ESCOLA BÁSICA INTEGRADA DA RIBEIRA GRANDE

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO Nº 1/2020/REFEITÓRIO ESCOLAR

AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES ESCOLARES

Aprovado a 17 de julho de 2020,

no uso de competência delegada, por despacho nº 814/2020 de 22 de maio

A Presidente do Conselho Administrativo,

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º - Objeto do contrato

Artigo 2.º - Contrato

Artigo 3.º - Prazo contratual

CAPÍTULO II

OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Artigo 4.º - Obrigações principais do adjudicatário

Artigo 5.º - Ementas

Artigo 6.º - Confeção das refeições

Artigo 7.º - Capitações das refeições

Artigo 8.º - Disponibilização das refeições

Artigo 9.º - Instalações, equipamentos e material

Artigo 10.º - Plano de mão-de-obra e gestão de pessoal

Artigo 11.º - Formação profissional

Artigo 12.º - Controlo do pessoal afeto aos refeitórios

Artigo 13.º - Representação

Artigo 14.º - Controlo de qualidade, segurança e higiene alimentar

Artigo 15.º - Rejeição de produtos

Artigo 16.º - Marcação de refeições

Artigo 17.º - Preço contratual

Artigo 18.º - Condições de pagamento

CAPÍTULO III

SANÇÕES PECUNIÁRIAS E RESOLUÇÃO DO CONTRATO

Artigo 19.º - Sanções pecuniárias de natureza contratual

Artigo 20.º - Força maior

Artigo 21.º - Resolução por iniciativa do contraente público

Artigo 22.º - Resolução por iniciativa do adjudicatário

CAPÍTULO IV

CAUÇÃO E SEGUROS

Artigo 23.º - Execução e liberação da caução

Artigo 24.º - Seguros

CAPÍTULO V
RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS E DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 25.º - Diferendos
Artigo 26.º - Dever de sigilo
Artigo 27.º - Subcontratação e cessão da posição contratual
Artigo 28.º - Comunicações e notificações
Artigo 29.º - Contagem de prazos
Artigo 30.º - Legislação aplicável
Artigo 31.º - Foro competente

ANEXOS

Anexo A - Plano de ementas tipo
Anexo B - Plano de ementas – vegetarianas
Anexo C - Lista de alimentos autorizados – ementa tipo
Anexo D - Lista de alimentos autorizados – ementa vegetariana
Anexo E - Parâmetros obrigatórios nas refeições
Anexo F - Parâmetros obrigatórios nas refeições vegetarianas
Anexo G – Capitações dos alimentos – ementa tipo
Anexo H – Capitações dos alimentos – ementa vegetariana
Anexo I – Registo diário do funcionamento do refeitório
Anexo J – Mapa de controlo mensal de refeições
Anexo K – Pedido de alteração da ementa
Anexo L – Modelo de reclamação do funcionamento de refeitório
Anexo M – Inventário do equipamento fixo e móvel

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º

Objeto do contrato

1 - O contrato que resultar do presente procedimento tem por objeto a:

Confeção e o fornecimento pelo adjudicatário de refeições completas e/ou refeições ligeiras, no refeitório da escola Básica Integrada da Ribeira Grande, em conformidade com o estipulado neste caderno de encargos.

No caso das refeições ligeiras, haverá transporte e fornecimento para as seguintes escolas de 1º ciclo: EB1/JI Madre Teresa da Anunciada, EB1/JI de Stª Bárbara, EB1/JI dos Foros e EB1/JI da Ribeirinha, em conformidade com o estipulado neste caderno de encargos.

2 - As refeições são confecionadas, sob a total responsabilidade da entidade adjudicatária e sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, conforme o caderno de encargos, tendo o Código CPV (Common Procurement Vocabulary) 15894210-6.

3 - A **média diária**, previsível, a servir, é de **218** (duzentos e dezoito) **refeições completas** para os alunos dos 2º e de **770** (setecentos e setenta) **refeições ligeiras** para os alunos do pré-escolar e 1.º Ciclo.

4 – A **quantidade total** previsível a adquirir é de **35 752** (trinta e cinco mil, setecentos e cinquenta e duas) refeições completas resultando da média diária de refeições que se prevê sejam servidas, no refeitório do estabelecimento mencionado em 1, multiplicado pelo número de dias com fornecimento efetivo de refeições, para o ano letivo de **2020/2021**, num total de **164** (cento e sessenta e quatro) dias e conforme venha a ser fixado no calendário escolar da escola e de **129 360** (cento e vinte nove mil, trezentos e sessenta) refeições ligeiras, resultando da média diária de refeições que se prevê sejam servidas, nos refeitórios dos estabelecimentos mencionados em 2, multiplicado pelo número de dias com fornecimento efetivo de refeições, para o ano letivo de **2020/2021**, num total de **168** (cento e sessenta e oito) dias e conforme venha a ser fixado no calendário escolar da escola.

5 - O refeitório pode ser utilizado pelos alunos, pelo pessoal docente e não docente ou por qualquer encarregado de educação, este desde que acompanhado pelo seu educando.

Artigo 2.º

Contrato

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

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

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

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

c) O presente caderno de encargos;

d) A proposta adjudicada;

e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

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

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

Artigo 3.º

Prazo contratual

1 - O contrato mantém-se em vigor durante o ano letivo de **2020/2021**.

2 - O início da confeção e fornecimento das refeições acima referido corresponde a uma previsão, só existindo o fornecimento e correspondente pagamento a partir do início do ano letivo, se posterior à mencionada data.

CAPÍTULO II

OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Artigo 4.º

Obrigações principais do adjudicatário

1 - Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável e no caderno de encargos, da celebração do contrato decorrem para o adjudicatário as seguintes obrigações principais:

a) Proceder à confeção e fornecimento de refeições completas e refeições ligeiras, no refeitório da escola Básica Integrada da Ribeira Grande, todos os dias úteis, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas, para férias dos alunos, avaliações intercalares ou outras, conforme estabelecer o calendário escolar, sob sua total responsabilidade e sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, durante o ano escolar de 2020/2021, cumprindo com todas as normas portuguesas e comunitárias relativas ao armazenamento e transporte dos produtos alimentares, produção e entrega das refeições;

No caso das refeições ligeiras, o transporte e fornecimento nas seguintes escolas de 1º ciclo, nomeadamente EB1/JI Madre Teresa da Anunciada, EB1/JI de Stª Bárbara, EB1/JI dos Foros e EB1/JI da Ribeirinha, todos os dias úteis, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas, para férias dos alunos, avaliações intercalares ou outras, conforme estabelecer o calendário escolar, sob sua total responsabilidade e sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, durante o ano escolar de 2020/2021, cumprindo com todas as normas portuguesas e comunitárias relativas ao armazenamento e transporte dos produtos alimentares, produção e entrega das refeições.

b) Servir as refeições na escola Básica Integrada da Ribeira Grande das 12h às 14h;

c) Colocar as refeições nas diferentes EB1/JI entre as 11h e as 11h45, para que as refeições sejam servidas entre as 12h e as 13h;

d) Manter as instalações da cozinha e do refeitório em perfeitas condições de higiene, zelando pelas condições de qualidade e higio-sanidade no funcionamento do refeitório e serviços a prestar (incluindo o transporte/colocação das refeições nos diferentes estabelecimentos);

e) Manter um livro de reclamações, obrigatoriamente facultado sempre que solicitado por qualquer utilizador do refeitório;

f) Dar conhecimento ao representante da Escola de todas e quaisquer reclamações/queixas apresentadas, e para tal deve recorrer à ficha constante **Anexo L – *Modelo de Reclamação do Funcionamento do Refeitório***;

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

h) Proceder no último dia útil de cada semana, nos locais indicados pelo representante da Escola durante o horário de fornecimento das refeições, à afixação das ementas da semana seguinte devidamente assinadas pelos representantes de ambas as partes e obrigatoriamente nas escolas objeto do fornecimento;

i) Substituir todo o material da Escola que fique danificado e impróprio para ser utilizado (p.e. pratos ou copos que se partam), à exceção dos danos que decorram do decurso do tempo, e reparar ou substituir os equipamentos de cozinha (p.e. fogões, exaustores) nos mesmos termos, sem prejuízo do disposto no número 1 do artigo 9º deste Caderno de Encargos.

2 - Para o acompanhamento da execução do contrato, o adjudicatário fica obrigado a manter, através do seu representante, reuniões de coordenação com os representantes da Escola, com uma periodicidade trimestral (pelo menos 3 vezes por ano letivo), das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.

3 - As reuniões previstas no número anterior devem ser alvo de convocação escrita, com pelo menos 5 dias úteis de antecedência.

4 - O adjudicatário fica também obrigado a apresentar ao contraente público, com uma periodicidade trimestral, um relatório com a evolução de todas as operações objeto do fornecimento e com o cumprimento de todas as obrigações emergentes do contrato.

Artigo 5.º

Ementas

1 – As refeições objeto desta aquisição deverão ser confecionadas utilizando as ementas constantes deste caderno de encargos, constantes em **Anexo A – *Plano de Ementas-Tipo*** e **Anexo B – *Plano de Ementas-Vegetarianas.***

2 – Apenas podem ser utilizados os alimentos listados no **Anexo C** – ***Lista de Alimentos Autorizados***, para as Ementas-Tipo, e **Anexo D** – ***Lista de Alimentos Autorizados***, para as Ementas-Vegetarianas

3 – A ementas a executar encontram-se planeadas para 5 semanas. Terminada a 5.ª semana de fornecimento, recomeçam as ementas da 1.ª semana, salvo alguma alteração introduzida por acordo das partes. O fornecimento poderá iniciar-se em qualquer uma das 5 semanas apresentadas.

4 – Após o início do ano letivo, o contraente público poderá proceder à alteração da ordem dos dias na semana de ementas, se isso for reflexo de motivos de facilidade de gestão: falta de algum género alimentício, incompatibilidade com dia de entrega, nomeadamente no caso dos frescos, existência de alimentos em elevado estado de maturação (p.e. fruta), entre outros, desde que se cumpra com o estipulado no **Anexo E – Parâmetros obrigatórios nas refeições** e no **Anexo F - Parâmetros obrigatórios nas refeições vegetarianas.**

5 – Após o início do ano letivo, qualquer alteração à ementa carece de ser aprovado pelo contraente público, mediante proposta do adjudicatário em formulário próprio (**Anexo H** – *Pedido de Alteração de Ementa*) procedendo, após aprovação, à respetiva retificação da ementa afixada ou a afixar, para que a informação exposta corresponda ao efetivamente a servir, desde que se cumpra com o estipulado no **Anexo E – Parâmetros obrigatórios nas refeições** e no **Anexo F - Parâmetros obrigatórios nas refeições vegetarianas**, para as ementas tipo.

6 - Na eventualidade de surgirem situações imprevistas no próprio dia (p.e. falhas de energia, avaria de equipamentos, entre outros) que criem a necessidade de recorrer a uma ementa alternativa, o adjudicatário deve garantir a existência de matéria-prima necessária à preparação e confeção de uma refeição de recurso, refeição esta que deverá ser adequada à sua preparação com recursos limitados e baixo tempo de produção, respeitando sempre o disposto neste caderno de encargos

7 – As refeições de recurso carecem sempre do conhecimento do contraente público, utilizando para o efeito o registo no **Anexo K-** ***Pedido de Alteração de Ementa.***

8 - Não obstante a disponibilização dos restantes elementos da refeição, o prato não deverá ser substituído por sandes ou semelhantes, quer nas refeições completas quer nas ligeiras, salvo em situações previstas no **número 6** do presente artigo.

9 - Sempre que seja acordado entre as partes, nomeadamente em ocasiões festivas ou outras, podem ser fornecidas **EMENTAS ESPECIAIS.**

10 - Quando por motivo de saúde, devidamente justificado por prescrição médica, ou motivo relacionado com convicções e/ou práticas religiosas, devidamente comunicadas pelo encarregado de educação, devem ser servidas refeições adequadas, incluindo dietas quando for o caso, desde que dado atempado conhecimento de tal facto à entidade adjudicatária, mantendo-se sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia.

11 - A designação das ementas deve ser clara e completa, permitindo a leitura da composição da refeição na totalidade. Não obstante, pode-se utilizar denominações gastronómicas típicas (p.ex. Bacalhau à Gomes de Sá) desde que acompanhadas pela descrição dos principais ingredientes.

12– Cada ementa deve ser acompanhada pelas respetivas fichas técnicas, sendo a sua elaboração da responsabilidade da entidade adjudicatária, e das mesmas deve constar a seguinte informação: composição da refeição, capitação da matéria-prima utilizada, valor calórico total dos itens **Sopa**, **Prato** e **Sobremesa**, bem como a descrição do(s) método(s) de confeção. Estas devem estar devidamente arquivadas em pasta própria no refeitório da escola.

13 – Das ementas afixadas, para além da descrição da refeição, deve constar o valor calórico total itens **Sopa**, **Prato** e **Sobremesa** e a presença de alimentos alergénios, sendo da responsabilidade da entidade adjudicatária a identificação e disponibilização desta informação.

Artigo 6.º

Confeção das refeições

1 - As refeições deverão ser executadas de acordo com os hábitos alimentares da Região e particularmente de cada ilha, bem como se deverá recorrer, sempre que possível, a alimentos regionais/ nacionais, respeitando a sua sazonalidade.

2 - As refeições devem ser confecionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção e em cumprimento com as ementas aprovadas.

3 – Condimentos concentrados como caldos, sopas em pó, corantes, massa de pimentão/pimenta, massa de alho, bicarbonato de sódio e outros semelhantes **nunca devem ser utilizados** na confeção das refeições escolares.

4 – Na confeção das refeições escolares deve ser **utilizado exclusivamente sal iodado**, sendo que a capitação deste encontra-se definida nos **anexo G e H – *Capitações dos Alimentos Ementa Tipo e Vegetariana*** (em peso bruto e peso pós-preparação).

5 - Restos ou sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições, nem ser entregues a quaisquer pessoas ou entidades, sem a autorização expressa da Escola e acordo do adjudicatário e desde que respeitada a lei em vigor.

6- É vedado ao adjudicatário confecionar qualquer tipo de alimentação senão a abrangida pelo contrato, salvo mediante autorização escrita do contraente público.

Artigo 7.º

Capitações das refeições

1- Devem ser observadas as capitações mínimas constantes dos **Anexo G** – *Capitações dos Alimentos* – Ementa Tipo (em peso bruto e peso pós-preparação) e **Anexo H** – *Capitações dos Alimentos* – Ementa Vegetariana (em peso bruto e peso pós-preparação).

2 - Para os componentes do prato da refeição ligeira, deve ser observada uma capitação nunca inferior a 75 % (setenta e cinco por cento) das capitações mínimas constantes dos **Anexos G** e **H**, sendo o arredondamento efetuado, sempre, para a unidade superior, quando o valor seja constituído por uma unidade (ex.: abrótea/pescada com 1 ovo cozido).

3 – A sopa da refeição ligeira, a sobremesa e o pão deve ser igual, em termos de capitação, à sopa, pão e sobremesa a fornecer na refeição completa.

Artigo 8.º

Disponibilização das refeições

1– A refeição deve ser sempre constituída por sopa de legumes, prato, fruta, pão e água, pelo que o tabuleiro deve ser sempre disponibilizado ao aluno com todos estes itens.

2 – A água deve ser engarrafada para consumo público de embalagens não inferiores a 5 l, disponibilizada em jarros cobertos ou em dispositivos de distribuição de água.

3– As refeições, na *escola sede*, devem ser servidas em tabuleiros individuais. Cada tabuleiro deve ser equipado com um toalhete de papel, um guardanapo de folha dupla (com 33cm x 33 cm), um copo e talheres empacotados e adequados à refeição disponibilizada (colher de sopa, garfo, faca e colher de sobremesa quando for o caso).

3.1 – Os materiais a utilizar para o transporte, embalamento e apoio à refeição (por exemplo, pratos, copos, talheres, tigelas, etc.), devem ser reutilizáveis e adequados do ponto de vista de higiene e segurança alimentar (nomeadamente, em vidro ou inox), não podendo ser utilizados quaisquer materiais descartáveis.

4 - Nas restantes EB1/JI, que fazem parte da *escola sede*, a sopa, o prato e a sobremesa deverão ser acondicionados no local da confeção, em embalagens individuais, **não descartáveis**, (devendo as hortícolas cruas serem embaladas em separado), que posteriormente devem ser acondicionadas em embalagens térmicas (p.e. esferovite) para distribuição nas diferentes escolas, o mesmo se fazendo, se assim pretender a entidade adjudicatária, com os talheres, copo e guardanapo, (sempre da exclusiva responsabilidade da entidade adjudicatária), sempre em perfeitas condições de os alunos tomarem a sua refeição sem utilização de outros acessórios.

5 – Nas refeições ligeiras o peixe deve ser servido sem espinhas e a carne não deve conter ossos, exceto nos casos da perna/coxa de frango e da costeleta de porco.

6 - A fruta deve ser disponibilizada sempre lavada. No caso de fruta que possa ser ingerida com casca, além de lavada, deve a mesma ser desinfetada com produto adequado.

7 - O azeite e o vinagre para tempero devem ser fornecidos em embalagem inviolável adequada à realização do tempero.

Artigo 9.º

Instalações, equipamentos e material

1 – No início do contrato, a Escola disponibiliza à entidade adjudicatária, as instalações do refeitório, bem como todo o restante material móvel, nomeadamente louça, copos, talheres e tabuleiros necessários ao fornecimento das refeições, ficando a entidade adjudicatária responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos e sendo responsável pela reparação de qualquer dano verificado, salvaguardado o desgaste normal resultante da execução do fornecimento das refeições, correndo por sua conta as perdas e danos verificados, por dolo ou negligência do seu pessoal, incluindo os danos a terceiros.

2 - É da exclusiva responsabilidade da entidade adjudicatária a realização de qualquer obra de melhoria ou contratação de seguro que considere necessário. Qualquer obra só poderá ser realizada desde que tenha a prévia autorização do Conselho Executivo da Escola.

3 – O adjudicatário assegurará nos três dias anteriores ao início do fornecimento de refeições, em qualquer dos anos letivos, a limpeza profunda e a arrumação das instalações e do equipamento referidos no ponto 1, para que o seu funcionamento arranque nas melhores condições, garantindo também a respetiva limpeza e arrumação nos dois dias úteis imediatos ao encerramento dos refeitórios no final de cada período letivo.

4 - A entidade adjudicante assegura todos os pagamentos de eletricidade, água e gás, das suas instalações, necessários à execução do contrato, sendo a entidade adjudicatária responsável pela resolução de qualquer problema verificado no fornecimento.

5 - No início do fornecimento será entregue à entidade adjudicatária o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que deverá constar de ata a subscrever pelas partes (*podendo ser utilizado o **Anexo J** – Inventário do equipamento fixo e móvel),* assumindo-se igual procedimento no fim do contrato e em relação ao adjudicador em reuniões expressamente convocadas para o efeito e com a presença dos representantes das partes.

6 - O adjudicatário deve fornecer toucas, máscaras e batas descartáveis a serem utilizadas por pessoas estranhas ao serviço.

7 - O adjudicatário é responsável pela colocação, recolha e lavagem de todos os talheres, tabuleiros e louça utilizada no refeitório da escola sede, podendo utilizar, para o efeito, as máquinas de lavar louça da escola sede, e sendo igualmente responsável por todos os produtos necessários, incluindo detergentes.

8 – Nas EB1/JI o adjudicatário é responsável pela colocação, recolha e lavagem de todos os talheres, tabuleiros e louça utilizada em cada refeitório, podendo utilizar, para o efeito, as máquinas de lavar louça existentes nas diferentes EB1/JI ou na escola sede, e sendo igualmente responsável por todos os produtos necessários, incluindo detergentes.

9 - Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição da entidade adjudicatária, serão por ela suportados.

10 - A Escola reserva-se ao direito de utilização das instalações e equipamentos dos refeitórios, sem limitações que possam ser impostas pela entidade adjudicatária, sempre que o considere conveniente e em períodos que não estejam abrangidos pelo fornecimento decorrente da atividade letiva objeto do presente concurso, nomeadamente para quaisquer atividades escolares ou extraescolares realizadas por si ou com a sua intervenção, sem prejuízo da obrigação de deixar as instalações e equipamentos em estado igual ao do inicio da utilização incluindo limpeza e arrumação.

11 - No período de interrupção das atividades letivas do Natal e da Páscoa, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento. Em caso de problemas com os produtos armazenados a Escola não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos eventualmente surgidos.

Artigo 10.º

Plano de mão-de-obra e gestão de pessoal

1 -O plano de mão-de-obra **MÍNIMO OBRIGATÓRIO** a afetar à confeção e ao fornecimento das refeições na Escola é de **9 pessoas.**

2 – O número de trabalhadores inclui obrigatoriamente um cozinheiro de primeira;

3 - Os trabalhadores em regime de horário parcial devem ser empregados de refeitório e o seu horário não poderá ser inferior a 20 horas semanais;

4 - O número de trabalhadores propostos, não pode ser causa de menor qualidade e celeridade, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal;

5 – Na eventualidade de existirem estagiários ao serviço estes não poderão ser incluídos no número de trabalhadores obrigatórios.

6 - Os elementos referidos no número 1 ficam hierárquica, disciplinar e funcionalmente dependentes da entidade adjudicatária, a quem compete o pagamento de todos os encargos, aqui se incluindo os pagamentos salariais, com a segurança social, seguros e outros, para além da sua substituição atempada, por trabalhador de igual categoria ou superior, em todos os casos de ausência ao serviço ou de substituição quando necessária em virtude de comportamentos impróprios para com qualquer entidade, funcionário, aluno ou cliente da Escola, invocados e fundamentados pela mesma.

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

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 pessoal do adjudicatário deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade, apresentar-se

devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira e deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde.

Artigo 11.º

Formação profissional

1 - O cocontratante deve proporcionar ao pessoal afeto à confeção das refeições, formação profissional de, pelo menos, 12 horas por cada ano.

2 - Ao pessoal afeto aos refeitórios deve ser proporcionada formação profissional de, pelo menos, 6 horas por cada ano.

3 - A formação deverá ocorrer nas interrupções letivas.

4 - As datas e os programas de formação devem ser comunicados ao contraente público.

Artigo 12.º

Controlo do pessoal afeto aos refeitórios

1 – A entidade adjudicante pode solicitar ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os comprovativos dos seguintes elementos relativos aos trabalhadores em serviço nos refeitórios:

a) Identificação do pessoal;

b) Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a segurança social;

c) Horário de trabalho;

d) Apólice de seguro;

e) Programa de formação profissional.

2 – Os trabalhadores do adjudicatário devem proceder, diariamente, no momento de entrada e de saída ao serviço, ao respetivo registo, em equipamento ou livro próprio, adequado para o efeito e da responsabilidade do adjudicatário.

3 - Os registos devem ser entregues, semanalmente, ao representante da Escola para controlo do cumprimento de horários e assiduidade do pessoal ao serviço, sem prejuízo de serem facultados ao mesmo, ou a qualquer outro funcionário indicado pelo Conselho Executivo, sempre que se revelar necessário.

4 – O adjudicatário deve manter afixado, durante todo o período da confeção e fornecimento de refeições, o mapa do pessoal que consta do plano de mão-de-obra a afetar ao serviço com indicação dos nomes, categorias e horário de trabalho.

Artigo 13.º

Representação

1 – Cada uma das partes, NO PRAZO MÍNIMO DE 5 DIAS, ANTES DO INÍCIO DO FORNECIMENTO deve informar, por escrito, a outra parte, da pessoa que a representará, diariamente, junto do outro contraente (sendo as funções acumuláveis com quaisquer outras), devendo o representante estar habilitado com os poderes bastantes para a resolução de qualquer questão que resulte da normal execução do contrato.

2 - É obrigatória a presença do representante do adjudicatário, no refeitório da Escola das 11h às 14h, todos os dias em que ocorrer fornecimento de refeições. (***o representante deverá estar presente antes do início das refeições e até ao seu término, num período mínimo de 3 horas***)

3 - A eventual substituição dos referidos representantes deverá ser comunicada, por escrito e no prazo referido no número anterior.

4 - O representante da Escola, será a pessoa para o efeito designada pelo Presidente do Conselho Executivo.

Artigo 14.º

Controlo de qualidade, segurança e higiene alimentar

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 72 horas), quer ao representante da Escola quer aos 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, de bens e qualquer outro material, que devem ser devidamente arquivados no refeitório da Escola.

3 – De acordo com a legislação em vigor, a entidade adjudicatária é obrigada a criar, aplicar e manter um processo ou processos permanentes baseados nos princípios HACCP – *Hazard Analises Critical Control Point*.

4 - As instalações, equipamentos e material devem apresentar-se, sempre, em boas condições de higiene e conservação. O adjudicatário é responsável pela totalidade das operações de limpeza e desinfeção de todas as instalações colocadas à sua disposição e pelos encargos com os materiais e produtos adequados devendo zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada.

5 – O controlo de pragas e desinfestação das instalações do refeitório é da responsabilidade da entidade adjudicatária, nomeadamente zona da cozinha, despensas, instalações sanitárias e zonas envolventes às áreas referidas, sendo realizada por empresas da especialidade, em data a acordar com a Escola.

6 – O adjudicatário obriga-se a designadamente:

a) Recolher, diariamente, amostras da refeição confecionada;

b) Recolher 3 amostras na linha de *self-service*, para sacos esterilizados no princípio, no meio e no fim do serviço, sendo depois catalogadas e refrigeradas, permanecendo, obrigatoriamente, 72 horas na câmara de refrigeração;

c) Proceder a análises microbiológicas, no mínimo trimestrais (efetuar pelo menos 3 por ano letivo), aos componentes da refeição (sopa e prato) para além do que for considerado adequado em cada análise, nomeadamente em termos de equipamentos/utensílios/superfícies e manipuladores. Os resultados das análises devem ser entregues à Escola, até 5 dias após a sua obtenção, acompanhados das medidas a implementar, quando for o caso;

d) Testar os óleos de fritura após cada utilização, no local onde se confecionem as refeições. O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado, pela entidade adjudicatária, através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, devendo ser feitos registos dos resultados obtidos, para o que deve possuir um Kit de testes rápidos, adequado, para controlo da qualidade dos óleos de fritura.

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

8 - Em caso de indícios de mal-estar, eventualmente, associado à ingestão de alimentos no refeitório, as partes contratantes devem:

a) Informar o encarregado do refeitório de que não deve remover as amostras referidas no n.º 4;

b) Contatar de imediato a autoridade de saúde do concelho;

c) Isolar as instalações do refeitório, bem como do local de confeção das refeições, até à chegada das autoridades referidas na alínea b);

d) Estar presentes aquando da intervenção das autoridades competentes.

9 - Deve existir um **Registo Diário de Funcionamento do Refeitório**, conforme **Anexo I –** *Registo Diário do Funcionamento do Refeitório*, em que os representantes dos contraentes registem a apreciação relativa à execução do serviço diário. O representante do adjudicatário deve fornecer os dados referentes ao peso bruto da matéria-prima utilizada na refeição escolar, de acordo com os seus registos (matéria-prima incorporada).

10 - A **verificação quantitativa** referida no número anterior tem por objetivo comprovar a conformidade, nomeadamente:

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

b) Dos componentes do prato com as quantidades fixadas nos **Anexo G – *Capitações dos Alimentos - Ementa Tipo*** e **Anexo H – *Capitações dos Alimentos – Ementa Vegetariana;***

11 - A **verificação qualitativa** tem por objetivo comprovar a conformidade, nomeadamente:

a) Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicações dos **Anexo C – *Lista dos Alimentos Autorizados – Ementa Tipo*** e **Anexo D – *Lista dos Alimentos Autorizados – Ementa Vegetariana***;

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

Artigo 15.º

Rejeição de produtos

1 - Após a verificação de inconformidade quantitativa e qualitativa das matérias-primas e/ou bens adquiridos, o representante da Escola, pode rejeitar as mesmas.

2 - Os géneros/bens que não satisfaçam as necessárias condições de qualidade, higiene e segurança alimentar quantidade, serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar

na confeção de outras refeições ou fornecimentos, devendo a entidade adjudicatária substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas e bens rejeitados.

3 - Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima, bens e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata, por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com os **Anexo C e D – *Lista dos Alimentos Autorizados Ementa Tipo e Ementa Vegetariana*,** sem prejuízo do normal funcionamento dos refeitórios.

4 - Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, a entidade adjudicatária indemnizará a Escola nas condições estabelecidas para a suspensão do fornecimento das refeições por motivos imputáveis à entidade adjudicatária.

5 - 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.

Artigo 16.º

Marcação de refeições

1 - O número diário de refeições é o apurado mediante a contagem das senhas previamente vendidas aos utilizadores dos refeitórios.

2 - A venda das senhas é da exclusiva responsabilidade dos serviços competentes da Escola, que comunicará o respetivo número, com distinção de refeições normais e dietas, ao adjudicatário, através do seu representantes e até às 16h do dia anterior.

3 – A quantidade de refeições referida nos números anteriores e nas condições aí especificadas, não pode ser objeto de alteração quer em mais ou em menos de 5%, tendo esta alteração de ser comunicada, nos termos e condições do n.º 2, até às 10h30 do dia a que diz respeito, sob pena de não existir obrigação do fornecimento.

4 – No caso de identificação de **alunos vegetarianos**, a escola deve discriminar o número das referidas refeições, ao adjudicatário, no momento em que discrimina as refeições regulares.

5 - O montante a pagar ao adjudicatário corresponde ao total de refeições encomendadas nos termos desta cláusula, sendo irrelevante o facto de os utilizadores dos refeitórios não comparecerem para o respetivo consumo.

Artigo 17.º

Preço contratual

1 - Pela confeção e fornecimento de refeições, objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Escola deve pagar ao adjudicatário, o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

2 - O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, incluindo todas as despesas com o pessoal (salários, contribuições obrigatórias para a segurança social, seguros de acidentes de trabalho ou outros, deslocações, estadas, aumento do preço de mão-de-obra)

3 – Tendo em conta que o preço base do concurso foi calculado a partir de uma previsão, reserva-se a Escola o direito de não cumprimento do total adjudicado até à percentagem máxima de 20%, em virtude de o total de refeições marcadas não atingir as inicialmente previstas.

Artigo 18.º

Condições de pagamento

1 - O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias de calendário após a receção de cada fatura, em boas condições de pagamento, a qual deverá ser remetida à Escola, mensalmente, correspondendo fornecimento efetuado no mês anterior, discriminando os dias do fornecimento e número de refeições.

2 – Não serão concedidos adiantamentos dos pagamentos.

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

4 — Desde que devidamente emitidas e, observado o disposto no número 1, as faturas são pagas através de transferência bancária, para tal devendo o fornecedor indicar os dados necessários.

CAPÍTULO III

SANÇÕES PECUNIÁRIAS E RESOLUÇÃO DO CONTRATO

Artigo 19.º

Sanções pecuniárias de natureza contratual

1 - No caso de incumprimento por causa imputável à entidade adjudicatária, incluindo suspensão parcial ou total do fornecimento, a Escola reserva-se o direito de requisitar a confeção e fornecimento de refeições em falta a terceiros, aplicando ao adjudicatário uma sanção pecuniária equivalente ao triplo do valor fornecimento não efetuado, tendo em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.

2 - No caso de incumprimento do mapa de pessoal a afetar à confeção e fornecimento de refeições, por causa imputável ao adjudicatário, com ausência de qualquer trabalhador:

i. Superior a 20 minutos mas inferior a 60 minutos, a entidade adjudicante aplica ao adjudicatário uma sanção pecuniária equivalente a 50% (cinquenta por cento) do valor diário da remuneração diária do trabalhador.

ii. Superior a 60 minutos e até metade do tempo do serviço diário, a entidade adjudicante aplica ao adjudicatário uma sanção pecuniária equivalente a 75% (setenta e cinco por cento) do valor diário da remuneração diária do trabalhador.

iii. Superior a meio período de trabalho diário, a entidade adjudicante aplica ao adjudicatário uma sanção pecuniária equivalente a 100% (cem por cento) do valor diário da remuneração diária do trabalhador.

3 - No caso de incumprimento do mapa de pessoal a afetar à confeção e ao fornecimento de refeições, por causa imputável ao adjudicatário, com substituição, de qualquer trabalhador, por outro de categoria inferior, a entidade adjudicante aplica uma sanção pecuniária equivalente a 40% (quarenta por cento) do valor diário do fornecimento nesta Escola.

4 -Sempre que forem obtidas, pela Escola, ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados, com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade/quantidade dos produtos utilizados nas refeições, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma sanção

pecuniária até ao valor total das refeições servidas no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato.

5 - Sempre que se registem no **ANEXO I - *Registo Diário do Funcionamento do Refeitório***, ou sempre que forem realizadas auditorias pela Escola ou por outras entidades oficiais, cuja avaliação, em qualquer dos casos, revele situações violadoras do cumprimento do contrato (incluindo serviço não aceitável no que respeita à qualidade e/ou quantidade dos produtos) a Escola poderá proceder ao não pagamento das refeições servidas nesse dia, total ou parcialmente, em face da gravidade da situação, sem prejuízo da possibilidade de rescisão do contrato.

6 - As sanções pecuniárias a que se referem os números anteriores, não podem ultrapassar 20% da totalidade do preço contratual, sendo aplicadas nos termos previstos no Código dos Contratos Públicos.

7 - Em caso de resolução do contrato por incumprimento do adjudicatário, a Escola pode exigir-lhe, a título indemnizatório, o montante da caução prestada (caso esta seja prestada).

Artigo 20.º

Força maior

1 – Não é havido como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal, as circunstâncias alheias à vontade das partes, que impossibilitem a respetiva realização, desde que não se pudessem conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2 - Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias/pandemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3 - Não constituem força maior, designadamente:

a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;

b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

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

d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;

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

f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário não devidas a sabotagem;

g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4 - A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

5 - A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Artigo 21.º

Resolução por iniciativa do contraente público

1 - Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, nomeadamente nos artigos 333.º a 335.º do CCP, a Escola pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das suas obrigações.

2 - O direito de resolução referido no número anterior exerce-se nos termos da alínea d) do n.º 1 do artigo 307.º e nºs 2 e 3 do artigo 308.º, todos do CCP.

Artigo 22.º

Resolução por iniciativa do adjudicatário

1 - Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, nomeadamente no artigo 332.º do CCP, o adjudicatário pode resolver o contrato, quando qualquer montante que lhe seja

devido, esteja em dívida há mais de 6 meses ou quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual.

2 - Nos casos previstos no número anterior, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à entidade adjudicante, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

3 – Nos restantes casos, o direito de resolução é exercido por via judicial.

CAPÍTULO IV

CAUÇÃO E SEGUROS

Artigo 23.º

Execução e liberação da caução

1 - A caução prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, pode ser executada pela Escola, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer importâncias que se mostrem devidas por força do não cumprimento pelo adjudicatário das obrigações legais ou contratuais, designadamente as seguintes:

a) Sanções pecuniárias aplicadas nos termos previstos no contrato;

b) Prejuízos incorridos pelo contraente público, por força do incumprimento do contrato;

2 - A resolução do contrato pela Escola não impede a execução da caução, contanto que para isso haja motivo.

3 - A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o adjudicatário na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 15 dias após a notificação da Escola para esse efeito.

4 - No prazo de 30 (trinta) dias contados do cumprimento de todas as obrigações contratuais por parte do adjudicatário, a entidade adjudicante promove a liberação da caução.

Artigo 24.º

Seguros

1 - É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura, através de contratos de seguro, dos riscos a que esteja obrigado por lei, incluindo seguros de transporte e de acidentes de trabalho ou outros que se revelem necessários.

2 - A Escola pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no n.º 1, devendo o adjudicatário fornecê-la no prazo 5 dias.

CAPÍTULO V

RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS E DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 25.º

Diferendos

1 - Os diferendos surgidos entre os representantes dos contraentes serão resolvidos nos termos seguintes:

a) Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos ou qualitativos das refeições e/ou produtos a servir nesse mesmo dia, a decisão a tomar, de imediato, compete ao representante da Escola, devendo ser acatada pelo adjudicatário, sob pena de a escola se substituir ao mesmo, considerando-se esta situação como de não fornecimento, nomeadamente para efeitos de aplicação de sanção pecuniária;

b) Se o diferendo incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato poderá recorrer-se aos organismos com competência específica na matéria;

c) Em qualquer dos casos e se o diferendo incidir sobre a rejeição de produtos, por não cumprimento da legislação aplicável e regulamentos em vigor legislação, no setor alimentar, incluindo o Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de julho, o Reg. (CE) n.º 852/2004 e o Reg. (CE) n.º 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e o Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, a entidade adjudicatária poderá reclamar para a entidade adjudicante num prazo não superior a 24 horas, para o que deverá apresentar as provas dos factos invocados, comunicando esta a sua decisão num prazo máximo de 3 dias, sob pena de se considerar que foi deferido.

Artigo 26.º

Dever de sigilo

1 - O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Escola, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

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

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

4 - O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 2 anos a contar do cumprimento ou cessação do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Artigo 27.º

Subcontratação e cessão da posição contratual

1 - O adjudicatário não pode subcontratar terceiras entidades para a realização de tarefas relativas ao objeto do contrato, nem ceder a sua posição contratual sem prévio consentimento do contraente público.

2 - Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente concurso.

Artigo 28.º

Comunicações e notificações

1 - Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes contratantes, as mesmas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no clausulado contratual.

2 - Qualquer alteração de domicílio ou sede deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

Artigo 29.º

Contagem dos prazos

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

Artigo 30.º

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

Artigo 31.º

Foro competente

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

ANEXO A

PLANO DE EMENTAS TIPO

(Página seguinte)



	SEMANA 1				
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SOPA	Creme de cenoura e lentilhas	Juliana de legumes	Caldo Verde	Creme de Alho-francês	Grão com hortaliças
PRATO	Bolonhesa de vitela com cogumelos	Bacalhau à Gomes de Sá (Bacalhau, batata, cebola, salsa, azeitonas e ovo)	Bifes de porco estufados em molho de tomate	Salada de massa *lacinhos* com atum, milho, ervilha e cenoura	Frango assado em legumes
	Esparguete		Arroz de legumes		Arroz de tomate
	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1
SOBREMESA	Sobremesa látea + Fruta da época	Fruta da época*2	Fruta da época*2	Fruta da época*2	Fruta da época*2
BEBIDA	Água	Água	Água	Água	Água

*1 Salada de legumes crus (composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – alface, beterraba, cenoura, couve-roxa, pepino, pimentos, repolho, tomate, outros) ou cozidos/salteados (em jardineira, macedónia ou outro, composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – abóbora, beringela, brócolos, cenoura, curgete, couve (diferentes variedades), couve-flor, feijão-verde, milho, outros).

*2 Devem existir pelo menos duas variedades diárias de fruta – Variar entre ameixa, banana, clementina, kiwi, laranja, maçã, melancia, melão, meloa, morango, nectarina, nêspera, pera, pêssego, tangerina, uvas, outros. Quando sobremesa látea ou gelatina, deverá existir pelo menos 1 variedade diária de fruta. Durante a semana, devem ser disponibilizadas pelo menos 3 variedades de fruta.

ASSINATURA DO C. EXECUTIVO

EM VIGOR DE ___/___/___ A ___/___/___



	SEMANA 2				
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SOPA	Creme de cenoura	Feijão com hortaliças	Creme de ervilhas	Abóbora com Espinafres	Sopa bonita (c/ovo)
PRATO	Massada de peixe com salsa (massa *cotovelo* , peixe variado, legumes, salsa)	*Strogonoff* de frango com cogumelos	Medalhões de pescada no forno	Almondegas de vaca	Atum com salada russa (atum, batata, cenoura, ervilha, feijão verde)
		Arroz de legumes	Batatas cozidas/ assadas	Esparguete	
	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1
SOBREMESA	Fruta da época*2	Gelatina + Fruta da época	Fruta da época*2	Fruta da época*2	Fruta da época*2
BEBIDA	Água	Água	Água	Água	Água

*1 Salada de legumes crus (composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – alface, beterraba, cenoura, couve-roxa, pepino, pimentos, repolho, tomate, outros) ou cozidos/salteados (em jardineira, macedónia ou outro, composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – abóbora, beringela, brócolos, cenoura, curgete, couve (diferentes variedades), couve-flor, feijão-verde, milho, outros)

*2 Devem existir pelo menos duas variedades diárias de fruta – Variar entre ameixa, banana, clementina, kiwi, laranja, maçã, melancia, melão, meloa, morango, nectarina, nêspera, pera, pêssego, tangerina, uvas, outros. Quando sobremesa látea ou gelatina, deverá existir pelo menos 1 variedade diária de fruta. Durante a semana, devem ser disponibilizadas pelo menos 3 variedades de fruta.

ASSINATURA DO C. EXECUTIVO

EM VIGOR DE ___/___/___ A ___/___/___



	SEMANA 3				
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SOPA	Couve-flor com cenoura ripada	Creme de feijão branco	Cenoura com nabiças	Grão-de-bico com espinafres	Creme de brócolos
PRATO	Carne de porco à jardinheira (batatas, cenoura, ervilhas, feijão verde, molho tomate)	Arroz de atum (arroz, atum, tomates, pimentos, milho, ...)	Hamburguer de vaca grelhado / Esparguete	Bacalhau à Brás (bacalhau, batata, ovo cenoura ripada, azeitonas, salsa)	Arroz à valenciana (carnes variadas, chouriço, ervilhas, legumes, ...)
	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1
SOBREMESA	Fruta da época*2	Fruta da época*2	Sobremesa láctea + Fruta da época	Fruta da época*2	Fruta da época*2
BEBIDA	Água	Água	Água	Água	Água

*1 Salada de legumes crus (composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – alface, beterraba, cenoura, couve-roxa, pepino, pimentos, repolho, tomate, outros) ou cozidos/salteados (em jardineira, macedónia ou outro, composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – abóbora, beringela, brócolos, cenoura, curgete, couve (diferentes variedades), couve-flor, feijão-verde, milho, outros)

*2 Devem existir pelo menos duas variedades diárias de fruta – Variar entre ameixa, banana, clementina, kiwi, laranja, maçã, melancia, melão, meloa, morango, nectarina, nêspera, pera, pêssego, tangerina, uvas, outros. Quando sobremesa látea ou gelatina, deverá existir pelo menos 1 variedade diária de fruta. Durante a semana, devem ser disponibilizadas pelo menos 3 variedades de fruta.

ASSINATURA DO C. EXECUTIVO

EM VIGOR DE ___/___/___ A ___/___/___



SEMANA 4					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SOPA	Cenoura com Agrião	Abóbora com fava	Canja de galinha (s/miudos nem peles)	Creme de alface	Feijão com Nabiças
PRATO	Salada de Atum com batata e feijão-frade (atum, feijão-frade, batata, cenoura)	*Strogonoff* de vaca com legumes salteados	Feijoada (feijão, carne, chouriço)	Frango estufado com ervilhas (c/ molho de tomate)	Filetes de Peixe grelhados/assados
		Esparguete	Arroz branco	Massa com legumes	Batata Assada /Cozida
	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1
SOBREMESA	Fruta da época*2	Fruta da época*2	Fruta da época*2	Gelatina + Fruta da época	Fruta da época*2
BEBIDA	Água	Água	Água	Água	Água

*1 Salada de legumes crus (composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – alface, beterraba, cenoura, couve-roxa, pepino, pimentos, repolho, tomate, outros) ou cozidos/salteados (em jardineira, macedónia ou outro, composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – abóbora, beringela, brócolos, cenoura, curgete, couve (diferentes variedades), couve-flor, feijão-verde, milho, outros)

*2 Devem existir pelo menos duas variedades diárias de fruta – Variar entre ameixa, banana, clementina, kiwi, laranja, maçã, melancia, melão, meloa, morango, nectarina, nêspera, pera, pêssego, tangerina, uvas, outros. Quando sobremesa látea ou gelatina, deverá existir pelo menos 1 variedade diária de fruta. Durante a semana, devem ser disponibilizadas pelo menos 3 variedades de fruta.

ASSINATURA DO C. EXECUTIVO

EM VIGOR DE ___/___/____ A ___/___/____



	SEMANA 5				
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SOPA	Creme de couve-flor	Abóbora com ervilhas	Creme de tomate	Juliana de Legumes	Sopa de feijão com couve lombarda
PRATO	Carne de vaca estufada com cenoura	Filetes/Douradinhos de Peixe no Forno	Arroz de peru com ervilhas e cenoura	Carbonara de atum (atum, massa, milho)	Pernas de frango assado com pimentos
	Arroz de legumes	Salada russa (macedónia)			Batata assada
	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1
SOBREMESA	Fruta da época*2	Fruta da época*2	Fruta da época*2	Fruta da época*2	Sobremesa láctea + Fruta da época
BEBIDA	Água	Água	Água	Água	Água

*1 Salada de legumes crus (composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – alface, beterraba, cenoura, couve-roxa, pepino, pimentos, repolho, tomate, outros) ou cozidos/salteados (em jardineira, macedónia ou outro, composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – abóbora, beringela, brócolos, cenoura, curgete, couve (diferentes variedades), couve-flor, feijão-verde, milho, outros)

*2 Devem existir pelo menos duas variedades diárias de fruta – Variar entre ameixa, banana, clementina, kiwi, laranja, maçã, melancia, melão, meloa, morango, nectarina, nêspera, pera, pêssego, tangerina, uvas, outros. Quando sobremesa látea ou gelatina, deverá existir pelo menos 1 variedade diária de fruta. Durante a semana, devem ser disponibilizadas pelo menos 3 variedades de fruta.

ASSINATURA DO C. EXECUTIVO

EM VIGOR DE ___/___/___ A ___/___/___

ANEXO B

PLANO DE EMENTAS - *VEGETARIANAS*

(Página seguinte)



	SEMANA 1				
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SOPA	Creme de cenoura e lentilhas	Juliana de Legumes	Caldo Verde (s/chouriço)	Creme de Alho-francês	Grão com hortaliças
PRATO	Bolonhesa de soja com cogumelos	Salada de Batata e grão-de-bico (Grão-de-bico, batata, cebola, salsa e azeitonas)	Ervilhas estufadas com curgete em molho de tomate	Salada de massa *lacinhos* com feijão-frade, milho, cenoura	Beringela assada em legumes e lentilhas
	Esparguete		Arroz de feijão		Arroz de tomate
	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1
SOBREMESA	Fruta da época	Fruta da época*2	Fruta da época*2	Fruta da época*2	Fruta da época*2
BEBIDA	Água	Água	Água	Água	Água

*1 Salada de legumes crus (composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – alface, beterraba, cenoura, couve-roxa, pepino, pimentos, repolho, tomate, outros) ou cozidos/salteados (em jardineira, macedónia ou outro, composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – abóbora, beringela, brócolos, cenoura, curgete, couve (diferentes variedades), couve-flor, feijão-verde, milho, outros).

*2 Devem existir pelo menos duas variedades diárias de fruta – Variar entre ameixa, banana, clementina, kiwi, laranja, maçã, melancia, melão, meloa, morango, nectarina, nêspera, pera, pêssego, tangerina, uvas, outros. Quando sobremesa látea ou gelatina, deverá existir pelo menos 1 variedade diária de fruta. Durante a semana, devem ser disponibilizadas pelo menos 3 variedades de fruta.

ASSINATURA DO C. EXECUTIVO

EM VIGOR DE ___/___/____ A ___/___/____



	SEMANA 2				
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SOPA	Creme de cenoura	Feijão com hortaliças	Creme de ervilhas	Abóbora com Espinafres	Sopa bonita
PRATO	Massa com salteado de cogumelos, pimentos e ervilhas	*Strogonoff* de seitan com cogumelos	Beringela assada recheada com soja e legumes	Almondegas vegetarianas	Grão-de-bico com salada russa (grão-de-bico, batata, cenoura, ervilha, feijão verde)
		Arroz de legumes	Batatas cozidas/ assadas	Esparguete	
	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1
SOBREMESA	Fruta da época*2	Fruta da época	Fruta da época*2	Fruta da época*2	Fruta da época*2
BEBIDA	Água	Água	Água	Água	Água

*1 Salada de legumes crus (composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – alface, beterraba, cenoura, couve-roxa, pepino, pimentos, repolho, tomate, outros) ou cozidos/salteados (em jardineira, macedónia ou outro, composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – abóbora, beringela, brócolos, cenoura, curgete, couve (diferentes variedades), couve-flor, feijão-verde, milho, outros)

*2 Devem existir pelo menos duas variedades diárias de fruta – Variar entre ameixa, banana, clementina, kiwi, laranja, maçã, melancia, melão, meloa, morango, nectarina, nêspera, pera, pêssego, tangerina, uvas, outros. Quando sobremesa látea ou gelatina, deverá existir pelo menos 1 variedade diária de fruta. Durante a semana, devem ser disponibilizadas pelo menos 3 variedades de fruta.

ASSINATURA DO C. EXECUTIVO

EM VIGOR DE ___/___/___ A ___/___/___



	SEMANA 3				
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SOPA	Couve-flor com cenoura ripada	Creme de feijão branco	Cenoura com nabiças	Grão-de-bico com espinafres	Creme de brócolos
PRATO	Seitan à jardinheira (batatas, cenoura, ervilhas, feijão verde, molho tomate)	Arroz de ervilhas e legumes (arroz, ervilhas, tomate, pimentos, milho, ...)	Hamburguer vegetariano (p.ex soja) grelhado Esparguete	Alho francês à Brás (Alho-francês, batata, cenoura ripada, azeitonas, salsa)	Empadão de arroz com lentilhas
	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1
SOBREMESA	Fruta da época*2	Fruta da época*2	Sobremesa láctea	Fruta da época*2	Fruta da época*2
BEBIDA	Água	Água	Água	Água	Água

*1 Salada de legumes <u>crus</u> (composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – alface, beterraba, cenoura, couve-roxa, pepino, pimentos, repolho, tomate, outros) ou <u>cozidos/salteados</u> (em jardineira, macedónia ou outro, composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – abóbora, beringela, brócolos, cenoura, curgete, couve (diferentes variedades), couve-flor, feijão-verde, milho, outros)

*2 Devem existir pelo menos duas variedades diárias de fruta – Variar entre ameixa, banana, clementina, kiwi, laranja, maçã, melancia, melão, meloa, morango, nectarina, nêspera, pera, pêssego, tangerina, uvas, outros. Quando sobremesa látea ou gelatina, deverá existir pelo menos 1 variedade diária de fruta. <u>Durante a semana, devem ser disponibilizadas pelo menos 3 variedades de fruta.</u>

ASSINATURA DO C. EXECUTIVO

EM VIGOR DE ___/___/____ A ___/___/____



	SEMANA 4				
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SOPA	Cenoura com Agrião	Abóbora com fava	Sopa bonita	Creme de alface	Feijão com Nabiças
PRATO	Salada de feijão-frade com batata (feijão frade, batata, milho, cenoura)	*Seitan* salteado com cenoura e curgete	Feijoada vegetariana	Cuscus com legumes salteados e grão-de-bico	Curgete assada recheada com batata
		Esparguete	Arroz de legumes		
	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1
SOBREMESA	Fruta da época*2	Fruta da época*2	Fruta da época*2	Fruta da época	Fruta da época*2
BEBIDA	Água	Água	Água	Água	Água

*1 Salada de legumes crus (composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – alface, beterraba, cenoura, couve-roxa, pepino, pimentos, repolho, tomate, outros) ou cozidos/salteados (em jardineira, macedónia ou outro, composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – abóbora, beringela, brócolos, cenoura, curgete, couve (diferentes variedades), couve-flor, feijão-verde, milho, outros)

*2 Devem existir pelo menos duas variedades diárias de fruta – Variar entre ameixa, banana, clementina, kiwi, laranja, maçã, melancia, melão, meloa, morango, nectarina, nêspera, pera, pêssego, tangerina, uvas, outros. Quando sobremesa látea ou gelatina, deverá existir pelo menos 1 variedade diária de fruta. Durante a semana, devem ser disponibilizadas pelo menos 3 variedades de fruta.

ASSINATURA DO C. EXECUTIVO

EM VIGOR DE ___/___/____ A ___/___/____



	SEMANA 5				
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SOPA	Creme de couve-flor	Abóbora com ervilhas	Creme de tomate	Juliana de Legumes	Sopa de feijão com couve lombarda
PRATO	Favas estufadas com cenoura	Panadinhos de tofu no Forno	"Feijoada" de grão-de-bico com cenoura	Carbonara de ervilha (ervilha, massa, milho)	Beringela assada com pimentos
	Arroz de ervilhas	Salada russa (macedónia)	Arroz branco		Batata assada
	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1	Salada de legumes*1
SOBREMESA	Fruta da época*2	Fruta da época*2	Fruta da época*2	Fruta da época*2	Fruta da época
BEBIDA	Água	Água	Água	Água	Água

*1 Salada de legumes <u>crus</u> (composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – alface, beterraba, cenoura, couve-roxa, pepino, pimentos, repolho, tomate, outros) ou <u>cozidos/salteados</u> (em jardineira, macedónia ou outro, composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – abóbora, beringela, brócolos, cenoura, curgete, couve (diferentes variedades), couve-flor, feijão-verde, milho, outros)

*2 Devem existir pelo menos duas variedades diárias de fruta – Variar entre ameixa, banana, clementina, kiwi, laranja, maçã, melancia, melão, meloa, morango, nectarina, nêspera, pera, pêssego, tangerina, uvas, outros. Quando sobremesa látea ou gelatina, deverá existir pelo menos 1 variedade diária de fruta. <u>Durante a semana, devem ser disponibilizadas pelo menos 3 variedades de fruta.</u>

ASSINATURA DO C. EXECUTIVO

EM VIGOR DE ___/___/___ A ___/___/___

ANEXO C

LISTA DE ALIMENTOS AUTORIZADOS – *EMENTA TIPO*

1 – CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, em conformidade com o regulamento da Inspeção Sanitária dos animais de talho, das respetivas carnes e subprodutos, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor, com identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha, apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

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

- Vazia sem abas
- Alcatra (exceto ponta da alcatra)
- Pojadouro
- Rabadilha
- Acém redondo – sem cobertura

1.2 – Peças de talho para assar/estufar – carne de 1ª categoria, sem osso

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

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

- Chambão da perna
- Chambão da pá
- Chã de fora

- Acém comprido
- Pá
- Aba descarregada
- Cachaço

1.4 – Peças de talho para cozer – carne de 2ª categoria, sem osso

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

1.5 – Carne picada

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

Hambúrgueres:

- Carne de bovino e/ou suíno, picada (≥ **80%**), sendo que carne de bovino tem de ser superior a ≥ 70%;
- Proteínas vegetais, hidratadas;
- Fibras vegetais;
- Pão ralado;
- Sal;
- Especiarias;
- Aromatizante;
- Taxa de gordura inferior a 15%;
- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%.

Almôndegas:

- Carne de bovino e/ou suíno, picada (≥ **80%**), sendo que carne de bovino tem de ser superior a ≥ 70%;
- Proteínas vegetais, hidratadas;

- Ovo;
- Tomate;
- Aipo;
- Cebolas;
- Pão ralado;
- Sal;
- Condimento;
- Plantas aromáticas;
- Taxa de gordura inferior a 15%;
- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%.

1.6 – No caso de **empadão, bolonhesa, chili, rolo de carne** e **lasanha**:

1.6.1. A carne a utilizar poderá ser picada no refeitório, tendo obrigatoriamente de nele ser consumida, desde que se verifiquem as seguintes condições:

a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação, não sendo permitida, em caso algum, a utilização da descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim, para evitar contaminações cruzadas.

b) A zona de preparação da carne picada tem de ser distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe. Não é permitida a preparação da carne picada em simultâneo com outro tipo de carne, na mesma zona.

c) A peça de carne que será utilizada para picar, deverá obedecer aos parâmetros apresentados no número 1.1 – Peças de talho para bifes – e possuir as seguintes características:
   - Isenção de gorduras;
   - Isenção de aponevroses;
   - Isenção de sinais de oxidação.

1.6.2. No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b) do número 1.6.1, a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado, respeitando sempre os parâmetros indicados na alínea c) do número 1.6.1.

2 – CARNE DE PORCO

Proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor.

2.1 – Pernas ou pás

Limpas, refrigeradas ou congeladas provenientes de animais abatidos para consumo público, de acordo com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos.

2.2 – Bife de porco

Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3 – Assar/Guisar

Perna limpa.

Pá limpa.

2.4 – Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

- Serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor;
- Serem selecionadas do cachaço, lombo e pé em percentagem equitativa;
- Terem corte por processo estandardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

3 – CARNE DE CARNEIRO OU BORREGO

Pernas e pás limpas provenientes de ovinos adultos (nunca caprinos).

4– CARNE DE COELHO

Carcaças provenientes de matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação. Em estado refrigerado ou congelado. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

5– CARNE DE PERÚ

5.1 – Peru inteiro

Deverá revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isento de penas, penugens ou canudos e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatársica. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas deve oscilar entre 5 e 8 Kg.

5.2 – Coxas de peru

Correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, seccionados superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio-társica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

5.3 – Bifes de peru

Obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de ossos ou cartilagens. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

5.4 – Espetadas de peru

Pedaços regulares de cerca de 3 a 4cm, perfurados por eixo metálico com características antioxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida. Frescas, refrigeradas ou congeladas e devidamente rotuladas. Constituídas por 68% de carne de peru, isenta de gorduras e aponevroses, 20% de toucinho; 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidades de 100gr no mínimo.

6 – CARNE DE PATO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatársica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado. O peso médio unitário das carcaças limpas é de 3 Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

7 – CARNE DE FRANGO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatársica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado; peso unitário médio é de 1 Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

7.1 – Coxas de frango

Correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, seccionados superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio-társica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

7.2 – Bifes de frango

Obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de ossos ou cartilagens. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

7.3 – Espetadas de frango

Pedaços regulares de cerca de 3 a 4 cm, perfurados por eixo metálico com características antioxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida. Frescas, refrigeradas ou congeladas e devidamente rotuladas. Constituídas por 68% de carne de frango, isenta de gorduras e aponevroses, 20% de toucinho; 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidades de 100 gr no mínimo.

8 – CROQUETES

Os croquetes devem ser executados com carnes de bovino, ou bovino e suíno, de teor igual ou superior a 50%, de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor.

Têm de ser provenientes de contratantes com sistema HACCP implementado.

9 – PRODUTOS DE CHARCUTARIA

9.1 – Chouriço de carne

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

9.2 – Farinheira

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

9.3 – Alheira

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

9.4 – Fiambre

Da perna, desentalado, envolvido em película plástica impermeável à água e ao vapor de água, aderindo totalmente ao fiambre ou "ensacado" em embalagens de matéria inócua aprovada legalmente e fechadas com prévia extração do ar, com peso de 3,5 a 5,5 Kg e isento de fécula.

9.5 –Todos estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

a) Designação do produto;

b) Ingredientes;

c) Tipo;

d) Nome do fabricante;

e) Localidade e origem do fabricante;

f) Data de fabrico / lote;

g) Modo de conservação;

h) Durabilidade mínima.

10- OVOS

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

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

b) **Ovo em natureza,** só cozido.

Ovos de galinha de categoria **A** e classe igual ou superior a **4** (NP 175/1986).

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

– Categoria;

– Classe;

– O número correspondente à semana de inspeção e classificação;

– O número do centro de inspeção e classificação;

– O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação;

– A marca da empresa ou marca comercial.

As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que não seja inutilizado no ato de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis.

Os ovos devem ser armazenados, dentro das suas caixas de transporte, em local bem ventilado, nunca perto de produtos que lhes possam transmitir cheiros, como, por exemplo, o bacalhau seco, fruta, etc.

11 – PESCADO

11.1 – Tipos de apresentação:

a) Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça.

b) Em postas – quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral: as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm.

c) Em filetes/lombos ou outra forma desde que sem espinhas – quando o pescado é submetido à filetagem, ou outra forma desde que sem espinhas.

d) Em rolos – quando o pescado é submetido a prensa.

11.2 – Conservação:

a) Refrigerado;

b) Congelado – quando submetido à temperatura da ordem dos -35° C, de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a –18° C; a percentagem de vidrado para os filetes/lombos não pode ultrapassar os 30% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.

11.3 – Fins culinários

Quando não identificados nos documentos de procedimento, devem ser utilizados os fins culinários que melhor se adaptem a cada peixe e seu tipo de apresentação, considerando de modo especial as exigências e objetivos, educacionais e nutritivos, dos documentos do procedimento e a idade dos utilizadores dos refeitórios.

12 – BACALHAU SECO/CONGELADO

Do tipo crescido, sem cabeça, eviscerado, escalado e de cura completa, respeitando a legislação em vigor.

Migas devem ser a granel.

13 – PASTÉIS DE BACALHAU

Devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, com um teor mínimo de peixe de 30%, de diâmetro igual ou inferior a 3 cm, respeitando a legislação em vigor.

14 – ATUM

Atum em pedaços, preferencialmente em azeite ou água, em latas individuais ou de 2 quilos, de utilização imediata, sendo proibido armazenar qualquer lata depois de aberta.

15 – FILETES PANADOS / BARRINHAS DE PESCADA / DOURADINHOS

Nos filetes de pescada panados ultracongelados ou barrinhas de pescada panadas (douradinhos), estes devem ser ultracongeladas e o teor de peixe não deve ser inferior a 50%.

16 – MOLUSCOS

Cefalópodes (chocos, lulas, polvo) e bivalves (ameijoa, mexilhão e berbigão) congelados, respeitando a legislação em vigor.

17– ARROZ

Do tipo agulha.

Do tipo carolino (para confeção de sobremesa doce – arroz doce).

18 – MASSAS ALIMENTÍCIAS

Massas de 1ª qualidade:

- Cotovelos;
- Esparguete;
- Massinhas;
- Placas de lasanha;
- Fusilli;
- Macarronete;
- Lacinhos;
- Outras.

19– LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade.

19.1 – Feijão:

a) Feijão branco;

b) Feijão catarino;

c) Feijão-frade;

d) Feijão encarnado;

19.2 – Grão;

19.3 – Favas (secas ou congeladas);

19.4 – Lentilhas;

19.5 – Ervilhas (descascadas, secas ou congeladas).

20 – FARINHA DE TRIGO OU DE MILHO

De 1ª qualidade.

21 – BATATA

Com casca ou sem casca. Inclui variedades de batata-doce.

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

22 – BATATA DESIDRATADA

Deve ser utilizado quando se comprovem que não existem condições físicas que garantam a segurança alimentar para a confeção do puré de bata no local. Deve ser confecionado com leite quando as orientações do fabricante assim o refiram.

23 – INHAME

24 – QUINOA

Devem respeitar a legislação em vigor.

25 – MILHO DOCE/ MILLET

Devem respeitar a legislação em vigor.

26 – LEGUMES E HORTALIÇAS

Frescos ou congelados.

No caso de utilização de legumes ou hortaliças cruas no prato final é obrigatória a utilização de processos de desinfeção adequados.

Abóbora, acelgas, agrião, alcachofra, alface, alho francês, brócolos, beringela, beterraba, cebola, cenoura, couve-branca, couve-flor, couve-roxa, couve-de-bruxelas, couve-galega, couve lombarda, curgete, chuchu (caiota), espinafres, feijão-verde, macedónia, nabo, pepino, pimento, tomate.

27 – COGUMELOS

Inteiros ou laminados, de utilização imediata.

28 – AZEITONAS

Inteiras ou laminadas, de utilização imediata.

29 – ERVAS AROMÁTICAS

Frescas, congeladas ou desidratadas.

Orégãos, coentros, salsa, alecrim, tomilho, louro, hortelã, outros.

30 – ESPECIARIAS

Canela, açafrão, colorau, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, pimenta branca (em pó, em embalagens pequenas devidamente acondicionadas).

31 – AZEITE FINO

Azeite Virgem Extra (temperar).

Azeite Virgem (cozinhar).

32 – ÓLEO VEGETAL REFINADO

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade.

33 – SAL IODADO

Higienizado, em sacos de plástico de 1 Kg, com teores de iodo entre 20 – 40 mg/ kg.

34 – TOMATE PELADO / POLPA DE TOMATE

Em embalagens de 1 Kg/ Lt ou superior, de utilização imediata, sendo proibida a armazenagem depois de abertas.

35 – VINHO

Para uso exclusivo de marinadas e confeção.

36 – LEITE DE VACA

Ultrapasteurizado, meio gordo, em embalagens de litro.

37 – IOGURTE /SOBREMESA LÁTEA

Iogurte de aromas ou sobremesa látea de 125 gr.

Valor nutritivo médio por 100 g:

Valor energético: ≤ 100 Kcal;

Proteínas: ≥ 3 g;

Hidratos de carbono: ≤ 14 g;

Gordura: ≤ 2 g;

Cálcio: ≥ 120 mg.

38 – NATAS

Ultrapasteurizadas. De origem vegetal ou animal.

39 – PÃO DE MISTURA

Pão fresco com a seguinte composição:

15% de centeio; 35% de farinha T65; 35% de farinha T200; água; 0,4% de sal; Levedura.

40 – PÃO DE MILHO

Pão fresco com pelo menos 40% de farinha de milho.

41 – PÃO CASEIRO

Para uso exclusivo de sopa de pão e/ou açordas.

42 – PÃO RALADO

Em embalagens de 1 kg, respeitando a legislação em vigor.

43 – AÇÚCAR

Em pacotes de 1 kg. Para uso exclusivo de sobremesas doces em dias festivos.

44 – QUEIJO

Ralado, em embalagens de 1 kg. Com teor de gordura igual ou inferior a 50%.

NOTA: FINS CULINÁRIOS — QUANDO NÃO IDENTIFICADOS NOS DOCUMENTOS DE PROCEDIMENTO, DEVEM SER UTILIZADOS OS QUE MELHOR SE ADAPTEM A CADA PRODUTO OU CONJUNTO DE PRODUTOS, CONSIDERANDO DE MODO ESPECIAL AS EXIGÊNCIAS E OBJETIVOS DOS DOCUMENTOS DE PROCEDIMENTO E A IDADE DOS UTILIZADORES DO REFEITÓRIO.

ANEXO D

LISTA DE ALIMENTOS AUTORIZADOS – *EMENTA VEGETARIANA*

1 – ARROZ

Do tipo agulha.

2 – MASSAS ALIMENTÍCIAS

Massas de 1ª qualidade:

- Cotovelos;
- Esparguete;
- Massinhas;
- Placas de lasanha;
- Fusilli;
- Macarronete;
- Lacinhos;
- Outras.

3 – LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade.

3.1 – Feijão:

a) Feijão branco;

b) Feijão catarino;

c) Feijão-frade;

d) Feijão encarnado;

3.2 – Grão;

3.3 – Favas (secas ou congeladas);

3.4 – Lentilhas;

3.5 – Ervilhas (descascadas, secas ou congeladas).

4 – DERIVADOS DE LEGUMINOSAS/ CEREAIS/ SOJA

4.1 – Soja

4.2 – Seitan (derivado de glúten de trigo)

4.2 – Tofu (derivado de soja)

Devem respeitar a legislação em vigor.

5 – PRODUTOS TRANSFORMADOS 100% VEGETARIANOS

5.1 – Almondegas vegetarianas

5.2 – Hambúrgueres vegetarianos (p.ex. de soja)

Devem respeitar a legislação em vigor e serem totalmente isentos de produtos de origem animal.

6 – FARINHA DE TRIGO OU DE MILHO

De 1ª qualidade.

7 – BATATA

Com casca ou sem casca. Inclui variedades de batata-doce.

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

8 – BATATA DESIDRATADA

Deve ser utilizado quando se comprovem que não existem condições físicas que garantam a segurança alimentar para a confeção do puré de bata no local. Deve ser confecionado com leite quando as orientações do fabricante assim o refiram.

9 – INHAME

10 – QUINOA

Devem respeitar a legislação em vigor.

11 – MILHO DOCE/ MILLET

Devem respeitar a legislação em vigor.

12 – LEGUMES E HORTALIÇAS

Frescos ou congelados.

No caso de utilização de legumes ou hortaliças cruas no prato final é obrigatória a utilização de processos de desinfeção adequados.

Abóbora, acelgas, agrião, alcachofra, alface, alho francês, brócolos, beringela, beterraba, cebola, cenoura, couve-branca, couve-flor, couve-roxa, couve-de-bruxelas, couve-galega, couve lombarda, curgete, chuchu (caiota), espinafres, feijão-verde, macedónia, nabo, pepino, pimento, tomate.

13 – COGUMELOS

Inteiros ou laminados, de utilização imediata.

14 – AZEITONAS

Inteiras ou laminadas, de utilização imediata.

15 – ERVAS AROMÁTICAS

Frescas, congeladas ou desidratadas.

Orégãos, coentros, salsa, alecrim, tomilho, louro, hortelã, outros.

16 – ESPECIARIAS

Canela, açafrão, colorau, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, pimenta branca (em pó, em embalagens pequenas devidamente acondicionadas).

17 – AZEITE FINO

Azeite Virgem Extra (temperar).

Azeite Virgem (cozinhar).

18 – ÓLEO VEGETAL REFINADO

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade.

19 – SAL IODADO

Higienizado, em sacos de plástico de 1 Kg, com teores de iodo entre 20 – 40 mg/ kg.

20 – TOMATE PELADO / POLPA DE TOMATE

Em embalagens de 1 Kg/ Lt ou superior, de utilização imediata, sendo proibida a armazenagem depois de abertas.

21 – VINHO

Para uso exclusivo de marinadas e confeção.

22 – BEBIDA VEGETAL

Ultrapasteurizada. Deve respeitar a legislação em vigor.

23 – NATAS DE SOJA

Ultrapasteurizadas.

24 – PÃO DE MISTURA

Pão fresco com a seguinte composição:

15% de centeio; 35% de farinha T65; 35% de farinha T200; água; 0,4% de sal; Levedura.

25 – PÃO DE MILHO

Pão fresco com pelo menos 40% de farinha de milho.

26 – PÃO CASEIRO

Para uso exclusivo de sopa de pão e/ou açordas.

27 – PÃO RALADO

Em embalagens de 1 kg, respeitando a legislação em vigor.

28 – AÇÚCAR

Em pacotes de 1 kg. Para uso exclusivo de sobremesas doces em dias festivos.

NOTA: FINS CULINÁRIOS — QUANDO NÃO IDENTIFICADOS NOS DOCUMENTOS DE PROCEDIMENTO, DEVEM SER UTILIZADOS OS QUE MELHOR SE ADAPTEM A CADA PRODUTO OU CONJUNTO DE PRODUTOS, CONSIDERANDO DE MODO ESPECIAL AS EXIGÊNCIAS E OBJETIVOS DOS DOCUMENTOS DE PROCEDIMENTO E A IDADE DOS UTILIZADORES DO REFEITÓRIO.

ANEXO E

PARÂMETROS OBRIGATÓRIOS NAS REFEIÇÕES

A. SOPA DE LEGUMES		I. Oferta diária de sopa de legumes, de constituição o mais variada possível, não devendo ser repetida durante a ementa semanal e o mínimo de vezes durante a ementa mensal. II. A base da sopa deve ser constituída por batata, legumes e/ou leguminosas. III. A Sopa deve conter leguminosas pelo menos 2 x por semana. IV. **Canja, sopa de peixe e/ou sopa de carne** apenas podem substituir a sopa de legumes uma vez em cada ementa mensal (uma de cada) e tem de ter obrigatoriamente legumes e/ou hortaliças na sua composição. V. A sopa tem de conter ingredientes inteiros pelo menos 2 x por semana, sugerindo-se aqueles que tem melhor aceitação junto dos alunos. VI. A única gordura autorizada para temperar a sopa é o azeite, adicionado em cru, no final da confeção.
B. PRATO	**B1. CONDUTO (fornecedor de proteína)**	I. A Carne, pescado e/ou ovo, devem ser oferecidos em dias alternados na ementa semanal, sendo que se numa semana inicia com carne, na seguinte inicia-se com pescado. II. Os ovos podem ser oferecidos em simultâneo com a carne ou pescado ou podem substituir totalmente os mesmos. III. Deve ser oferecido um prato ovo-lacto-vegetariano pelo menos 1 vez na ementa mensal. IV. Deve ser oferecido um prato de aves pelo menos 1 vez na ementa semanal. V. Os alimentos fritos (peixe, batata, outros) só podem ser disponibilizados 1 vez na ementa mensal e devem ser confecionados com óleo de amendoim refinado, de qualidade e engarrafado. VI. Os alimentos do tipo panado (douradinhos, pastéis, outros) só podem ser disponibilizados 2 vezes na ementa mensal, e devem ser confecionados obrigatoriamente no forno. VII. Os alimentos de charcutaria e salsicharia só podem ser disponibilizados 2 vezes na ementa mensal. VIII. O bacalhau só pode ser disponibilizado 2 vezes na ementa mensal. IX. A carne ou peixe triturados só podem ser disponibilizados até 2 vezes na ementa semanal. X. Os métodos de confeção devem ser invariavelmente saudáveis, promovendo os estufados, cozidos, grelhados, assados no forno.

	B2. GUARNIÇÃO (fornecedor de HC)	I. Devem ser oferecidos arroz, massa ou batata, em dias alternados na ementa semanal. II. As leguminosas devem ser oferecidas em simultâneo com outro fornecedor de HC e devem estar presentes pelo menos **2 vezes na ementa semanal.**
	B3. HORTÍCOLAS	I. Devem ser oferecidos crus e/ou cozinhados. II. O prato deve conter pelo menos **três variedades diárias** sendo que pelo menos uma deve ser servida à parte do conduto e da guarnição e as outras podem ser incluídas no conduto e/ou na guarnição. III. Os únicos temperos permitidos são o azeite (preferencialmente virgem extra), o vinagre, as ervas aromáticas e/ou o sumo de limão e os mesmos só devem ser colocados no momento de empratamento, por opção do aluno.
C. SOBREMESA		I. Deve ser constituída diariamente por fruta variada da época, existindo no mínimo 2 variedades. II. Durante a ementa semanal deve constar pelo menos 3 variedades de fruta. III. Simultaneamente com a fruta, pode ainda ser disponibilizado sobremesa látea / gelatina / iogurte ou fruta cozida/assada, no máximo de 1 vez por semana.
D. PÃO		IV. 1 Pão de mistura fresco, embalado, de acordo com o Anexo C – Lista dos Alimentos Autorizados.
E. ÁGUA		I. Única bebida permitida.

ANEXO F

PARÂMETROS OBRIGATÓRIOS NAS REFEIÇÕES VEGETARIANAS

F. SOPA DE LEGUMES		VII. Oferta diária de sopa de legumes, de constituição o mais variada possível, não devendo ser repetida durante a ementa semanal e o mínimo de vezes durante a ementa mensal. VIII. A base da sopa deve ser constituída por batata, legumes e/ou leguminosas. IX. A Sopa deve conter leguminosas pelo menos 2 x por semana. X. A sopa tem de conter ingredientes inteiros pelo menos 2 x por semana, sugerindo-se aqueles que tem melhor aceitação junto dos alunos. XI. A única gordura autorizada para temperar a sopa é o azeite, adicionado em cru, no final da confeção.
G. PRATO	**B1. CONDUTO (fornecedor de proteína)**	XI. As leguminosas, cereais e derivados de leguminosas/soja/cereais, devem ser oferecidos em dias alternados na ementa semanal, preferindo sempre as leguminosas como principal fonte proteica. XII. Os alimentos só podem ser disponibilizados 1 vez na ementa mensal e devem ser confecionados com óleo de amendoim refinado, de qualidade e engarrafado. XIII. Os alimentos do tipo panado só podem ser disponibilizados 2 vezes na ementa mensal, e devem ser confecionados obrigatoriamente no forno. XIV. Os métodos de confeção devem ser invariavelmente saudáveis, promovendo os estufados, cozidos, grelhados, assados no forno.
	B2. GUARNIÇÃO (fornecedor de HC)	III. Devem ser oferecidos arroz, massa ou batata, em dias alternados na ementa semanal.
	B3. HORTÍCOLAS	IV. Devem ser oferecidos crus e/ou cozinhados. V. O prato deve conter pelo menos **três variedades diárias** sendo que pelo menos uma deve ser servida à parte do conduto e da guarnição e as outras podem ser incluídas no conduto e/ou na guarnição. VI. Os únicos temperos permitidos são o azeite (preferencialmente virgem extra), o vinagre, as ervas aromáticas e/ou o sumo de limão e os mesmos só devem ser colocados no momento de empratamento, por opção do aluno.
H. SOBREMESA		V. Deve ser constituída diariamente por fruta variada da época, existindo no mínimo 2 variedades. VI. Durante a ementa semanal deve constar pelo menos 3 variedades de fruta.

I. PÃO	VII. 1 Pão de mistura fresco, embalado, de acordo com o Anexo C – Lista dos Alimentos Autorizados.
J. ÁGUA	II. Única bebida permitida.

ANEXO G

CAPITAÇÕES DOS ALIMENTOS – *EMENTA TIPO*

GLOSSÁRIO

Capitação peso bruto – corresponde ao peso do produto em bruto e em cru ou na forma disponibilizada no mercado: corresponde a quantidade de alimento a ser encomendada e adquirida.

Capitação pós-preparação em cru – corresponde ao peso do produto que resulta da remoção das partes que se rejeitam por inutilizáveis (por exemplo, folhas estragadas, caules, escamas, gorduras visíveis, peles, vísceras do pescado; e dependendo da preparação culinária a que se destina) no momento da preparação (incluindo a descongelação, quando aplicável), de acordo com a utilização prevista na ficha técnica, antes de entrar na etapa da confeção ou do seu consumo em cru.

Fonte: *Gomes, S; Ávila, HAM; Oliveira, B; Franchini, B (2016). Capitações de Géneros Alimentícios para Refeições em Meio Escolar: Fundamentos, Consensos e Reflexões, 2.ª edição.*

COMPLETAS – Refeições completas destinadas aos alunos a partir do 2º ciclo.

LIGEIRAS – Refeições ligeiras destinadas aos alunos do pré-escolar e 1º ciclo.

U.M. – Unidade de medida

TABELA 1 – SOPA

	ALIMENTOS	CAPITAÇÃO PÓS PREPARAÇÃO		CAPITAÇÃO PESO BRUTO		UM
		LIGEIRAS	COMPLETAS	LIGEIRAS	COMPLETAS	
	ÁGUA	450	450	450	450	ml
CEREAIS, DERIVADOS E TUBÉRCULOS	ARROZ	10	10	10	10	gr
	BATATA (COM CASCA)	31	31	36	36	gr
	BATATA (SEM CASCA)	31	31	31	31	gr
	BATATA EM FLOCOS (DESIDRATADA)	10	10	10	10	gr
	BATATA DOCE	31	31	41	41	gr
	INHAME	30	30	39	39	gr
	MASSA ALIMENTÍCIA	10	10	10	10	gr
	MILLET	10	10	10	10	gr
	MILHO DOCE (DE CONSERVA/CONGELADO)	36	36	36	36	gr
	QUINOA	10	10	10	10	gr
LEGUMINOSAS	ERVILHA (FRESCA/CONGELADA)	33	33	33	33	gr
	FAVA (FRESCA/CONGELADA)	33	33	33	33	gr
	FEIJÃO (FRESCO/ENLATADO)	33	33	33	33	gr
	GRÃO DE BICO (FRESCO/ENLATADO)	33	33	33	33	gr
	FAVA (SECA)	10	10	10	10	gr
	FEIJÃO (SECO)	10	10	10	10	gr
	GRÃO-DE-BICO (SECO	10	10	10	10	gr
	LENTILHA (SECA)	10	10	10	10	gr
	SOJA (GRANULADA SECA)	10	10	10	10	gr
HORTALIÇAS E LEGUMES PREPARADOS	MISTURA HORTALIÇA/LEGUMES PREPARADOS (FRESCOS/CONGELADOS	180	180	180	180	gr
	MACEDÓNIA DE LEGUMES (ULTRACONGELADAS)	180	180	180	180	gr
	COUVE GALEGA PRÉ-CORTADA (CALDO VERDE)	180	180	180	180	gr
HORTALIÇAS FRESCAS NÃO PREPARADAS	ACELGAS (FOLHA)	180	180	530	530	gr
	AGRIÃO	180	180	350	350	gr
	ALFACE	180	180	316	316	gr
	ALFACE FRISADA	180	180	188	188	gr
	ALHO-FRANCÊS	180	180	200	200	gr
	ALHO-PORRO	180	180	200	200	gr
	BELDROEGAS	180	180	200	200	gr
	BETERRABA (FOLHAS)	180	180	240	240	gr
	BRÓCOLOS	180	180	200	200	gr

HORTALIÇAS FRESCAS NÃO PREPARADAS	CHICÓRIA	180	180	353	353	gr
	COUVE-LOMBARDA	180	180	194	194	gr
	COUVE PORTUGUESA	180	180	240	240	gr
	COUVE PENCA	180	180	286	286	gr
	COUVE TRONCHUDA	180	180	286	286	gr
	COUVE BRANCA	180	180	240	240	gr
	COUVE CORAÇÃO	180	180	190	190	gr
	COUVE ROXA	180	180	225	225	gr
	COUVE CHINESA	180	180	200	200	gr
	COUVE GALEGA	180	180	327	327	gr
	COUVE-DE-BRUXELAS	180	180	225	225	gr
	COUVE-FLOR	180	180	200	200	gr
	ENDÍVIA	180	180	189	189	gr
	ESPINAFRES	180	180	300	300	gr
	GRELOS INTEIROS (COUVE)	180	180	200	200	gr
	GRELOS INTEIROS (NABO)	180	180	375	375	gr
	RÚCULA	180	180	188	188	gr
LEGUMES FRESCOS NÃO PREPARADOS	ALHO	1,5	1,5	2	2	gr
	ABÓBORA (POLPA)	180	180	277	277	gr
	AIPO (INTEIRO)	180	180	200	200	gr
	AIPO (FOLHA)	180	180	360	360	gr
	ALCACHOFRA	180	180	225	225	gr
	BERINGELA	180	180	188	188	gr
	BETERRABA (RAIZ)	180	180	383	383	gr
	CEBOLA	180	180	202	202	gr
	CENOURA	180	180	220	220	gr
	CHUCHU (CAIOTA)	180	180	189	189	gr
	COGUMELOS	180	180	180	180	gr
	CURGETE (COM CASCA, INTEIRA)	180	180	200	200	gr
	FEIJÃO-VERDE	180	180	189	189	gr
	NABO (RAIZ)	180	180	240	240	gr
	PEPINO	180	180	281	281	gr
	PIMENTO	180	180	254	254	gr
	RABANETE	180	180	265	265	gr
	RÁBANO	180	180	228	228	gr
	TOMATE	180	180	212	212	gr
	TOMATE (PELADO)	180	180	180	180	gr

GORD.	AZEITE	2	2	2	2	ml
ERVAS AROMÁTICAS	ALECRIM	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	CEBOLINHO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	COENTROS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	ESTRAGÃO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	FUNCHO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	HORTELÃ	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	LOURO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	MANJERICÃO/MANJERONA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	ORÉGÃOS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	SALSA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	SALVA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	TOMILHO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
SAL	SAL IODADO	0,2	0,2	0,2	0,2	gr
OUTROS	FRANGO (CANJA)	22	22	26	26	gr
	CARNE/PESCADO (CALDO)	22	22	26	26	gr
	OVO	25	25	25	25	gr
	CHOURIÇO (CALDO-VERDE)	5	5	5	5	gr

TABELA 2 – PRATO

		ALIMENTOS	CAPITAÇÃO PÓS-PREPARAÇÃO		CAPITAÇÃO PESO BRUTO		UM
			LIGEIRAS	COMPLETAS	LIGEIRAS	COMPLETAS	
GUARNIÇÃO	CEREAIS, DERIVADOS E TUBÉRCULOS	ARROZ	56	75	56	75	gr
		BATATA (COM CASCA)	173	230	199	265	gr
		BATATA SEM CASCA	173	230	173	230	gr
		BATATA-DOCE	173	230	225	300	gr
		MASSA	53	70	53	70	gr
		INHAME	165	220	214	285	gr
		MILHO DOCE / MILLET (ENLATADO/CONGELADO)	23	30	23	30	gr
	LEGUMINOSAS (1) (2)	ERVILHA (FRESCA/CONGELADA)	38	50	38	50	gr
		FAVA (FRESCA/CONGELADA)	38	50	38	50	gr
		FEIJÃO (FRESCO/ENLATADO)	38	50	38	50	gr
		GRÃO-DE-BICO (ENLATADO)	38	50	38	50	gr
		FAVA (SECA)	11	15	11	15	gr
		FEIJÃO (SECO)	11	15	11	15	gr
		GRÃO-DE-BICO (SECO)	11	15	11	15	gr
		LENTILHAS (SECAS)	11	15	11	15	gr
HORTÍCOLAS, LEGUMES E SALADA (3)	HORT PREP.	HORTÍCOLAS (FRESCOS/CONGELADOS)	60	80	60	80	gr
		MACEDÓNIA	60	80	60	80	gr
	HORTÍCOLAS E LEGUMES FRESCOS NÃO PREPARADOS	ABÓBORA (POLPA)	60	80	94	125	gr
		AIPO (INTEIRO)	60	80	66	88	gr
		ACELGA (FOLHA)	60	80	173	230	gr
		AGRIÃO	60	80	113	150	gr
		ALCACHOFRA	60	80	75	100	gr
		ALFACE	60	80	98	130	gr
		ALHO-FRANCÊS (TALO)	60	80	67	89	gr
		ALHO-FRANCÊS (FOLHA)	60	80	107	142	gr
		BELDROEGAS	60	80	67	89	gr
		BERINGELA	60	80	62	83	gr
		BETERRABA (RAIZ)	60	80	128	170	gr
		BETERRABA (FOLHAS)	60	80	79	105	gr
		BRÓCOLOS	60	80	75	100	gr
		CEBOLA	60	80	68	90	gr
		CENOURA	60	80	74	98	gr
		CHICÓRIA (FOLHA)	60	80	118	157	gr
		CHUCHU/CAIOTA	60	80	63	84	gr
		COGUMELOS	60	80	60	80	gr
		COUVE BRANCA/REPOLHO	60	80	80	106	gr
		COUVE CHINESA	60	80	67	89	gr

		COUVE CORAÇÃO	60	80	63	84	gr
HORTÍCOLAS, LEGUMES E SALADA (3)	HORTÍCOLAS E LEGUMES FRESCOS NÃO PREPARADOS	COUVE-GALEGA	60	80	109	145	gr
		COUVE PORTUGUESA	60	80	80	106	gr
		COUVE PENCA/TRONCHUDA	60	80	95	127	gr
		COUVE ROXA	60	80	75	100	gr
		COUVE-DE-BRUXELAS	60	80	75	100	gr
		COUVE-FLOR	60	80	67	89	gr
		CURGETE	60	80	64	85	gr
		ENDÍVIA	60	80	64	85	gr
		ESPINAFRES	60	80	100	133	gr
		FEIJÃO-VERDE	60	80	63	84	gr
		GRELOS DE COUVE	60	80	67	89	gr
		GRELOS DE NABO/ NABIÇAS	60	80	124	165	gr
		NABO (RAIZ)	60	80	75	100	gr
		PEPINO	60	80	94	125	gr
		PIMENTO	60	80	84	112	gr
		RABANETE	60	80	89	118	gr
		RÚCULA	60	80	62	83	gr
		TOMATE	60	80	71	94	gr
		TOMATE (PELADO)	60	80	75	100	gr
CONDUTO	CARNE	BORREGO (COSTELETA)	135	180	135	180	gr
		BORREGO (PERNA)	120	160	128	170	gr
		CABRITO (PERNA/PEITO)	128	170	135	180	gr
		COELHO (SEM CABEÇA)	158	210	158	210	gr
		FRANGO (INTEIRO COM PELE)	135	180	150	200	gr
		FRANGO (BIFE)	120	160	120	160	gr
		FRANGO (PERNA/COXA)	139	185	139	185	gr
		FRANGO (PEITO)	128	170	128	170	gr
		PATO (COM PELE,S/OSSO)	128	170	128	170	gr
		PERU (INTEIRO COM PELE)	120	160	135	180	gr
		PERU (BIFE)	120	160	120	160	gr
		PERU (PERNA/COXA)	139	185	139	185	gr
		PERU (PEITO)	128	170	128	170	gr
		PORCO (COSTELETA)	135	180	135	180	gr
		PORCO (ENTRECOSTO)	135	180	135	180	gr
		PORCO (LOMBO)	120	160	128	170	gr
		PORCO (BIFE)	120	160	120	160	gr
		VACA (ASSAR/ ESTUFAR SEM OSSO)	120	160	131	175	gr
		VACA (ASSAR/ ESTUFAR COM OSSO)	135	180	150	200	gr
		VACA (BIFE)	120	160	120	160	gr

		VACA (COSTELETA)	120	160	131	175	gr
CONDUTO	PRODUTOS TRANSFORMADOS	ALMONDEGAS	113	150	113	150	gr
		HAMBURGUER	113	150	113	150	gr
		CROQUETES	98	130	98	130	gr
		CARNE PICADA	105	140	105	140	gr
		MISTURA DE CARNES (ARROZ DE CARNES P.EX)	105	140	105	140	gr
	ENCHIDOS (4)	CHOURIÇO	8	10	8	10	gr
		FARINHEIRA / ALHEIRA	8	10	8	10	gr
		FIAMBRE	8	10	8	10	gr
	PESCADO (5)	PESCADO JÁ PREPARADO	120	160	120	160	gr
		PEIXE INTEIRO EVISCERADO SEM CABEÇA	128	170	139	185	gr
		PEIXE À POSTA	128	170	128	170	gr
		PEIXE FILETE/LOMBO	120	160	120	160	gr
		ATUM CONSERVA	98	130	98	130	gr
		BACALHAU INTEIRO SALGADO SECO	96	128	101	135	gr
		BACALHAU INTEIRO DEMOLHADO	120	160	120	160	gr
		BACALHAU MIGAS SALGADO SECO	79	105	83	110	gr
		BACALHAU MIGAS DEMOLHADO	98	130	98	130	gr
		CHOCOS (LIMPOS)	143	190	143	190	gr
		LULAS (LIMPAS)	143	190	143	190	gr
		POLVO (LIMPO)	131	175	135	180	gr
		CAMARÃO (MIOLO)	113	150	113	150	gr
	P. TRANSFORMADOS	PASTEIS/PATANISCAS	105	140	105	140	gr
		DELICIAS DO MAR	113	150	113	150	gr
		DOURADINHOS	113	150	113	150	gr
	OVO	OVO EM NATUREZA INTEIRO	90	120	90	120	gr
		OVO PASTEURIZADO INTEIRO (LIQUIDO)	90	120	90	120	ml
	LEGUMINOSAS (6) (7)	ERVILHA (FRESCA/CONGELADA)	23	30	23	30	gr
		FAVA (FRESCA/CONGELADA)	23	30	23	30	gr
		FEIJÃO (FRESCO/ENLATADO) (8)	23	30	23	30	gr
		GRÃO-DE-BICO (ENLATADO)	23	30	23	30	gr
		FAVA (SECA)	8	10	8	10	gr
		FEIJÃO (SECO) (8)	8	10	8	10	gr
		GRÃO-DE-BICO (SECO)	8	10	8	10	gr
		LENTILHAS (SECAS)	8	10	8	10	gr
	DERIV. LEGUMINOSAS	SOJA (9)	75	100	75	100	gr.
		SEITAN (9)	75	100	75	100	gr.
		TOFU (9)	75	100	75	100	gr.
GORD.		AZEITE	8	10	8	10	ml

OUTROS	ERVAS AROMÁTICAS	ALECRIM	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		CEBOLINHO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		COENTROS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		ESTRAGÃO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		FUNCHO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		HORTELÃ	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		LOURO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		MANJERICÃO/MANJERONA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		ORÉGÃOS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		SALSA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		SALVA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		TOMILHO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	ESPECIARIAS	AÇAFRÃO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		ALHO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		BAUNILHA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		CANELA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		CARIL	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		COLORAU	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		COMINHOS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		CRAVINHO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		GENGIBRE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		NOZ-MOSCADA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		PIMENTA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
OUTROS		VINHO (PARA MARINADA E CONFEÇÃO)	8	10	8	10	ml
		LIMÃO / LARANJA	8	10	8	10	gr

NOTAS:

(1) - QUANDO SE ADICIONA CAPITAÇÃO DE LEGUMINOSAS NA GUARNIÇÃO (P.EX. ARROZ DE FEIJÃO), REDUZ-SE 10% DA CAPITAÇÃO DOS CEREAIS, DERIVADOS E TUBÉRCULOS
(2) - PODEM SER ADICIONADOS VÁRIOS TIPOS DE LEGUMINOSAS À CAPITAÇÃO FINAL
(3) - CAPITAÇÃO DE HORTALIÇAS E LEGUMES A INCLUIR AO PRATO (NO PÓS PREPARAÇÃO) TEM DE SER SEMPRE IGUAL OU SUPERIOR A **80 g/ 60g**. ESTA CAPITAÇÃO PODE SER DISPONIBILIZADA À PARTE (P.EX. SALADA) OU INCLUÍ-LA NA GUARNIÇÃO E/OU CONDUTO (P.EX. ARROZ DE TOMATE OU VACA ESTUFADA COM CENOURA). COM A INTRODUÇÃO DE HORTÍCOLAS, A CAPITAÇÃO DA GUARNIÇÃO E/OU CONDUTO NUNCA DEVE SER REDUZIDA
(4) - QUANDO ADICIONADOS DEVE SER REDUZIDA A CAPIT. DAS CARNES EM 5%
(5) – CONSIDERANDO O PESO DO PRODUTO FRESCO - SE CONGELADO ACRESCE 5 A 10 %
(6) - QUANDO SE ADICIONA CAPITAÇÃO DE LEGUMINOSAS NO CONDUTO (P.EX. CARNE ESTUFADA COM ERVILHAS), REDUZ-SE 10% DA CAPITAÇÃO DA CARNE, PEIXE OU OVO
(7) - PODEM SER ADICIONADAS VÁRIOS TIPOS DE LEGUMINOSAS À CAPITAÇÃO FINAL
(8) - SE FEIJÃO PARA FEIJOADA A QUANTIDADE DEVE SER O DOBRO DA REFERENCIADA E A CAPITAÇÃO DA CARNE DEVE SER METADE DA REFERENCIADA
(9) - CAPITAÇÕES DETERMINADAS P/ UTILIZAÇÃO DOS DERIVADOS COMO ÚNICO CONDUTO

TABELA 3 – SOBREMESA

	ALIMENTOS	CAPITAÇÃO PESO BRUTO		UM	OBSERVAÇÕES
		LIGEIRAS	COMPLETAS		
FRUTA	ALPERCE	150	150	gr	1 unidade
	AMEIXA	150	150	gr	2 unidades
	ANANÁS	120	120	gr	1 rodela
	BANANA	120	120	gr	1 unidade
	CEREJA	120	120	gr	10 unidades
	CITRINOS - Laranja	160	160	gr	1 unidade
	CITRINOS - Tangerinas	160	160	gr	2 unidades
	CITRINOS - Clementinas	160	160	gr	2 unidades
	FIGO	150	150	gr	3 unidades
	KIWI	160	160	gr	2 unidades
	MAÇÃ	160	160	gr	1 unidade
	MELANCIA	250	250	gr	2 fatias médias
	MELÃO	200	200	gr	2 fatias médias
	MELOA	200	200	gr	2 fatias médias
	MORANGO	150	150	gr	8 unidades
	NÊSPERA	150	150	gr	
	PERA	160	160	gr	1 unidade
	PÊSSEGO	160	160	gr	1 unidade
	UVAS	120	120	gr	
OUTROS	IOGURTE	125	125	gr	
	SOBREMESA LÁTEA	125	125	gr	
	DOCE DE COLHER (P.EX. ARROZ DOCE)	125	125	gr	
	GELATINA	125	125	gr	
	BOLO À FATIA (EMENTA ESTIVA)	50	50	gr	

TABELA 4 – PÃO

	ALIMENTOS	CAPITAÇÃO PÓS-PREPARAÇÃO		CAPITAÇÃO PESO BRUTO		UM
		LIGEIRAS	COMPLETAS	LIGEIRAS	COMPLETAS	
PÃO	PÃO DE MISTURA	25	25	25	25	gr
	BROA/ PÃO-DE-MILHO	30	30	30	30	gr
	PÃO CASEIRO	30	30	30	30	gr

ANEXO H

CAPITAÇÕES DOS ALIMENTOS – *EMENTA VEGETARIANA*

GLOSSÁRIO

Capitação peso bruto – corresponde ao peso do produto em bruto e em cru ou na forma disponibilizada no mercado: corresponde a quantidade de alimento a ser encomendada e adquirida.

Capitação pós-preparação em cru – corresponde ao peso do produto que resulta da remoção das partes que se rejeitam por inutilizáveis (por exemplo, folhas estragadas, caules, e/ou dependendo da preparação culinária a que se destina) no momento da preparação (incluindo a descongelação, quando aplicável), de acordo com a utilização prevista na ficha técnica, antes de entrar na etapa da confeção ou do seu consumo em cru.

Fonte: *Gomes, S; Ávila, HAM; Oliveira, B; Franchini, B (2016). Capitações de Géneros Alimentícios para Refeições em Meio Escolar: Fundamentos, Consensos e Reflexões, 2.ª edição.*

COMPLETAS – Refeições completas destinadas aos alunos a partir do 2º ciclo.

LIGEIRAS – Refeições ligeiras destinadas aos alunos do pré-escolar e 1º ciclo.

U.M. – Unidade de medida

TABELA 1 – SOPA

	ALIMENTOS	CAPITAÇÃO PÓS PREPARAÇÃO		CAPITAÇÃO PESO BRUTO		UM
		LIGEIRAS	COMPLETAS	LIGEIRAS	COMPLETAS	
	ÁGUA	450	450	450	450	ml
CEREAIS, DERIVADOS E TUBÉRCULOS	ARROZ	10	10	10	10	gr
	BATATA (COM CASCA)	31	31	36	36	gr
	BATATA (SEM CASCA)	31	31	31	31	gr
	BATATA EM FLOCOS (DESIDRATADA)	10	10	10	10	gr
	BATATA DOCE	31	31	41	41	gr
	INHAME	30	30	39	39	gr
	MASSA ALIMENTÍCIA	10	10	10	10	gr
	MILLET	10	10	10	10	gr
	MILHO DOCE (DE CONSERVA/CONGELADO)	36	36	36	36	gr
	QUINOA	10	10	10	10	gr
LEGUMINOSAS	ERVILHA (FRESCA/CONGELADA)	33	33	33	33	gr
	FAVA (FRESCA/CONGELADA)	33	33	33	33	gr
	FEIJÃO (FRESCO/ENLATADO)	33	33	33	33	gr
	GRÃO-DE-BICO (FRESCO/ENLATADO)	33	33	33	33	gr
	FAVA (SECA)	10	10	10	10	gr
	FEIJÃO (SECO)	10	10	10	10	gr
	GRÃO-DE-BICO (SECO	10	10	10	10	gr
	LENTILHA (SECA)	10	10	10	10	gr
	SOJA (GRANULADA SECA)	10	10	10	10	gr
HORTALIÇAS E LEGUMES PREPARADOS	MISTURA HORTALIÇA/LEGUMES PREPARADOS (FRESCOS/CONGELADOS	180	180	180	180	gr
	MACEDÓNIA DE LEGUMES (ULTRACONGELADAS)	180	180	180	180	gr
	COUVE GALEGA PRÉ-CORTADA (CALDO VERDE)	180	180	180	180	gr
HORTALIÇAS FRESCAS NÃO PREPARADAS	ACELGAS (FOLHA)	180	180	530	530	gr
	AGRIÃO	180	180	350	350	gr
	ALFACE	180	180	316	316	gr
	ALFACE FRISADA	180	180	188	188	gr
	ALHO-FRANCÊS	180	180	200	200	gr
	ALHO-PORRO	180	180	200	200	gr
	BELDROEGAS	180	180	200	200	gr
	BETERRABA (FOLHAS)	180	180	240	240	gr
	BRÓCOLOS	180	180	200	200	gr

HORTALIÇAS FRESCAS NÃO PREPARADAS	CHICÓRIA	180	180	353	353	gr
	COUVE-LOMBARDA	180	180	194	194	gr
	COUVE PORTUGUESA	180	180	240	240	gr
	COUVE PENCA	180	180	286	286	gr
	COUVE TRONCHUDA	180	180	286	286	gr
	COUVE BRANCA	180	180	240	240	gr
	COUVE CORAÇÃO	180	180	190	190	gr
	COUVE ROXA	180	180	225	225	gr
	COUVE CHINESA	180	180	200	200	gr
	COUVE GALEGA	180	180	327	327	gr
	COUVE-DE-BRUXELAS	180	180	225	225	gr
	COUVE-FLOR	180	180	200	200	gr
	ENDÍVIA	180	180	189	189	gr
	ESPINAFRES	180	180	300	300	gr
	GRELOS INTEIROS (COUVE)	180	180	200	200	gr
	GRELOS INTEIROS (NABO)	180	180	375	375	gr
	RÚCULA	180	180	188	188	gr
LEGUMES FRESCOS NÃO PREPARADOS	ALHO	1,5	1,5	2	2	gr
	ABÓBORA (POLPA)	180	180	277	277	gr
	AIPO (INTEIRO)	180	180	200	200	gr
	AIPO (FOLHA)	180	180	360	360	gr
	ALCACHOFRA	180	180	225	225	gr
	BERINGELA	180	180	188	188	gr
	BETERRABA (RAIZ)	180	180	383	383	gr
	CEBOLA	180	180	202	202	gr
	CENOURA	180	180	220	220	gr
	CHUCHU (CAIOTA)	180	180	189	189	gr
	COGUMELOS	180	180	180	180	gr
	CURGETE (COM CASCA, INTEIRA)	180	180	200	200	gr
	FEIJÃO-VERDE	180	180	189	189	gr
	NABO (RAIZ)	180	180	240	240	gr
	PEPINO	180	180	281	281	gr
	PIMENTO	180	180	254	254	gr
	RABANETE	180	180	265	265	gr
	RÁBANO	180	180	228	228	gr
	TOMATE	180	180	212	212	gr
	TOMATE (PELADO)	180	180	180	180	gr

GORD.	AZEITE	2	2	2	2	ml
ERVAS AROMÁTICAS	ALECRIM	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	CEBOLINHO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	COENTROS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	ESTRAGÃO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	FUNCHO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	HORTELÃ	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	LOURO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	MA NJERICÃO/MANJERONA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	ORÉGÃOS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	SALSA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	SALVA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
	TOMILHO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
SAL	SAL IODADO	0,2	0,2	0,2	0,2	gr

TABELA 2 – PRATO

		ALIMENTOS	CAPITAÇÃO PÓS-PREPARAÇÃO		CAPITAÇÃO PESO BRUTO		UM
			LIGEIRAS	COMPLETAS	LIGEIRAS	COMPLETAS	
GUARNIÇÃO	CEREAIS, DERIVADOS E TUBÉRCULOS	ARROZ	56	75	56	75	gr
		BATATA (COM CASCA)	173	230	199	265	gr
		BATATA SEM CASCA	173	230	173	230	gr
		BATATA-DOCE	173	230	225	300	gr
		MASSA / COUSCOUS	53	70	53	70	gr
		INHAME	165	220	214	285	gr
		MILHO DOCE / MILLET (ENLATADO/CONGELADO)	23	30	23	30	gr
HORTÍCOLAS, LEGUMES E SALADA (1)	HORT PREP.	HORTÍCOLAS (FRESCOS/CONGELADOS)	60	80	60	80	gr
		MACEDÓNIA	60	80	60	80	gr
	HORTÍCOLAS E LEGUMES FRESCOS NÃO PREPARADOS	ABÓBORA (POLPA)	60	80	94	125	gr
		AIPO (INTEIRO)	60	80	66	88	gr
		ACELGA (FOLHA)	60	80	173	230	gr
		AGRIÃO	60	80	113	150	gr
		ALCACHOFRA	60	80	75	100	gr
		ALFACE	60	80	98	130	gr
		ALHO-FRANCÊS (TALO)	60	80	67	89	gr
		ALHO-FRANCÊS (FOLHA)	60	80	107	142	gr
		BELDROEGAS	60	80	67	89	gr
		BERINGELA	60	80	62	83	gr
		BETERRABA (RAIZ)	60	80	128	170	gr
		BETERRABA (FOLHAS)	60	80	79	105	gr
		BRÓCOLOS	60	80	75	100	gr
		CEBOLA	60	80	68	90	gr
		CENOURA	60	80	74	98	gr
		CHICÓRIA (FOLHA)	60	80	118	157	gr
		CHUCHU/CAIOTA	60	80	63	84	gr
		COGUMELOS	60	80	60	80	gr
		COUVE BRANCA/REPOLHO	60	80	80	106	gr
		COUVE CHINESA	60	80	67	89	gr
		COUVE CORAÇÃO	60	80	63	84	gr
		COUVE-GALEGA	60	80	109	145	gr
		COUVE PORTUGUESA	60	80	80	106	gr
		COUVE PENCA/TRONCHUDA	60	80	95	127	gr
		COUVE ROXA	60	80	75	100	gr
		COUVE-DE-BRUXELAS	60	80	75	100	gr
		COUVE-FLOR	60	80	67	89	gr
		CURGETE	60	80	64	85	gr

HORTÍCOLAS, LEGUMES E SALADA (1)	HORTÍCOLAS E LEGUMES FRESCOS NÃO PREPARADOS	ENDÍVIA	60	80	64	85	gr
		ESPINAFRES	60	80	100	133	gr
		FEIJÃO-VERDE	60	80	63	84	gr
		GRELOS DE COUVE	60	80	67	89	gr
		GRELOS DE NABO/ NABIÇAS	60	80	124	165	gr
		NABO (RAIZ)	60	80	75	100	gr
		PEPINO	60	80	94	125	gr
		PIMENTO	60	80	84	112	gr
		RABANETE	60	80	89	118	gr
		RÚCULA	60	80	62	83	gr
		TOMATE	60	80	71	94	gr
		TOMATE (PELADO)	60	80	75	100	gr
CONDUTO	LEGUMINOSAS (2)	**ERVILHA (FRESCA/ ULTRACONGELADA/ ENLATADA)**	**156**	**234**	**156**	**234**	**gr**
		FAVA (FRESCA/ ULTRACONGELADA/ ENLATADA)	**156**	**234**	**156**	**234**	**gr**
		FEIJÃO (FRESCO/ENLATADO)	**156**	**234**	**156**	**234**	**gr**
		GRÃO-DE-BICO (ENLATADO)	**156**	**234**	**156**	**234**	**gr**
		FAVA (SECA)	**49**	**73**	**49**	**73**	**gr**
		FEIJÃO (SECO)	**49**	**73**	**49**	**73**	**gr**
		GRÃO-DE-BICO (SECO)	**49**	**73**	**49**	**73**	**gr**
		LENTILHAS (SECAS)	**49**	**73**	**49**	**73**	**gr**
	DERIV. LEGUMINOSAS (3)	**SOJA**	**75**	**100**	**75**	**100**	**gr.**
		SEITAN	**75**	**100**	**75**	**100**	**gr.**
		TOFU	**75**	**100**	**75**	**100**	**gr.**
GORD.		AZEITE	8	10	8	10	ml
OUTROS	ERVAS AROMÁTICAS ESPECIARIAS	ALECRIM	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		CEBOLINHO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		COENTROS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		ESTRAGÃO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		FUNCHO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		HORTELÃ	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		LOURO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		MANJERICÃO/MANJERONA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		ORÉGÃOS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		SALSA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		SALVA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		TOMILHO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		AÇAFRÃO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		ALHO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-

OUTROS	ERVAS AROMÁTICAS ESPECIARIAS	BAUNILHA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		CANELA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		CARIL	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		COLORAU	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		COMINHOS	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		CRAVINHO	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		GENGIBRE	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		NOZ-MOSCADA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
		PIMENTA	Q.B.	Q.B.	Q.B.	Q.B.	-
OUTROS		VINHO (PARA MARINADA E CONFEÇÃO)	8	10	8	10	ml
		LIMÃO / LARANJA	8	10	8	10	gr

NOTAS:

(1) - CAPITAÇÃO DE HORTALIÇAS E LEGUMES A INCLUIR AO PRATO (NO PÓS PREPARAÇÃO) TEM DE SER SEMPRE IGUAL OU SUPERIOR A **80 g/ 60g**. ESTA CAPITAÇÃO PODE SER DISPONIBILIZADA À PARTE (P.EX. SALADA) OU INCLUÍ-LA NA GUARNIÇÃO E/OU CONDUTO (P.EX. ARROZ DE TOMATE OU VACA ESTUFADA COM CENOURA). COM A INTRODUÇÃO DE HORTÍCOLAS, A CAPITAÇÃO DA GUARNIÇÃO E/OU CONDUTO NUNCA DEVE SER REDUZIDA
(2) - PODEM SER ADICIONADOS VÁRIOS TIPOS DE LEGUMINOSAS À CAPITAÇÃO FINAL
(3) - CAPITAÇÕES DETERMINADAS P/ UTILIZAÇÃO DOS DERIVADOS COMO ÚNICO CONDUTO

TABELA 3 – SOBREMESA

	ALIMENTOS	CAPITAÇÃO PESO BRUTO		UM	OBSERVAÇÕES
		LIGEIRAS	COMPLETAS		
FRUTA	**ALPERCE**	150	150	gr	1 unidade
	AMEIXA	150	150	gr	2 unidades
	ANANÁS	120	120	gr	1 rodela
	BANANA	120	120	gr	1 unidade
	CEREJA	120	120	gr	10 unidades
	CITRINOS - Laranja	160	160	gr	1 unidade
	CITRINOS - Tangerinas	160	160	gr	2 unidades
	CITRINOS - Clementinas	160	160	gr	2 unidades
	FIGO	150	150	gr	3 unidades
	KIWI	160	160	gr	2 unidades
	MAÇÃ	160	160	gr	1 unidade
	MELANCIA	250	250	gr	2 fatias médias
	MELÃO	200	200	gr	2 fatias médias
	MELOA	200	200	gr	2 fatias médias
	MORANGO	150	150	gr	8 unidades
	NÊSPERA	150	150	gr	
	PERA	160	160	gr	1 unidade
	PÊSSEGO	160	160	gr	1 unidade
	UVAS	120	120	gr	

TABELA 4 – PÃO

	ALIMENTOS	CAPITAÇÃO PÓS-PREPARAÇÃO		CAPITAÇÃO PESO BRUTO		UM
		LIGEIRAS	COMPLETAS	LIGEIRAS	COMPLETAS	
PÃO	PÃO DE MISTURA	25	25	25	25	gr
	BROA/ PÃO-DE-MILHO	30	30	30	30	gr
	PÃO CASEIRO	30	30	30	30	gr

ANEXO I

REGISTO DIÁRIO DO FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO

(PÁG. SEGUINTE)

REGISTO DIÁRIO FUNCIONAMENTO REFEITÓRIO

Escola		ASSINATURA		Data
Cocontratante				__/__/__
EMENTA REGULAR	○	EMENTA VEGETARIANA		○

ANÁLISE QUANTITATIVA	REFEIÇÕES ENCOMENDADAS	REFEIÇÕES SERVIDAS
REF. COMPLETAS		
REF. LIGEIRAS		
REF. LIGEIRAS TRANSPORTADAS		

ANÁL. QUALITATIVA|QUANTITATIVA		EMENTA PREVISTA	EMENTA OFERECIDA	CAPITAÇÕES*
SOPA				
PRATO	CONDUTO (PROTEÍNA)			
	GUARNIÇÃO			
	SALADA/HORTÍCOLAS			
SOBREMESA				
Justificação de desvios				

*Registo da capitação pós preparação, antes da confeção.

APRECIAÇÃO DA REFEIÇÃO		NÃO SATISFAZ	SATISFAZ	MUITO BOM	N.O.	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO[1]	SOPA	○	○	○	○	
	PRATO	○	○	○	○	
	SOBREMESA	○	○	○	○	
TEMPERATURA[2]	SOPA	○	○	○	○	
	PRATO	○	○	○	○	
	SOBREMESA	○	○	○	○	
QUANTIDADE[3]	SOPA	○	○	○	○	
	PRATO	○	○	○	○	
	SOBREMESA	○	○	○	○	
SABOR[4]	SOPA	○	○	○	○	
	PRATO	○	○	○	○	
	SOBREMESA	○	○	○	○	

LEGENDA
NO – Não observável [1] Distribuição harmoniosa dos alimentos no prato; Realce de cores e texturas [2] Temperatura dos alimentos antes/ durante o empratamento [3] Cumprimento das porções/ capitações recomendadas (em cumprimento do ponto 5.) [4] Apreciação em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, e textura (cru, demasiado cozido, ...)

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO				
COMPONENTES	MÁ	ACEITÁVEL	BOA	NO
PREPARAÇÃO/ CONFEÇÃO				
EFICIÊNCIA DO SERVIÇO				
APRESENTAÇÃO DO PESSOAL				
HIGIENE/LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES				

OBSERVAÇÕES:

ANEXO J

MAPA DE CONTROLO MENSAL DE REFEIÇÕES

Escola		**LEGENDA**
Cocontratante		RC – Refeição completa RL – Refeição ligeira em escola sede RL T - Refeição ligeira transportada
Mês/ Ano		

Dia	Refeições Encomendadas REGULARES			Refeições Servidas REGULARES			Refeições Encomendadas VEGETARIANAS			Refeições Servidas VEGETARIANAS			Número de Funcionários em Serviço no Refeitório
	RC	RL	RL T	RC	RL	RL T	RC	RL	RL T	RC	RL	RL T	
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													

REPRESENTANTE DA ESCOLA **REPRESENTANTE DA EMPRESA**

ANEXO K

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DA EMENTA

Escola		DIA
Cocontratante		__/__/__

EMENTA DEFINIDA	
SOPA	
PRATO	
SOBREMESA	

EMENTA PRETENDIDA/SERVIDA	
SOPA	
PRATO	
SOBREMESA	

MOTIVO:

DATA: __ / __ / ____

REPRESENTANTE DA ESCOLA **REPRESENTANTE DA EMPRESA**

ANEXO L

MODELO DE RECLAMAÇÃO DO FUNCIONAMENTO DE REFEITÓRIO

Escola		DIA
Cocontratante		__/__/__

IDENTIFICAÇÃO DA QUEIXA			
○	QUANTIDADE DE ALIMENTOS	○	QUALIDADE DA REFEIÇÃO
○	HIGIENE/LIMPEZA	○	VARIEDADE DAS REFEIÇÕES
○	TEMPERATURA DA REFEIÇÃO	○	OUTRO

1) **FUNDAMENTAÇÃO DA RECLAMAÇÃO:**

_____

_____

_____

_____

2) **IDENTIFICAÇÃO DO AUTOR DA RECLAMAÇÃO (ESCOLA/DOCENTE/ALUNO/ENC.EDUCAÇÃO):**

_____

3) **REGISTO/JUSTIFICAÇÃO DA SITUAÇÃO OCORRIDA**

_____

_____

_____

4) **ANEXOS DE SUPORTE ANEXO D – REGISTO DIÁRIO DE FUNCIONAMENTO DE EFEITÓRIO, NOTAS DE ENCOMENDA, ENTRADA/SAÍDA DE MATÉRIA-PRIMA)**

_____

_____

Tomei conhecimento - O RESPONSÁVEL DA ESCOLA

_____

ANEXO M

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO FIXO E MÓVEL

Designação do Equipamento	Inicial __/__/__		1ª Verificação __/__/__		2ª Verificação __/__/__		3ª Verificação __/__/__	
	Quantidade	Estado de Conservação	Quantidade	Estado de Conservação	Quantidade	Estado de Conservação	Quantidade	Estado de Conservação
O Responsável da Escola								
O Responsável do cocontratante								

LEGENDA
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

REPRESENTANTE DA ESCOLA **REPRESENTANTE DA EMPRESA**