

CADERNO DE ENCARGOS

Procedimento Concurso Público n.º 1/2021

Artigo 1.º Objeto do contrato

O objeto do procedimento consiste, de acordo com as cláusulas descritas no caderno de encargos, na aquisição de serviços de fornecimento de matérias-primas alimentares para a confeção das refeições do refeitório da escola profissional, com a classificação CPV (Vocabulário Comum para os Contratos Públicos): 55524000-9 - Serviços de fornecimento de refeições a escolas.

1. As matérias-primas a fornecer devem permitir a confeção das refeições referidas nas ementas anexas ao caderno de encargos (Anexo A) e satisfazer as captações anexas ao caderno de encargos (Anexo B).
2. Cada refeição será composta por sopa, prato de peixe ou carne, prato alternativo vegetariano, pão, sobremesa composta por fruta ou doce.
3. As matérias-primas a fornecer deve permitir a confeção de um máximo diário de cerca de 250 refeições, em período escolar, com início no dia 20 do mês de setembro de 2021 e final no dia 31 do mês de julho de 2023.
4. As refeições serão entregues completas e de acordo com os anexo A e B ao presente CE. A confecção será local e da responsabilidade da Escola.
5. A estimativa do número máximo de refeições a fornecer ao abrigo do contrato, é Meramente indicativo, ficando por isso a Escola apenas vinculada ao pagamento do número efetivo de refeições fornecidas.
6. O fornecimento das refeições será efetuado mediante pedido telefónico ou através de envio de mensagem de correio eletrónico a efetuar pela Escola na semana anterior ao fornecimento das refeições.
7. Durante a vigência do contrato não são permitidas exclusões de géneros alimentares ou pratos contantes nas ementas.

Artigo 2.º

Constituição dos bens a fornecer

1. Os bens a fornecer deverão ser todas as matérias-primas necessárias para a confeção das ementas em anexo, e satisfazendo as capitações apresentadas, durante o período escolar, para um máximo diário de cerca de 250 refeições diárias entre setembro de 2021 e julho de 2023. As ementas disponibilizadas irão funcionar em sistema de rotatividade mensal, atendendo à época do ano.
2. A proposta a apresentar deverá incluir igualmente os bens não alimentares necessários ao serviço da refeição, e à higienização do local utilizado para o efeito, nomeadamente: detergente da loiça manual, detergente da loiça para máquina, secante, detergente para chão, desinfetante, detergente para inox, tira gorduras, rolo de papel, luvas, guardanapos, saquetas para talheres, individual para tabuleiro, vassouras, esfregonas, baldes, pás para lixo, esponjas para a loiça, sacos para o lixo, esfregão verde para a loiça, película aderente e rolo de alumínio.
3. Todos os bens deverão ser entregues nas instalações da entidade adjudicante, sitas em Horta dos Reis – Odemira, com uma periodicidade mínima de duas vezes por semana.

Artigo 3.º Contrato e Duração do 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 omissões do Caderno de Encargos identificado pelo concorrente, 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. O contrato tem início no dia 20 de setembro de 2021 e final em julho de 2023, decorrendo apenas nos períodos escolares.
5. O contrato mantém-se em vigor até à entrega dos bens ao contraente público em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do Contrato.
6. O contrato produz efeitos no dia seguinte ao da sua outorga.

Artigo 4.º Preço contratual e Preço Base

1. Pela prestação do serviço que constitui o objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações acessórias constantes do presente caderno de encargos, a entidade adjudicante pagará à entidade adjudicatária o preço unitário por refeição efectivamente fornecida, constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço referido no ponto 1 da presente cláusula inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante.
3. O Preço base é o preço máximo que a Escola se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o seu objeto, correspondendo a € 200.000 (duzentos mil euros) ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor.

Artigo 5.º Condições de pagamento

- 1 Não podem ser propostos adiantamentos por conta de serviços a prestar.
- 2 O pagamento das faturas será realizado pela entidade adjudicante até ao ultimodia útil do mês da data da fatura.

- 3 O pagamento será efetuado por transferência bancária.

Artigo 6.º

Obrigações da entidade adjudicatária

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas no Caderno de Encargos, previstas no Código dos Contratos Públicos e demais legislação aplicável, constituem designadamente obrigações da entidade adjudicatária:
 - a) Comunicar à entidade adjudicante, logo que tenha conhecimento, os factos que tornem total ou parcialmente impossível a prestação do serviço, bem como o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações, nos termos do contrato celebrado;
 - b) A entidade adjudicatária obriga-se a conhecer e a cumprir integralmente os diplomas legais, regulamentares e normas em vigor em Portugal, aplicáveis no âmbito da sua atividade e em outras com esta correlacionada, assumindo eventuais responsabilidade pelo seu não cumprimento,
 - c) São da responsabilidade da entidade adjudicatária os danos imputáveis a deficiências da prestação do serviço objeto do contrato, causados à entidade adjudicante e/ou a terceiros.
2. A entidade adjudicatária é responsável pelo cumprimento da legislação em vigor aplicável ao fornecimento dos bens objeto do procedimento.

Artigo 7.º

Dever de sigilo

1. A entidade adjudicatária obriga-se a guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não-técnica, comercial ou outra, relativa à entidade adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato, sendo esta obrigação extensível aos seus agentes, funcionários ou terceiros que envolva.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros nem 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 a informação e documentação relativa à entidade adjudicante que a entidade adjudicatária esteja legalmente obrigada a revelar por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras e administrativas competentes.

Artigo 8.º

Cessão da posição contratual

1. A entidade adjudicatária não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida à entidade adjudicatária no presente procedimento.

Artigo 9.º

Resolução por parte da entidade adjudicante

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a entidade adjudicante pode resolver o contrato no caso da entidade adjudicatária violar de forma grave ou reiterada, qualquer das obrigações que lhe incumbem.
2. A resolução do contrato será realizada por escrito e produzirá efeitos a partir da data que se fixar na respetiva notificação.

Artigo 10.º

Resolução por parte da entidade adjudicatária

A entidade adjudicatária pode resolver o contrato nos termos previstos no artigo 332.º do Código dos Contratos Públicos.

Artigo 11.º

Condições comuns

1. A resolução não prejudica quaisquer ações de responsabilidade civil por factos verificados durante o período de vigência do contrato.
2. O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais do direito, à outra parte o direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.
3. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento

definitivo quando se verificar que o objeto do contrato não corresponde às características e especificações que lhe são atribuídas na proposta e restante documentação apresentada pela entidade adjudicatária.

Artigo 12.º

Caução

Não será exigida a prestação de caução nos termos da alínea a) do n.º 2 do artigo 88.º do Código dos Contratos Públicos.

Artigo 13.º

Contagem dos prazos

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

Artigo 14.º

Gestor do contrato

Nos termos previstos no artigo 290.º-A do CCP, o gestor do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a sua execução será Vitor Manuel Gonçalves Loução.

Artigo 15º

Legislação aplicável e foro competente

1. O contrato é regulado pela legislação em vigor.
2. Para todas as questões emergentes do contrato, será competente o Tribunal da comarca de Odemira, com expressa renúncia a qualquer outro.

ANEXOS:

Anexo A – Ementas

Anexo B – Lista de alimentos a considerar/capitações

ANEXO A – EMENTAS

PRATOS DE CARNE				
Aves	Porco	Vaca	Borrego	Mistura
Almôndegas de Frango Arroz de Frango Arroz de Pato Bifes de Frango Panados Bifinhos de Peru com Natas e Cogumelos Frango à Brás Frango à Guia Frango Assado com Molho de Limão Frango Assado no Forno Frango com Molho de Cerveja Frango com Molho de Tomate Frango de Fricassé Frango Estufado com Legumes Frango Grelhado Hamburgueres de Aves Jardineira de Aves Panadinhos de Frango no Forno Perna de Frango Grelhada Peru Assado no Forno Peru Guisado Strogonoff de Frango Strogonoff de Peru	Almôndegas de Porco Bifes de Cebolada Bifes de Porco com Cogumelos Carne à Portuguesa Carne de Porco Assada no Tacho Costeletas de Porco de Cebolada Entrecosto Grelhado Ervilhas com Ovos e Linguça Esparguete à Bolonhesa (porco) Feijoada de Carne Hamburgueres de Porco Jantarinho de Grão Lasanha de Carne (porco) Pá de porco Estufada com ervilhas	Carne de Vaca Guisada com Cenoura Empadão de Vitela Esparguete à Bolonhesa (vaca) Hamburgueres de Vitela Jardineira de Vitela Lasanha de Carne (vaca) Vitela Estufada com Cogumelos	Ensopado de Borrego	Arroz à Valenciana Esparguete à Bolonhesa (porco e vaca) Grelhada Mista Lasanha de Carne (porco e vaca)

PRATOS DE PEIXE
Abótea Gratinada
Abrótea Cozida com Legumes, Batata e Ovo
Arroz de Polvo
Bacalhau à brás
Bacalhau com Natas
Caldeirada de Lulas
Caldeirada de Pota
Carapaus fritos
Carapaus Grelhados
Cardinal no forno com molho de cenoura
Douradinhos no Forno
Empadão de Atum
Feijoada de Pota
Filetes de Pescada à Francesa
Filetes de Pescada Gratinados
Filetes de Pescada Panados
Lasanha de Bacalhau com Espinafres
Lasanha de Salmão
Lulas de Molho de Tomate
Peixe espada grelhado
Pescada à brás
Petinga frita
Pota Guisada com Ervilhas e Batatas
Red-fish assado no forno
Salada de Grão com Bacalhau
Salada Russa
Salmão Grelhado
Salmão no Forno
Solha Dourada
Solha no Forno
Sopas de Cação
Tintureira de coentrada

Cofinanciado por:



SOPAS
Caldo Verde
Creme de abóbora com espinafres
Creme de Agrião
Creme de Alface
Creme de Brócolos
Creme de Brócolos com Feijão branco
Creme de Cenoura
Creme de Couve-flor
Creme de Grão com Nabo
Creme de Legumes com Ervilhas
Juliana de Legumes
Sopa de Abóbora
Sopa de Abóbora com Massinhas
Sopa de Alface
Sopa de Alho francês
Sopa de coentros
Sopa de Couve-branca com abóbora
Sopa de Espinafres
Sopa de Feijão com Couve
Sopa de Feijão com Hortalíça
Sopa de Feijão Vermelho com Couve Lombarda
Sopa de Feijão-verde
Sopa de Grão com Nabo
Sopa de Macedónia de Legumes
Sopa de Repolho

PRATOS VEGETARIANOS
Arroz à Valenciana de Soja
Arroz com Feijão e cogumelos
Arroz com Legumes (tomate, pimento, feijão ee cebola)
Beringela Recheada
Brás de Legumes
Caril de Legumes
Chilli de legumes
Cogumelos e Curgete no Forno
Crepes de Legumes
Empadão de Legumes (alho francês, pimento e couve-flor, curgete e cenoura)
Ervilhas Estufadas
Estufado de Cogumelos
Estufado de Lentilhas com Legumes
Favas Estufadas
Feijão-verde com molho de tomate
Fettucini com creme de soja, cogumelos e ervilhas
Grão-de-bico com cuscuz
Gratinado de Legumes com Broa
Hamburguer de Ervilhas
Hamburguer de Feijão
Hamburguer de Grão
Hamburguer de Quinoa
Jardineira de Soja
Jardineira Vegetariana
Lasanha de Vegetais
Legumes à bolonhesa
Macarronada de legumes no Forno
Massa de açafraão com cogumelos e cenoura
Massa de Legumes à Lavrador
Ratatouille
Salada de Grão com Legumes salteados
Salada Russa com Legumes e Lentilhas
Salsichas de Soja com Molho de Tomate
Salteado de Legumes
Seitan Salteado com Cenoura e Curgete
Strogonoff de Legumes
Strogonoff de Seitan
Tofu à bolonhesa
Tofu panado
Trouxas com molho de tomate

ANEXO B - Lista de alimentos a considerar/capitações

LISTA DE ALIMENTOS AUTORIZADOS

1. Carne de Vaca

Proveniente de rês bovina 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 bifés – 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 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 ($\geq 80\%$), sendo que a carne de bovino tem de ser superior a $\geq 70\%$;
- 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 ($\geq 80\%$), sendo que a carne de bovino tem de ser superior a $\geq 70\%$;

- 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, chilli, rolo de carne e lasanha:**

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 de 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. Bifes 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 standardizado, 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 de 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-metatarsica. 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, selecionados 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 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 peru, isenta de gordura e aponevroses, 20% de toucinho; 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidade de 100 g 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-metatarsica (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-metatarsica (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, selecionados 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 e 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 100g 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 perceptíveis. Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 30 cm e com diâmetro de 2 cm. O peso deve oscilar entre os 170 e 200 g.

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 selecionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral: as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provém.
- 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.

11.2. Conservação:

- a) Refrigerado;
- b) Congelado – quando submetido à temperatura da ordem dos -35 °C, de modo a que o interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a -18° C; a percentagem de vidro 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 do refeitório.

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 ou vaporizado.

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 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 40mm; 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 segurança alimentar para a confeção do puré de batata no local. Deve ser confeccionado com leite quando as orientações do fabricante assim o refiram.

23. Quinoa

Devem respeitar a legislação em vigor.

24. Milho Doce/Millet

Devem respeitar a legislação em vigor.

25. Legumes e Hortícolas

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, espinafres, feijão-verde, macedónia, nabo, pepino, pimento, tomate.

26. Cogumelos

Inteiros ou laminados, de utilização imediata

27. Azeitonas

Inteiras ou laminadas, de utilização imediata.

28. Ervas Aromáticas

Frescas, congeladas ou desidratas.

29. Especiarias

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

30. Azeite Fino

Azeite Virgem Extra (temperar).

Azeite Virgem (cozinhar).

31. Óleo Vegetal Refinado

Óleo de Girassol, refinado, de qualidade

32. Sal Iodado

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

33. Tomate pelado / Polpa de Tomate

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

34. Vinho

Para uso exclusivo de marinadas e confeção.

35. Leite de Vaca

Ultrapasteurizado, meio gordo, em embalagens de litro.

36. Iogurte/Sobremesa Látea

Iogurtes de aromas ou sobremesa láctea de 125g.

Valor nutritivo médio por 100g:

Valor energético: ≤ 100 Kcal;

Proteínas: ≥ 3 g;

Hidratos de Carbono: ≤ 14 g;

Gordura: ≤ 2 g;

Cálcio: ≥ 120 mg.

37. Natas

Ultrapasteurizadas. De origem vegetal ou animal.

38. Pão de Mistura

Pão fresco, embalado individualmente, com a seguinte composição:

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

39. Pão caseiro

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

40. Pão Ralado

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

41. Açúcar

Para uso exclusivo de sobremesas doces em dias festivos.

42. 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.

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 1 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. V. A sopa tem de conter ingredientes inteiros pelos menos 2 x por semana. VI. A única gordura autorizada para temperar a sopa é o azeite, adicionado em cru, no final da confeção.
B . P r a t o	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 devem ser oferecidos em simultâneo com a carne ou pescado ou podem substituir totalmente os mesmos. III. Deve ser oferecido um prato de aves pelo menos 1 vez na ementa semanal. IV. Os alimentos fritos (peixe, batata, outros), só podem ser disponibilizados 1 vez na ementa mensal. V. Os alimentos do tipo panado (douradinhos, pastéis, outros) só podem ser disponibilizados 2 vezes na ementa mensal. VI. Os alimentos de charcutaria e salsicharia só podem ser disponibilizados 2 vezes na ementa mensal. VII. O bacalhau só pode ser disponibilizado 2 vezes na ementa mensal. VIII. A carne ou peixe triturados só podem ser disponibilizados até 2 vezes na ementa semanal.

		IX. Os métodos de confeção devem ser invariavelmente saudáveis, promovendo estufados, cozidos, grelhados, assados no forno.
B.	. 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 simultânea com outro fornecedor de HC e devem estar presentes pelo menos 1 vez na ementa semanal.
C.	. 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 guarnição. III. Os únicos temperos permitidos são o azeite (virgem extra), o vinagre, as ervas aromáticas e/ou sumo de limão e os mesmos só devem ser colocados no momento do empratamento, por opção do aluno.
D.	Sobremesa	I. Deve ser constituída diariamente por fruta variada da época, existindo no mínimo 3 variedades. II. Durante a ementa semanal deve constar pelo menos 3 variedades de fruta. III. Simultaneamente com a fruta, pode ainda ser disponibilizado sobremesa láctea/gelatina/iogurte ou fruta cozida/assada, no máximo de 1 vez por mês.
E.	Pão	I. Pão de mistura fresco, embalado.
F.	Água	I. Única bebida permitida.

Capitações dos Alimentos

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 (parte edível): 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.

PRODUTOS	Capitação
Alperce/Damasco	180g 3 unidades
Ameixa	180g 3 unidades
Ananás/Abacaxi	170g 1 rodela
Banana	150g 1 unidade
Cereja	150g 1 taça (almoçadeira)
Citrinos: Clementina/Tangerina Laranja	170g (2 unidades) 170g (1 unidade)
Figo	120g 2 unidades
Kiwi	170g 1 unidade
Maçã	170g 1 unidade
Melancia	250g 1 ou 2 fatias
Melão	220 g 1 ou 2 fatias
Meloa	240 g ½ meloa

Morango	150 g 1 taça (almoçadeira)
Nêspera	180 g 3 unidades
Pera	170 g 1 unidade
Pêssego / Nectarina	160 g até duas unidades
Uva de mesa	170 g 1 taça (almoçadeira)

Produtos	Captações	Observações
Abóbora para: - Sopa (base) - Sopa (não base)	60 g 40 g	
Agrião para: - Salada mista - Sopa (não base)	35 g 40 g	
Alface para: - Salada mista - Sopa (base) - Sopa (não base)	40 g 40 g 30 g	
Alho	q.b.	
Alho francês para: - Sopa (base) - Sopa (não base)	50 g 40 g	
Batata para: - Assar - Cozer - Fritar - Jardineira/Caldeirada - Puré - Salada russa - Sopa	270 g 270 g 270 g 200 g 270 g 200 g 60 g	No caso de batata nova, retira-se à captação indicada 10%

Beringela para: - Guarnição mista	40 g	
Beterraba para: - Salada mista	40 g	
Brócolos para: - Guarnição mista - Sopa (não base) - Salada mista	60 g 40 g 45 g	
Caldo verde para - Sopa (não base)	350 g	

(Capitações em bruto)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas capitações.

Produtos	Capitações
Cebola para: - Arroz - Estufados/Assados - Sopa (não base) - Tempero - Ceboladas	20 g 25 g 25 g 10 g 40 g
Cenoura para: - Arroz - Guarnição mista - Jardineiras/Estufados - Salada mista - Salada russa - Sopa (base) - Sopa (não base)	30 g 50 g 40 g 40 g 50 g 45 g 30 g
Cogumelos para: - Guarnição mista - Sopa (não base)	50 g 40 g
Couve-de-bruxelas para: - Guarnição mista	40 g
Couve-flor para: - Guarnição mista - Sopa (não base)	60 g 40 g

Couves (Lombarda, Galega, Repolho, Coração, etc...) para: - Guarnição mista - Sopa (não base)	80 g 40 g
Couve portuguesa para: - Guarnição mista - Sopa (não base) - Arroz	100 g 40 g 30 g
Couve roxa para: - Salada mista	30 g

(Capitações em bruto)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas capitações.

Produtos	Capitações
Curgetes para: - Guarnição mista - Sopa (base) - Sopa (não base)	40 g 50 g 30 g
Ervilhas para: - Arroz - Guarnição base - Guarnição (leguminosas/hortícolas) - Jardineiras - Salada russa - Sopa (base) - Sopa (não base)	30 g 100 g 50 g 45 g 50 g 55 g 35 g
Espargos para: - Guarnição mista - Sopa (não base)	80 g 30 g
Espinafres para: - Esparregado - Guarnição base - Sopa (não base)	160 g 200 g 40 g
Favas para: - Guarnição base - Sopa (não base)	100 g 50 g

Feijão-verde para:	
- Guarnição mista	50 g
- Jardineira	40 g
- Sopa (não base)	40 g
Feijão seco para:	
- Arroz	20 g
- Guarnição mista	60 g
- Sopa (não base)	40 g
Grelos para:	
- Arroz	40 g
- Guarnição base	120 g
- Sopa (não base)	40 g

Grão-de-bico para:	
- Guarnição base	80 g
- Sopa (não base)	40 g
Juliana para:	
- Sopa (não base)	80 g
Lentilhas para:	
- Sopa (não base)	25 g
Milho para:	
- Guarnição mista	30 g
- Salada mista	45 g
Nabiça para:	
- Guarnição mista	100 g
- Sopa (não base)	50 g
Nabo (cabeça) para:	
- Salada mista	20 g
- Guarnição mista	20 g
- Sopa (não base)	20 g
Pepino para:	
- Salada mista	35 g
Pimento para:	
- Arroz	10 g
- Caldeirada	10 g
- Salada mista	25 g
- Sopa	5 g
Rabanete para:	
- Salada mista	15 g
Rúcula para:	
- Salada mista	40 g

Produtos	Capitações
Tomate para:	
- Arroz	35 g
- Estufados/Assados	35 g
- Salada mista	50 g
- Sopa (base)	60 g
- Sopa (não base)	40 g

(Capitações em bruto)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas capitações.

Produtos	Capitações
Arroz para:	
- Doce	20 g
- Guarnição base	80 g
- Guarnição + leguminosas/hortícolas	60 g
- Sopa	5 g
Massas para:	
- Guarnição base	70 g
- Guarnição mista	50 g
- Canelones	3 “tubos”
- Lasanha	3 placas (em média)
- Sopa com hortaliça	15 g
- Sopa sem hortaliça	20 g

(Capitações em bruto e cru)

Produtos	Capitações	OBSERVAÇÕES
Sopa de peixe	50 g	

Abrótea (s/ cabeça) - Sem ovo - Com ovo	170 g 140 g	Com 1 ovo cozido
Arinca (s/ cabeça)	170 g	
Atum de conserva - Salada mista - Salada com maionese - Arroz - Massa	 100 g 100 g 100 g 150 g	Os valores apresentados são com o atum escorrido Com 1 ovo cozido Com 1 ovo cozido Com 1 ovo cozido (picado)
Bacalhau - Arroz - Assar/Gratinar - Cozer com ovo - Cozer sem ovo - Estufado/Caldeirada - Fritar - Gomes de Sá - À Brás - Pataniscas - Pastéis (industriais) - Meia desfeita de bacalhau com ovo	 170 g 190 g 140 g 170 g 170 g 170 g 150 g 130 g 130 g (≥ 4 unidades) 130 g (≥ 4 unidades) 130 g	 Com 1 ovo cozido Com ½ ovo Com 1 ovo Com ½ ovo
Badejo (s/ cabeça)	170 g	
Besugo (s/ cabeça)	200 g	
Caldeirada	200 g	3 espécies no mínimo
Carapau	220 g	

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 30% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

Produtos	Capitações	OBSERVAÇÕES
Cardeal (s/ cabeça)	170 g	
Cherne (s/ cabeça)	170 g	
Corvina (s/ cabeça)	170 g	
Dourada	200 g	
Maruca (s/ cabeça)	170 g	
Mero (s/ cabeça)	170 g	
Palmeta (s/ cabeça)	170 g	
Pampo (s/ cabeça)	170 g	
Pargo (s/ cabeça)	170 g	
Peixe-espada (s/ cabeça)	170 g	
Perca (s/ cabeça)	170 g	
Pescada (n.º 3 a n.º 5) (s/ cabeça) - P/ Salada do mar - P / Arroz - Filetes/Lombos - Filetes de pescada panados - Barrinhas de pescada panadas	170 g 150 g 170 g 165 g 1 unidade (≈150 g) 5 unidades (≈150 g)	Com ½ ovo
Raia - Filetes sem pele	165 g	
Salmão (s/ cabeça) - Lombos	170 g 165 g	
Sardinha	210 g	
Solha (s/ cabeça)	170 g	
Tamboril - Lombos (P/ Arroz)	165 g	
Outras Espécies - Peixe médio (s/ cabeça)	170 g	

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 30% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

PRODUTOS	Capitações
Chocos (limpos)	240 g
Lulas - Estufadas/Caldeirada - Arroz à Valenciana	240 g 60 g
Polvo - Arroz - Filetes/Assar	240 g 300 g

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 30% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

PRODUTOS	
Amêijoia (com casca)	100 g
Berbigão (miolo – P/incorporação)	20 g
Camarão (miolo – P/incorporação)	25 g
Mexilhão (miolo – P/incorporação)	20g

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 30% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

PRODUTOS	Capitações
Assar	160 g
Bife	160 g
Escalopes	160 g
Estufar sem osso	160 g
P/ Cozido à Portuguesa	60 g
P/ Feijoada/Rancho	80 g
Arroz de carnes	80 g
Arroz à Valenciana	60 g
Jardineira	160 g
Almôndegas (industriais)	150 g (5 unidades de 30 g)
Hambúrguer (industriais)	160 g (2 unidades de 80 g)
Picada para:	
- Empadão	160 g
- Rolo de carne	160 g
- Bolonhesa	140 g
- Lasanha/Canelones	180 g

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 25% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

PRODUTOS	Capitações	OBSERVAÇÕES
Assar/Pernil	160 g	
Assar/Lombo	160 g	
Costeletas	200 g	
Estufar	160 g	
Febras	160 g	
P/ Cozido à Portuguesa(limpa)	60 g	
P/ Feijoada/Rancho	80 g	
P/ Tortilha	80 g	Com 2 ovos
Arroz de carnes	80 g	
Arroz à Valenciana	60 g	
à Alentejana	160 g	
à Portuguesa	160 g	
Rojões	160 g	

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 25% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

PRODUTOS	Capitações	OBSERVAÇÕES
Orelha/Chispe para: - Cozido à Portuguesa/ Feijoada/Rancho	30 g	
Produtos de Salsicharia p/ Cozido à Portuguesa - Chouriço de carne - Farinheira - Outros enchidos - Bacon	20 g 10 g 10 g 10 g	
Produtos de Salsicharia p/ Feijoada/Rancho/Arrozde carnes - Chouriço de carne - Farinheira - Outros enchidos - Bacon	15 g 10 g 10 g 10 g	

PRODUTOS	Capitações	OBSERVAÇÕES
Frango - Assar no forno - Bife - Coxas - Estufar - Canja - P/ Cozido à portuguesa - Jardineira - Arroz de frango - Salada de frango (peito de frango)	220 g 160 g 220 g 220 g 50 g 75 g 220 g 220 g 120 g	¼ de frango Com 1 ovo
Peru - Assar no forno - Bife - Coxas - Estufar - Espetada (bife)	220 g 160 g 220 g 220 g 160 g	
Pato - Assar - Estufar - Arroz de pato	270 g 270 g 250 g	
Coelho - Assar - Arroz	240 g 240 g	
Borrego / Cabrito - Estufar/Caldeirada - Arroz	260 g 260 g	

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 25% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

PRODUTOS	Capitações	OBSERVAÇÕES
Ovos - Cozidos - Mexidos - Omelete/Tortilha - P/à Braz	1 unidade 2 unidades 2 unidades 1 unidade	Em natureza Pasteurizados Pasteurizados Pasteurizados

Produtos	Capitações
Azeite - Sopa - Estufados/Assados/Gratinados - Tempero (saladas/cozidos)	3 ml 3 ml 5 ml
Óleo - Amendoim - Girassol	10 ml 10 ml
Ervas aromáticas	q.b.
Molhos	
- Vinagre	20 g (1 unidade individual)
Sal	≤ 0,2 g

Produtos	Capitações
Leite para: - Puré - Leite creme	45 ml 200 ml
Açúcar	6 a 8 g
Pão - de mistura - Regional (para açordas)	45 g 150 g
Pão ralado	q.b.
Broa	q.b.
Farinha de trigo	q.b.

Produtos	Capitações
Iogurtes - Aromas	125 ml
Pudim	200 ml
Gelatina	200 ml
Mousse	200 ml
Gelado de leite	150 ml.
Outras sobremesas	200 ml