uns minutos até este perder a água. Juntar os restantes legumes, tapar e deixar cozinhar por 5 minutos. Juntar o grão, a polpa de tomate, o sal, o molho de soja e mexer. Tapar de novo o tacho e deixar mais 10 minutos para os legumes acabarem de cozer e o sabor apurar. |

## ANEXO G – MODELO DE RECLAMAÇÃO DO FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO

ESCOLA_____

DIA:___ /___ / _____

**1) APRESENTAÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO DA RECLAMAÇÃO:**

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

**2) REGISTO (S) DIÁRIOS DO FUNCIONAMENTO (ANEXO D) A QUE REPORTA A RECLAMAÇÃO:**

ANEXO D _____/ _____/ _____

ANEXO D _____/ _____/ _____

ANEXO D _____/ _____/ _____

*Juntar os anexos referidos

**3) OUTROS DOCUMENTOS DE SUPORTE:**

**(NOTAS DE ENCOMENDA /REGISTOS DE ENTRADA E SAÍDA DE MATÉRIA PRIMA …)**

_____

_____

_____

_____

**DATA:____ / ____ / ____**

**O Diretor da Escola/Agrupamento**

_____

## ANEXO H – PEDIDO DE ALTERAÇÃO DE EMENTA

ESCOLA_____

DIA:___ /___ / _____

**Ementa definida**

| **EMENTA** | |
|---|---|
| **SOPA** | |
| **PRATO** | |
| **FRUTA/DOCE** | |

**Ementa pretendida**

| **EMENTA** | |
|---|---|
| **SOPA** | |
| **PRATO** | |
| **FRUTA/DOCE** | |

**MOTIVO:**

_____

_____

_____

_____

_____

_____

**DATA:____ / ____ / ____**

**O/A REPRESENTANTE DA ESCOLA / EMPRESA**

_____