



MUNICÍPIO DE IDANHA-A-NOVA

Câmara Municipal

CONCURSO PÚBLICO POR LOTES

(sem publicitação no Jornal Oficial da União Europeia nos termos da alínea b) do artigo 20.º (Escolha do procedimento de formação de contratos de locação ou de aquisição de bens móveis e de aquisição de serviços)

Caderno de Encargos para aquisição de serviços:

Aquisição de serviço, POR
LOTES, de refeições em
refeitórios escolares,
Refeições
Confecionadas/Dieta normal
jovens, e lanches aos alunos
das escolas

Este volume é composto por 114 folhas devidamente numeradas



Índice

Cláusula 1.ª	7
OBJETO.....	7
Cláusula 2.ª	9
CONDIÇÕES TÉCNICAS ESPECIAIS.....	9
A. LOTE 1: JARDIM-DE-INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DO LADOEIRO:	9
B. LOTE 2: JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE PENHA GARCIA	10
C. LOTE 3: JARDIM DE INFÂNCIA E CRECHE DO ROSMANINHAL	11
D. LOTE 4: JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE MONSANTO	12
E. LOTE 5: JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DA ZEBREIRA	13
F. LOTE 6: JARDIM DE INFÂNCIA E CRECHE DE TERMAS DE MONFORTINHO	14
G. LOTE 7: JARDIM DE INFÂNCIA DE S. MIGUEL D' ACHA	15
Cláusula 3.ª	16
ESPECIFICAÇÕES DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS	16
Cláusula 4.ª	16
PREÇO BASE	16
Cláusula 5.ª	18
PREÇO DA REFEIÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	18
Cláusula 6.ª	19
CLÁUSULAS TÉCNICAS	19
EMENTAS	19
9. A COMPOSIÇÃO DA EMENTA DIÁRIA, DO ALMOÇO	20
10. A COMPOSIÇÃO DIÁRIA DO LANCHE PARA CRECHE, JI E 1.º CICLO	22
11. A COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA MERENDA DA MANHÃ PARA BERÇÁRIOS	22
Cláusula 7.ª	24
FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO	24
Cláusula 8.ª	24
PREPARAÇÃO E ARRUMAÇÃO DAS INSTALAÇÕES DO REFEITÓRIO.....	24
Cláusula 9.ª	25
LOCAL, EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO	25
Cláusula 10.ª	27
VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO	27
Cláusula 11.ª	27
VERIFICAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO	27
Cláusula 12.ª	28



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

DECISÃO APÓS A VERIFICAÇÃO	28
Cláusula 13.ª	29
CONTROLO.....	29
Cláusula 14.ª	29
INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO, MATERIAL E TRANSPORTE.....	29
Cláusula 15.ª	30
PESSOAL	30
Cláusula 16.ª	31
CONTROLO MICROBIOLÓGICO	31
Cláusula 17.ª	32
FORMAÇÃO	32
Cláusula 18.ª	32
SANÇÕES	32
Cláusula 19.ª	33
RESOLUÇÃO SANCIONATÓRIA POR INCUMPRIMENTO CONTRATUAL	33
Cláusula 20.ª	34
PREVALÊNCIA.....	34
Cláusula 21.ª	34
DURAÇÃO DO CONTRATO	34
Cláusula 22.ª	35
PAGAMENTOS - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	35
Cláusula 23.ª	36
OBJETO DO DEVER DE SIGILO.....	36
Cláusula 24.ª	36
Preço contratual	36
Cláusula 25.ª	37
Resolução	37
Cláusula 26.ª	37
Resolução de litígios – Foro competente	37
Cláusula 27.ª	37
Subcontratação e cessão da posição contratual	37
Cláusula 28.ª	37
Comunicações e notificações	37
Cláusula 29.ª	37
Contagem dos prazos.....	37



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

Cláusula 30. ^a	38
Legislação aplicável.....	38
Cláusula 31. ^a	38
Proteção de dados e princípio da transparência	38
Cláusula 32. ^a	38
Revisão de Preços	38
ANEXOS.....	39
SAL.....	39
TABELA – SALICÓRNIA	39
Anexo I - Ementas propostas.....	40
SEMANA 1	40
SEMANA 2.....	41
SEMANA 3.....	42
SEMANA 4.....	43
SEMANA 5.....	44
SEMANA 6.....	45
SEMANA 7.....	46
SEMANA 8.....	47
Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção	48
Anexo A - Captações dos alimentos	91
1. FRUTOS	91
2. PRODUTOS HORTÍCOLAS	92
3. CEREAIS, DERIVADOS E TUBÉRCULOS.....	95
4. LEGUMINOSAS.....	96
PRATO, OPÇÃO VEGETARIANA	97
5. PESCADO	97
6. CARNE	98
7. OVOS.....	99
8. GORDURAS E ÓLEOS	99
9. ERVAS AROMÁTICAS.....	99
10. SAL.....	100
11. SALICÓRNIA.....	100
12. PÃO.....	101
13. OUTROS PRODUTOS	101
Anexo B - Alimentos Autorizados.....	102



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

1.	CARNE DE VACA.....	102
2.	CARNE DE PORCO.....	103
3.	CARNE DE CARNEIRO, CABRITO E/OU BORREGO.....	103
4.	CARNE DE COELHO	104
5.	CARNE DE AVES.....	104
6.	PRODUTOS DE SALSICHARIA.....	104
7.	SALGADOS PRÉ-PREPARADOS CONGELADOS	105
8.	OVOS.....	105
9.	PESCADO	105
10.	CEREAIS SEUS DERIVADOS E TUBÉRCULOS.....	106
11.	LEGUMINOSAS SECAS	107
12.	BEBIDAS VEGETAIS	108
13.	HORTÍCOLAS	108
14.	ALGAS MARINHAS	108
15.	SALADAS E FRUTAS.....	108
16.	TEMPEROS, ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS.....	108
17.	COGUMELOS.....	108
18.	AZEITONAS	108
19.	AZEITE	108
20.	BANHA	108
21.	ÓLEO REFINADO	108
22.	IODADO	109
23.	SALICÓRNIA.....	109
24.	TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE	109
25.	LEITE DE VACA.....	109
26.	QUEIJO	109
27.	QUEIJOS VEGETAIS.....	109
28.	GELADO DE LEITE	109
29.	GELATINA DE ORIGEM VEGETAL.....	109
30.	PUDIM	109
31.	MOUSSE DE CHOCOLATE OU DE FRUTOS.....	109
32.	IOGURTE	109
33.	NATAS	109
34.	PÃO DE MISTURA.....	110
35.	PÃO RALADO	110



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - **PROCESSO DFP-A CPS097-2021**

36.	BROA.....	110
37.	AÇÚCAR.....	110
	ANEXO C - Registo Diário do Funcionamento do Refeitório	111
	ANEXO D1 – Mapa de Controlo Diário das Refeições	112
	ANEXO 3 - SAZONALIDADE DE FRUTOS E HORTÍCOLAS	113
	HORTÍCOLAS:	113
	FRUTOS SECOS:	114
	FRUTA:.....	114



Cláusula 1.ª

OBJETO

1. Sendo da competência do Município de Idanha-a-Nova, o fornecimento de refeições em refeitórios escolares aos alunos que frequentam estabelecimentos de ensino até ao 1.º Ciclo do Ensino Básico (inclusive), pretende-se a presente aquisição de serviços pelo facto de não existirem recursos próprios disponíveis para a confeção de refeições/lanches escolares, por parte do Município de Idanha-a-Nova, nas freguesias evidenciadas nos lotes a concurso e que a seguir se indicam.
2. Pretende-se que o serviço seja realizado de forma contínua, de acordo com a especificidade de cada um dos lotes a concurso e que a seguir se indicam.
3. Pretende-se a **Aquisição de serviço, POR LOTES, de refeições em refeitórios escolares, Refeições Confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches aos alunos das escolas;**
 - a. Entenda-se a **DIETA NORMAL JOVENS**, como sendo a que respeita todas as orientações legais, bem como as definidas no presente Caderno de Encargos e seus anexos.
4. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a **Aquisição de serviço, POR LOTES, de refeições em refeitórios escolares, Refeições Confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches aos alunos das escolas**, e a que se referem os seguintes lotes a concurso:
 - a. **LOTE 1: Jardim de Infância e Escola EB1 do Ladoeiro**
 - b. **LOTE 2: Jardim de Infância e Escola EB1 de Penha Garcia**
 - c. **LOTE 3: Jardim de Infância e Creche do Rosmaninhal**
 - d. **LOTE 4: Jardim de Infância e Escola EB1 de Monsanto**
 - e. **LOTE 5: Jardim de Infância e Escola EB1 da Zebreira**
 - f. **LOTE 6: Jardim de Infância e Creche de Termas de Monfortinho**
 - g. **LOTE 7: Jardim de Infância de S. Miguel D' Acha**
5. O objeto do presente concurso para a **Aquisição de serviço, POR LOTES, de refeições em refeitórios escolares, Refeições Confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches aos alunos das escolas**, é caracterizado pelo vocabulário comum dos contratos públicos (CPV) - 55524000-9, correspondendo à descrição de "Serviços de fornecimento de refeições (catering) a escolas".
6. Em cumprimento do artigo 73.º da Lei n.º 75-B/2020 de 31 de dezembro – Que aprova o Orçamento do Estado para 2021, foi verificado o disposto no n.º 1, ou seja, os encargos globais com contratos de aquisição de serviços, **ULTRAPASSAM**, os encargos globais em 2020



(Considerando valor total AGREGADO DOS CONTRATOS (Os Valores pagos acrescidos dos valores comprometidos), à data de **08 de novembro de 2021**;

7. A decisão de contratar, de acordo com o número 1 do artigo 36.º (Decisão de contratar e decisão de autorização da despesa) do CCP, será presente para deliberação do Executivo Camarário, porquanto cabe a esse órgão a aprovação de todas as exposições e propostas contidas no presente Caderno de Encargais, restantes peças concursais, bem como, a autorizado do devido FUNDAMENTO DA NECESSIDADE AQUISIÇÃO; a DECISÃO DE CONTRATAR e DECISÃO DE AUTORIZAÇÃO DA DESPESA, , para os devidos efeitos;
8. Foi também demonstrada, a impossibilidade de satisfação das necessidades por via dos recursos próprios do Município de Idanha-a-Nova, em **20 de outubro de 2021**.
9. Devido ao presente procedimento GERAR COMPROMISSOS PLURIANUAIS, a decisão é da competência do Órgão Deliberativo (Assembleia Municipal), nos termos do disposto na alínea b), do n.º 1 do artigo 22.º do Decreto-Lei n.º 197/99, de 8 de Junho, conjugado com o definido no n.º 6 do mesmo artigo e diploma;
10. Devido ao tipo de procedimento adotado (CONCURSO PÚBLICO sem publicação no JOUE), o presente concurso não está sujeito ao cumprimento do artigo 113.º do CCP.
11. Ainda e em cumprimento do definido no n.º 2 do artigo 46.º -A (Adjudicação por lotes), foi AUTORIZADA A CONTRATAÇÃO POR LOTES, bem como, que seja LIMITADO O NÚMERO MÁXIMO DE LOTES que podem ser adjudicados a cada concorrente, neste caso os 2 (dois) lotes a concurso, nos seguintes termos e condições definidos no Convite à apresentação de propostas.
12. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos;
13. 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.
14. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
15. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º (Ajustamentos ao conteúdo do contrato a celebrar) do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º



(Aceitação da minuta do contrato) desse mesmo diploma legal, ou seja, **cinco dias subsequentes no caso dos procedimentos de Concurso Público.**

16. **O contrato entra em vigor, a partir da data da sua celebração**, e/ou, após a respetiva publicitação, pela entidade adjudicante, no portal da Internet dedicado aos contratos públicos, Base.gov, como condição de eficácia do respetivo contrato, nomeadamente para efeitos de quaisquer pagamentos.
17. O contrato termina, quando prestados todos os serviços objeto do presente contrato e entregues os bens que lhe estão intrínsecos, se for o caso, ou esgotada a verba cativa para o presente procedimento.
18. O prazo de execução / entrega, conforme documentação do procedimento, não poderá ter uma duração máxima de contrato superior a 3 anos.

Cláusula 2.ª

CONDIÇÕES TÉCNICAS ESPECIAIS

1. O adjudicatário, obriga-se a fornecer Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches, objeto da presente CONCURSO PÚBLICO, nos seguintes termos e condições:

A. LOTE 1: JARDIM-DE-INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DO LADOEIRO:

- 1) 1. Aquisição de refeições confeccionadas: almoço (dieta normal jovens) e lanches aos alunos da EB1 e Jardim de Infância do Ladoeiro.
- 2) A quantidade previsível de refeições (Almoços e lanches) a fornecer é de **10.320** (para JI – 3.840qts e EB1- 6.480qts);
- 3) As refeições (Almoço e lanche), vão ser fornecidas pelo período de **365 dias**.
- 4) O local de fornecimento da refeição de almoço, é nas instalações da entidade adjudicante;
- 5) O local de fornecimento da refeição de lanche, é nas instalações da EB1 e Jardim de Infância do Ladoeiro;
- 6) O Transporte da refeição de almoço e lanche é da responsabilidade da entidade prestadora de serviços.
- 7) O preço base do contrato é de **36.120,00€** (Trinta e seis Mil cento e vinte Euros), não incluído o valor do IVA, estimado na seguinte valoração unitária:
 - a. Almoço: 3,00€ (Três Euros), sem o valor do IVA incluído;
 - b. Lanche: 0,50€ (Cinquenta Cêntimos), sem o valor do IVA incluído.
- 8) O adjudicatário obriga-se a fornecer refeições: (Almoços e lanches), todos os dias úteis, com exceção, em regra, dos períodos de interrupção das atividades letivas, conforme estabelecido no



calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação e Ciência, para o período de execução do contrato.

- 9) O fornecimento das refeições, poderá ocorrer ainda nos períodos de interrupção letiva, em situações devidamente fundamentadas, tendo a entidade adjudicante, ou um seu representante, de informar o prestador do serviço, para o efeito, com uma antecedência mínima de cinco dias úteis.
- 10) DEVE AINDA EXISTIR INTRODUÇÃO GRADUAL DE PRODUTOS BIOLÓGICOS E LOCAIS ADQUIRIDOS PREFERENCIALMENTE A PRODUTORES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA.
- 11) No serviço adjudicado devem ser seguidas as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, de acordo com a Circular nº 3097/DGE/2018 e o Despacho 8127/2021. Deve ainda ter-se em consideração a constituição dos lanches estabelecida em caderno de encargos.
- 12) os serviços de refeições em refeitórios escolares, Refeições Confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches aos alunos das escolas, a que se refere o presente lote, **serão confeccionadas numa cozinha exterior, da responsabilidade da entidade prestadora de serviços.**

B. LOTE 2: JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE PENHA GARCIA

- 1) Aquisição de refeições confeccionadas: almoço (dieta normal jovens) e lanches aos alunos da EB1 e Jardim de Infância de Penha Garcia.
- 2) A quantidade previsível de refeições (Almoços e lanches) a fornecer é de **4.080** (para JI – 240qts e EB1- 3.840qts);
- 3) As refeições (Almoço e lanche), vão ser fornecidas pelo período de **365 dias**.
- 4) O local de fornecimento da refeição de almoço, é nas instalações da entidade adjudicante;
- 5) O local de fornecimento da refeição de lanche, é nas instalações da EB1 e Jardim de Infância de Penha Garcia;
- 6) O Transporte da refeição de lanche é da responsabilidade da entidade prestadora de serviços.
- 7) O preço base do contrato é de **14.280,00€** (Catorze Mil duzentos e oitenta Euros), não incluído o valor do IVA, estimado na seguinte valoração unitária:
 - a. Almoço: 3,00€ (Três Euros), sem o valor do IVA incluído;
 - b. Lanche: 0,50€ (Cinquenta Cêntimos), sem o valor do IVA incluído.
- 8) O adjudicatário obriga-se a fornecer refeições: (Almoços e lanches), todos os dias úteis, com exceção, em regra, dos períodos de interrupção das atividades letivas, conforme estabelecido no calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação e Ciência, para o período de execução do contrato.
- 9) O fornecimento das refeições, poderá ocorrer ainda nos períodos de interrupção letiva, em situações devidamente fundamentadas, tendo a entidade adjudicante, ou um seu representante,



de informar o prestador do serviço, para o efeito, com uma antecedência mínima de cinco dias úteis.

- 10) DEVE AINDA EXISTIR INTRODUÇÃO GRADUAL DE PRODUTOS BIOLÓGICOS E LOCAIS ADQUIRIDOS PREFERENCIALMENTE A PRODUTORES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA.
- 11) No serviço adjudicado devem ser seguidas as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, de acordo com a Circular n.º 3097/DGE/2018 e o Despacho 8127/2021. Deve ainda ter-se em consideração a constituição dos lanches estabelecida em caderno de encargos.

C. LOTE 3: JARDIM DE INFÂNCIA E CRECHE DO ROSMANINHAL

- 1) Aquisição de refeições confeccionadas: almoço (dieta normal jovens) e lanches aos alunos do Jardim de Infância e Creche do Rosmaninhal;
- 2) A quantidade previsível de refeições (Almoços e lanches) a fornecer é de **4.320** (para JI – 1.440qts e Creche- 2.880qts);
- 3) As refeições (Almoço e lanche), vão ser fornecidas pelo período de **365 dias**;
- 4) O local de fornecimento da refeição de almoço, é nas instalações do Jardim de Infância do Rosmaninhal;
- 5) O local de fornecimento da refeição de lanche, é nas instalações do Jardim de Infância do Rosmaninhal;
- 6) O Transporte da refeição de lanche é da responsabilidade da entidade prestadora de serviços.
- 7) O preço base do contrato é de **15.120,00€** (Quinze Mil cento e vinte Euros), não incluído o valor do IVA, estimado na seguinte valoração unitária:
 - a. Almoço: 3,00€ (Três Euros), sem o valor do IVA incluído;
 - b. Lanche: 0,50€ (Cinquenta Cêntimos), sem o valor do IVA incluído.
- 8) O adjudicatário obriga-se a fornecer refeições: (Almoços e lanches), todos os dias úteis, com exceção, em regra, dos períodos de interrupção das atividades letivas, conforme estabelecido no calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação e Ciência, para o período de execução do contrato.
- 9) O fornecimento das refeições, poderá ocorrer ainda nos períodos de interrupção letiva, em situações devidamente fundamentadas, tendo a entidade adjudicante, ou um seu representante, de informar o prestador do serviço, para o efeito, com uma antecedência mínima de cinco dias úteis.
- 10) DEVE AINDA EXISTIR INTRODUÇÃO GRADUAL DE PRODUTOS BIOLÓGICOS E LOCAIS ADQUIRIDOS PREFERENCIALMENTE A PRODUTORES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA.



- 11) No serviço adjudicado devem ser seguidas as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, de acordo com a Circular nº 3097/DGE/2018 e o Despacho 8127/2021. Deve ainda ter-se em consideração a constituição dos lanches estabelecida em caderno de encargos.
- 12) os serviços de refeições em refeitórios escolares, Refeições Confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches aos alunos das escolas, a que se refere o presente lote, **serão confeccionadas numa cozinha exterior, da responsabilidade da entidade prestadora de serviços.**

D. LOTE 4: JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE MONSANTO

- 1) Aquisição de refeições confeccionadas: almoço (dieta normal jovens) e lanches aos alunos do Jardim de Infância e EB1 de Monsanto;
- 2) A quantidade previsível de refeições (Almoços e lanches) a fornecer é de **11.040** (para JI – 4.800qts e EB1- 6.240qts);
- 3) As refeições (Almoço e lanche), vão ser fornecidas pelo período de **365 dias**;
- 4) O local de fornecimento da refeição de almoço, é nas instalações do Jardim de Infância de Monsanto;
- 5) O local de fornecimento da refeição de lanche, é nas instalações do Jardim de Infância de Monsanto;
- 6) O Transporte da refeição de lanche é da responsabilidade da entidade prestadora de serviços.
- 7) O preço base do contrato é de **38.640,00€** (Trinta e oito Mil seiscientos e quarenta Euros), não incluído o valor do IVA, estimado na seguinte valoração unitária:
 - a. Almoço: 3,00€ (Três Euros), sem o valor do IVA incluído;
 - b. Lanche: 0,50€ (Cinquenta Cêntimos), sem o valor do IVA incluído.
- 8) O adjudicatário obriga-se a fornecer refeições: (Almoços e lanches), todos os dias úteis, com exceção, em regra, dos períodos de interrupção das atividades letivas, conforme estabelecido no calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação e Ciência, para o período de execução do contrato.
- 9) O fornecimento das refeições, poderá ocorrer ainda nos períodos de interrupção letiva, em situações devidamente fundamentadas, tendo a entidade adjudicante, ou um seu representante, de informar o prestador do serviço, para o efeito, com uma antecedência mínima de cinco dias úteis.
- 10) DEVE AINDA EXISTIR INTRODUÇÃO GRADUAL DE PRODUTOS BIOLÓGICOS E LOCAIS ADQUIRIDOS PREFERENCIALMENTE A PRODUTORES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA.



- 11) No serviço adjudicado devem ser seguidas as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, de acordo com a Circular nº 3097/DGE/2018 e o Despacho 8127/2021. Deve ainda ter-se em consideração a constituição dos lanches estabelecida em caderno de encargos.
- 12) os serviços de refeições em refeitórios escolares, Refeições Confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches aos alunos das escolas, a que se refere o presente lote, **serão confeccionadas numa cozinha exterior, da responsabilidade da entidade prestadora de serviços.**

E. LOTE 5: JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DA ZEBREIRA

- 1) Aquisição de refeições confeccionadas: almoço (dieta normal jovens) e lanches aos alunos da EB1 e Jardim de Infância da Zebreira.
- 2) A quantidade previsível de refeições (Almoços e lanches) a fornecer é de **10.800** (para JI – 2.160qts e EB1- 8.640qts);
- 3) As refeições (Almoço e lanche), vão ser fornecidas pelo período de **365 dias**.
- 4) O local de fornecimento da refeição de almoço, é nas instalações da cantina escolar;
- 5) O local de fornecimento da refeição de lanche, é nas instalações da EB1 e Jardim de Infância de Zebreira;
- 6) O Transporte da refeição de almoço e lanche é da responsabilidade da entidade prestadora de serviços.
- 7) O preço base do contrato é de **37.800,00€** (Trinta e sete Mil e oitocentos Euros), não incluído o valor do IVA, estimado na seguinte valoração unitária:
 - a. Almoço: 3,00€ (Três Euros), sem o valor do IVA incluído;
 - b. Lanche: 0,50€ (Cinquenta Cêntimos), sem o valor do IVA incluído.
- 8) O adjudicatário obriga-se a fornecer refeições: (Almoços e lanches), todos os dias úteis, com exceção, em regra, dos períodos de interrupção das atividades letivas, conforme estabelecido no calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação e Ciência, para o período de execução do contrato.
- 9) O fornecimento das refeições, poderá ocorrer ainda nos períodos de interrupção letiva, em situações devidamente fundamentadas, tendo a entidade adjudicante, ou um seu representante, de informar o prestador do serviço, para o efeito, com uma antecedência mínima de cinco dias úteis.
- 10) DEVE AINDA EXISTIR INTRODUÇÃO GRADUAL DE PRODUTOS BIOLÓGICOS E LOCAIS ADQUIRIDOS PREFERENCIALMENTE A PRODUTORES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA.
- 11) No serviço adjudicado devem ser seguidas as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, de acordo com a Circular nº 3097/DGE/2018 e o Despacho 8127/2021. Deve ainda ter-se em consideração a constituição dos lanches estabelecida em caderno de encargos.



- 12) os serviços de refeições em refeitórios escolares, Refeições Confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches aos alunos das escolas, a que se refere o presente lote, **serão confeccionadas numa cozinha exterior, da responsabilidade da entidade prestadora de serviços.**

F. LOTE 6: JARDIM DE INFÂNCIA E CRECHE DE TERMAS DE MONFORTINHO

- 1) Aquisição de refeições confeccionadas: almoço (dieta normal jovens) e lanches aos alunos do Jardim de Infância e Creche de Termas de Monfortinho.
- 2) A quantidade previsível de refeições (Almoços e lanches) a fornecer é de **5.520** (para JI – 240qts e Creche- 5.280qts);
- 3) As refeições (Almoço e lanche), vão ser fornecidas pelo período de **365 dias**.
- 4) O local de fornecimento da refeição de almoço e lanche, é nas instalações do Jardim de Infância de Termas de Monfortinho;
- 5) O Transporte da refeição de almoço e de lanche é da responsabilidade da entidade prestadora de serviços;
- 6) O preço base do contrato é de **19.320,00€** (Dezanove Mil trezentos e vinte Euros), não incluído o valor do IVA, estimado na seguinte valoração unitária:
 - a. Almoço: 3,00€ (Três Euros), sem o valor do IVA incluído;
 - b. Lanche: 0,50€ (Cinquenta Cêntimos), sem o valor do IVA incluído.
- 7) O adjudicatário obriga-se a fornecer refeições: (Almoços e lanches), todos os dias úteis, com exceção, em regra, dos períodos de interrupção das atividades letivas, conforme estabelecido no calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação e Ciência, para o período de execução do contrato.
- 8) O fornecimento das refeições, poderá ocorrer ainda nos períodos de interrupção letiva, em situações devidamente fundamentadas, tendo a entidade adjudicante, ou um seu representante, de informar o prestador do serviço, para o efeito, com uma antecedência mínima de cinco dias úteis.
- 9) 9. Quanto ao fornecimento à creche, não existem interrupções letivas, sendo o fornecimento contínuo em dias úteis.
- 10) DEVE AINDA EXISTIR INTRODUÇÃO GRADUAL DE PRODUTOS BIOLÓGICOS E LOCAIS ADQUIRIDOS PREFERENCIALMENTE A PRODUTORES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA.
- 11) No serviço adjudicado devem ser seguidas as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, de acordo com a Circular nº 3097/DGE/2018 e o Despacho 8127/2021. Deve ainda ter-se em consideração a constituição dos lanches estabelecida em caderno de encargos.
- 12) os serviços de refeições em refeitórios escolares, Refeições Confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches aos alunos das escolas, a que se refere o presente lote, **serão confeccionadas numa**



cozinha exterior, da responsabilidade da entidade prestadora de serviços.

G. LOTE 7: JARDIM DE INFÂNCIA DE S. MIGUEL D' ACHA

- 1) Aquisição de refeições confeccionadas: almoço (dieta normal jovens) e lanches aos alunos do Jardim de Infância de S. Miguel D' Acha;
- 2) A quantidade previsível de refeições (Almoços e lanches) a fornecer é de **2.400** (para JI – 960qts e Creche- 1.440qts);
- 3) As refeições (Almoço e lanche), vão ser fornecidas pelo período de **365 dias**;
- 4) O local de fornecimento da refeição de almoço, é nas instalações do Jardim de Infância de S. Miguel D' Acha;
- 5) O local de fornecimento da refeição de lanche, é nas instalações do Jardim de Infância de S. Miguel D' Acha;
- 6) O Transporte da refeição de almoço e lanche é da responsabilidade da entidade prestadora de serviços.
- 7) O preço base do contrato é de **8.400,00€** (Oito Mil e quatrocentos Euros), não incluído o valor do IVA,, estimado na seguinte valoração unitária:
 - a. Almoço: 3,00€ (Três Euros), sem o valor do IVA incluído;
 - b. Lanche: 0,50€ (Cinquenta Cêntimos), sem o valor do IVA incluído.
- 8) O adjudicatário obriga-se a fornecer refeições: (Almoços e lanches), todos os dias úteis, com exceção, em regra, dos períodos de interrupção das atividades letivas, conforme estabelecido no calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação e Ciência, para o período de execução do contrato.
- 9) O fornecimento das refeições, poderá ocorrer ainda nos períodos de interrupção letiva, em situações devidamente fundamentadas, tendo a entidade adjudicante, ou um seu representante, de informar o prestador do serviço, para o efeito, com uma antecedência mínima de cinco dias úteis.
- 10) SEMPRE QUE POSSÍVEL DEVE A ENTIDADE PRESTADORA DE SERVIÇOS UTILIZAR NA CONFEÇÃO DAS REFEIÇÕES, PRODUTOS BIOLÓGICOS ADQUIRIDOS PREFERENCIALMENTE A PRODUTORES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA.
- 11) No serviço adjudicado devem ser seguidas as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, de acordo com a Circular nº 3097/DGE/2018. Deve ainda ter-se em consideração a introdução gradual dos produtos biológicos provenientes do Concelho de Idanha-a-Nova.
- 12) os serviços de refeições em refeitórios escolares, Refeições Confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches aos alunos das escolas, a que se refere o presente lote, **serão confeccionadas numa cozinha exterior, da responsabilidade da entidade prestadora de serviços.**



Cláusula 3.ª

ESPECIFICAÇÕES DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

1. O adjudicatário, obriga-se à prestação de **serviço (por LOTES) de refeições em refeitórios escolares, Refeições Confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches aos alunos das escolas**, objeto do presente **CONCURSO PÚBLICO**, nos seguintes termos:
2. Conforme estabelecido nas descrições a seguir indicadas:
 - a. O objeto do contrato, tem **efeitos após a celebração do contrato e respetiva publicitação, por esta entidade adjudicante, no portal da Internet dedicado aos contratos públicos como condição de eficácia do respetivo contrato, nomeadamente para efeitos de quaisquer pagamentos**, nos termos do disposto no n.º 1 e n.º 3, do artigo 127.º (*Publicitação e eficácia do contrato*), do CCP.
3. **O contrato termina, quando decorridos os dias definidos para a sua execução, ou esgotada a verba cativa para o presente procedimento.**
4. Para efeitos do presente procedimento será considerado preço anormalmente baixo, nos termos definidos do Artigo 71.º do CCP.

Cláusula 4.ª

PREÇO BASE

1. O PREÇO BASE GLOBAL do concurso, é de **169.680,00€** (Cento e sessenta e nove Mil seiscientos e oitenta Euros), não incluído o valor do IVA à taxa legal em vigor e a que corresponde aos valores parciais por cada Lote a concurso:
 - a. **LOTE 1:** Jardim de Infância e Escola EB1 do Ladoeiro, pelo valor de **36.120,00€** (Trinta e seis Mil cento e vinte Euros), excluído o IVA à taxa legal em vigor, ao que se estimou a seguinte valoração unitária por tipo:
 - i. Almoço: 3,00€ (Três Euros), sem o valor do IVA incluído;
 - ii. Lanche: 0,50€ (Cinquenta Cêntimos), sem o valor do IVA incluído.
 - b. **LOTE 2:** Jardim de Infância e Escola EB1 de Penha Garcia, pelo valor de **14.280,00€** (Catorze Mil duzentos e oitenta Euros), excluído o IVA à taxa legal em vigor, ao que se estimou a seguinte valoração unitária por tipo:
 - i. Almoço: 3,00€ (Três Euros), sem o valor do IVA incluído;
 - ii. Lanche: 0,50€ (Cinquenta Cêntimos), sem o valor do IVA incluído.
 - c. **LOTE 3:** Jardim de Infância e Creche do Rosmaninhal, pelo valor de **15.120,00€** (Quinze Mil cento e vinte Euros), excluído o IVA à taxa legal em vigor, ao que se estimou a



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - **PROCESSO DFP-A CPS097-2021**

seguinte valoração unitária por tipo:

- i. Almoço: 3,00€ (Três Euros), sem o valor do IVA incluído;
 - ii. Lanche: 0,50€ (Cinquenta Cêntimos), sem o valor do IVA incluído.
 - d. **LOTE 4:** Jardim de Infância e Escola EB1 de Monsanto, pelo valor de **38.640,00€** (Trinta e oito Mil seiscentos e quarenta Euros), excluído o IVA à taxa legal em vigor, ao que se estimou a seguinte valoração unitária por tipo:
 - i. Almoço: 3,00€ (Três Euros), sem o valor do IVA incluído;
 - ii. Lanche: 0,50€ (Cinquenta Cêntimos), sem o valor do IVA incluído.
 - e. **LOTE 5:** Jardim de Infância e Escola EB1 da Zebreira, pelo valor de **37.800,00€** (Trinta e sete Mil e oitocentos Euros), excluído o IVA à taxa legal em vigor, ao que se estimou a seguinte valoração unitária por tipo:
 - i. Almoço: 3,00€ (Três Euros), sem o valor do IVA incluído;
 - ii. Lanche: 0,50€ (Cinquenta Cêntimos), sem o valor do IVA incluído.
 - f. **LOTE 6:** Jardim de Infância e Creche de Termas de Monfortinho, pelo valor de **19.320,00€** (Dezanove Mil trezentos e vinte Euros), excluído o IVA à taxa legal em vigor, ao que se estimou a seguinte valoração unitária por tipo:
 - i. Almoço: 3,00€ (Três Euros), sem o valor do IVA incluído;
 - ii. Lanche: 0,50€ (Cinquenta Cêntimos), sem o valor do IVA incluído.
 - g. **LOTE 7:** Jardim de Infância de S. Miguel D' Acha, pelo valor de **8.400,00€** (Oito Mil e quatrocentos Euros), excluído o IVA à taxa legal em vigor, ao que se estimou a seguinte valoração unitária por tipo:
 - i. Almoço: 3,00€ (Três Euros), sem o valor do IVA incluído;
 - ii. Lanche: 0,50€ (Cinquenta Cêntimos), sem o valor do IVA incluído.
2. Considera-se assim que o valor máximo fixado para cada um dos lotes a concurso, é o que corresponde ao produto dos seguintes fatores:
- a. Preço das refeições (Almoço + Lanche) a confeccionar;
 - b. Número (estimado) de refeições (Almoço + Lanche) diárias;
 - c. Número de dias do ano letivo (previsto) + Numero de dias com fornecimento de refeições (Almoço e/ou Lanche), aos alunos, nos períodos de interrupção letiva, ao em situações devidamente fundamentadas e com pré-aviso, da entidade adjudicante ou seu representante, à entidade Adjudicatária;
 - d. O Número total previsto de fornecimento de refeições confeccionadas (Almoço + Lanche) é de:



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A **CPS097-2021**

LOTE	DESIGNAÇÃO DO LOTE	QUANTIDADE			
		ALMOÇO + LANCHE TOTAL	JI	EB1	CRECHE
1	JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DO LADOEIRO	10.320	3.840	6.480	0
2	JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE PENHA GARCIA	4.080	240	3.840	0
3	JARDIM DE INFÂNCIA E CRECHE DO ROSMANINHAL	4.320	1.440	0	2.880
4	JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE MONSANTO	11.040	4.800	6.240	0
5	JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DA ZEBREIRA	10.800	2.160	8.640	0
6	JARDIM DE INFÂNCIA E CRECHE DE TERMAS DE MONFORTINHO	5.520	240	0	5.280
7	JARDIM DE INFÂNCIA DE S. MIGUEL D' ACHA	2.400	960	0	1.440

3. Nos termos da alínea d), n.º 2, artigo 70.º do CCP, são excluídas as propostas cujos preços sejam superiores aos preços base referidos nos números anteriores.
4. O preço referido no número anterior inclui também todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, [incluindo as despesas de matéria prima alimentar, matéria prima não alimentar, encargos com pessoal, alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, seguros, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças, inerentes a esta prestação de serviços].

Cláusula 5.ª

PREÇO DA REFEIÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. O preço do fornecimento de refeições em refeitórios escolares aos alunos que frequentam o jardim-de-infância, a escola básica de 1.º ciclo ou creche, corresponderá ao produto do preço unitário por refeição: **Almoço e Lanche, pela quantidade de refeições encomendadas, pelo representante da escola ou da entidade adjudicante, na véspera e no próprio dia.**
2. As quantidades a fornecer terão por base o **número de refeições encomendadas pelo representante da escola ou da entidade adjudicante.**
3. O adjudicatário enviará à entidade adjudicante nos primeiros 10 dias úteis de cada mês, **as faturas discriminadas referentes ao número de refeições: Almoços/Lanches fornecidos durante o mês anterior**, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar,



nomeadamente cópia do **Anexo D1 – Mapa de Controlo Diário das Refeições**.

4. O **pagamento das faturas será efetuado no prazo máximo de 60 dias** contados após a sua entrega.

Cláusula 6.ª

CLÁUSULAS TÉCNICAS

EMENTAS

1. **DEVE EXISTIR INTRODUÇÃO GRADUAL DE PRODUTOS BIOLÓGICOS E LOCAIS ADQUIRIDOS PREFERENCIALMENTE A PRODUTORES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA.**
2. As refeições objeto deste procedimento deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e respeitando as boas técnicas de confeção.
3. De acordo com o estabelecido pela lei n.º 11/2017 de 17 de abril, deverá diariamente haver opção vegetariana em todas as ementas, se assim for necessário e encomendado pelo estabelecimento escolar.
4. As ementas a utilizar nas primeiras **oito semanas** de funcionamento são as que fazem parte integrante deste caderno de encargos, no **Anexo I - Ementas propostas**, ou se aplicável as sugeridas para a oferta alimentar vegetariana, disponíveis na **CIRCULAR N.º 3097/DGE/2018 – pagina 77 à 119** e que se apensa em ANEXO 4, para os devidos efeitos. As restantes serão aprovadas pela entidade adjudicante, ou um seu representante, mediante proposta do adjudicatário. Devem ser observadas as capitações constantes do **Anexo A – Capitações dos Alimentos** e o **Anexo B – Lista dos Alimentos Autorizados**. Sugere-se a consulta periódica da página eletrónica da Direção-Geral da Educação (<http://www.dge.mec.pt>) para informação sobre eventuais atualizações destas listas, constantes dos anexos.
5. A aprovação das ementas (almoço e lanche, sempre que este último seja fornecido completo pela entidade), de carácter obrigatório, pela entidade adjudicante deve ser solicitada em blocos de 1 mês (4 ementas semanais) com antecedência mínima de 15 dias antes da sua entrada em vigor. O envio da documentação deve fazer-se para o endereço de correio eletrónico: tania.andrade@cm-idanhanova.pt. Qualquer alteração necessária deve ser também comunicada para o mesmo endereço.
6. Os procedimentos de preparação/confeção alimentar, assim como os relacionados com a manutenção e higienização do equipamentos e das instalações deverão respeitar os requisitos técnicos do sistema de HACCP, de acordo com o previsto no Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril (*Alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1019/2008 da Comissão de 17 de Outubro de 2008 e pelo Regulamento (CE) n.º 219/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho*



de 11 de Março de 2009 e Retificação, JO L 226 de 25.6.2004) e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro (Alterado pelos Regulamentos (CE) n.º 1642/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de Julho de 2003, Regulamento (CE) n.º 575/2006 da Comissão de 7 de Abril de 2006, Regulamento (CE) n.º 202/2008 da Comissão de 4 de Março de 2008, regulamento (CE) n.º 596/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho de 18 de Junho de 2009; e Regulamento (CE) n.º 652/2014 do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de maio de 2014).

7. A entidade prestadora de serviços deve implementar todos os procedimentos recomendados pela Direção-Geral de Saúde (DGS), Direção-Geral de Educação (DGE), Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares (DGEstE), Serviços de Proteção Civil e provenientes dos serviços técnicos do adjudicante que se considerem de relevo para a contenção da pandemia de COVID-19 ou outras. Especificando-se o disposto nas orientações n.º. 023/2020; n.º. 024/2020 da DGS e comunicados da DGEstE emitidos em conformidade. Não obstante, deve ainda criar, implementar e manter todos e quaisquer procedimentos no âmbito do plano de contingência interno, de acordo com a orientação n.º 006/2020 da DGS. Obriga-se ainda a entidade prestadora de serviços a implementar imediatamente quaisquer orientações suplementares emanadas no decorrer deste procedimento e conforme o supracitado.
8. O prestador deve ainda conhecer e implementar as orientações específicas para o ano letivo correspondente emitidas pela DGEstE, DGS e DGE, executando quaisquer adaptações que se considere necessárias ao serviço, nomeadamente a transição para regimes de *take-away* sem lugar a atualização de preços no decorrer deste procedimento.
9. **A COMPOSIÇÃO DA EMENTA DIÁRIA, DO ALMOÇO:**
 - a. Sopa de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas;
 - b. Prato de carne ou de pescado, em dias alternados ou prato contendo ovo, com uma periodicidade quinzenal. Ementa Vegetariana: Prato com leguminosas como principal constituinte, alternando o tipo de leguminosa entre os diferentes dias;
 - c. Guarnição constituída por arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção. Em simultâneo, poderão servir-se leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, feijão-frade, etc.). Ementa vegetariana: Arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção.

Caso não seja adicionado qualquer produto de origem animal (por exemplo, natas, chouriço) à guarnição (arroz, massa ou batata), este deve ser comum aos dois tipos de ementas;
 - d. Hortícolas e/ou saladas – os produtos hortícolas crus (saladas) e/ou confeccionados passíveis de serem servidos e temperados à parte devem ser servidos diariamente, preferencialmente em prato separado, no mínimo com três variedades e a nas capitações



- prevista. Para além dos crus, os produtos hortícolas confeccionados deverão sempre que possível fazer parte do acompanhamento dos pratos. Para tempero poderão estar disponíveis: azeite virgem extra, vinagre, cebola laminada, limão, coentros, salsa e orégãos.
- e. 1 Pão de mistura fresco, embalado, de acordo com o Anexo B – Lista dos Alimentos Autorizados. Admite-se a distribuição de pão regional desde que se assegure que o mesmo não contém mais do que 1g de sal por 100g de pão.
- f. Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época, existindo no mínimo 3 variedades.
- i. Em alternativa à fruta, pode ainda haver doce / gelatina / gelado de leite / iogurte ou fruta cozida ou assada, um máximo de duas vezes por mês.
- g. Água – A água deve estar disponível e deve ser a única bebida permitida no refeitório.
- h. Com o objetivo de assegurar a variedade das ementas e uma alimentação de qualidade estabelece-se o seguinte, relativamente à confeção/apresentação e respetiva frequência da oferta de produtos alimentares:

Componentes da ementa

- Sopa tipo creme/aveludado – máximo 2, frequência semanal;
- Sopa com leguminosas na base – mínimo 1, frequência semanal;
- Prato que inclua leguminosas – mínimo 1, frequência semanal;
- Prato de aves ou criação – indicado 1 vez por semana;
- Prato de pescado não fracionado ⁽¹⁾ – mínimo 1, frequência semanal;
- Prato de carne não fracionado ⁽²⁾ – mínimo 1, frequência semanal;
- Pratos com carne ou peixe fracionados – máximo 2, frequência semanal;
- Pratos que incluam ovo – mínimo 1, frequência quinzenal;
- Pratos que incluam produtos de salsicharia – máximo 1, frequência mensal;
- Ementa com inclusão de fritos – máximo 1, frequência quinzenal;
- Fruta da época em natureza - indicado 1, frequência diária;
- Água.

No que concerne às componentes da ementa vegetariana:

- Sopa tipo creme/aveludado – máximo 2, frequência semanal;
- Sopa com leguminosas na base – mínimo 1, frequência semanal;
- Prato que inclua leguminosas – indicado 1, frequência diária;

¹ Entende-se por pescado não fracionado, aquele passível de ser quantificado em gramagem, no prato, tipo posta de peixe, porções de polvo, ou lulas por exemplo.

² Entende-se por carne não fracionada, aquela passível de ser quantificada em gramagem, no prato, tipo bife/costeleta/escalope/carne assada ou estufada fatiada/hambúrguer/almondegas.



- Ementa com inclusão de fritos – máximo 1, frequência quinzenal;
- Fruta da época em natureza - indicado 1, frequência diária;
- Água.

10. A COMPOSIÇÃO DIÁRIA DO LANCHE PARA CRECHE, JI E 1.º CICLO:

O lanche diário será composto por:

- a- Uma sandes de pão de mistura com queijo (curado ou fresco com menos de 13 g de sal por 100 g de produto acabado), fiambre de aves (< 0,3 g sal/100 g), creme vegetal para barrar (<20 g ácidos gordos saturados, <1,3 g sal/100 g, <2 g/100 g ácidos gordos *trans*), manteigas de frutos gordos (sem açúcar adicionado) ou, ocasionalmente, marmelada/compota/geleia (<10 g açúcar total/100g), não devendo repetir-se mais do que três vezes por mês;
- b- De forma alternada por, um iogurte (< 10 g açúcar/100 g) líquido ou sólido (iogurte aromas), ou leite meio-gordo (200 ml), ou uma porção de fruta. Ocasionalmente poderá ser oferecido um sumo - *Sumos "100% ", sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados* - não excedendo mais do que duas unidades mensais.

Exemplo semanal:

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Pão de mistura com queijo e uma peça de fruta	Pão de mistura com manteiga de amêndoa e um pacote de leite (m/g)	Pão de mistura com fiambre de aves e um iogurte líquido	Pão de mistura com queijo e uma peça de fruta	Pão de mistura com creme vegetal e um iogurte sólido de aromas

11. A COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA MERENDA DA MANHÃ PARA BERÇÁRIOS (Quando aplicável ao lote a concurso/ a concorrer):

- a. A merenda da manhã é composta por fruta cozida ou crua, triturada;
- b. Os frutos preferenciais são os menos alergénicos como a maçã, pêra e banana;
- c. Quantidade de fruta por criança: 100 g;
- d. À papa de fruta natural não poderá ser adicionado açúcar;
- e. Após os 6 meses de idade, poderá ser adicionado, à papa, 1 a 2 bolachas trituradas;
- f. A bolacha a fornecer não deverá conter açúcar.

12. A COMPOSIÇÃO DIÁRIA DO LANCHE PARA BERÇÁRIOS (Quando aplicável ao lote a concurso/ a concorrer):

- a. O lanche é composto, alternadamente, por iogurte com fruta e bolacha sem adição de



- açúcar; papa natural ou papa “industrial” sem adição de açúcar.
- b. No caso de “iogurte com fruta e bolacha”, o iogurte deve ser natural, a fruta triturada, podendo ser adicionada 1 a 2 bolachas sem adição de açúcar (a partir dos 8 meses);
 - c. Papa natural constituída por 3 colheres de sopa de farinha de aveia, arroz, milho, alfarroba, espelta, cerca de 200 ml de água ou leite adaptado e uma peça de fruta;
 - d. No caso da “papa industrial sem adição de açúcar”, esta deverá ser preparada com água fervida e morna (papa láctea) ou leite, na proporção de 180ml de água para 30 g a 40 g de papa. Poderá ser gradualmente aumentada a quantidade e consistência da papa, consoante o gosto e o grau de desenvolvimento da criança.
 - e. As papas a administrar às crianças com menos de 6 meses devem estar isentas de glúten; após os 6 meses, as papas podem ter glúten. Em ambos os casos devem privilegiar produtos biológicos.
13. Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante, o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores.
14. Exige-se, assim, que qualquer refeição servida respeite a ementa aprovada, as capitações estabelecidas independentemente da idade do utente, **não sendo legítimo que qualquer funcionário da firma ao serviço do refeitório presuma, por si, aquilo que o utente, na sua frente, deve ou não deve comer “adaptando” as quantidades em função disso.**
15. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, não poderá esquecer-se também a função pedagógica da alimentação, pelo que a escola e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo de sopa e legumes, produtos que por vezes os alunos “dispensam”.
16. Na elaboração das ementas, devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:
- a. A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação, bem como a descrição do (s) método (s) de confeção. Recomenda-se como ferramenta de apoio, o SPARE (Sistema de Planeamento e Avaliação de Refeições Escolares) - <http://www.plataformacontraaobesidade.dgs.pt:8080/SPARE/apresentacao.php>;
 - b. A ficha nutricional deverá ser elaborada pelo adjudicatário, em função das ementas já definidas e apresentada a entidade adjudicante com pelo menos 5 dias de antecedência;
 - c. A ficha técnica e a ficha nutricional devem estar obrigatoriamente arquivadas em pasta própria, pelo adjudicatário, para consulta.
 - d. A ementa semanal deve ser afixada em local ou locais bem visíveis para os alunos;
 - e. A ementa semanal deve respeitar o estipulado na CIRCULAR N.º 3097/DGE/2018 e neste caderno de encargos para a composição da ementa;



- f. A ementa apenas pode incluir fritos, no máximo, uma vez em cada duas semanas. Os óleos de fritura terão que ser testados após cada utilização. Os fritos devem ser confeccionados exclusivamente com óleo de amendoim, refinado, de qualidade, engarrafado (só para fritar). O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, devendo ser feitos registos dos resultados obtidos;
- g. A designação das ementas deve ser clara e completa de forma a “ler-se” a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”;
- h. Os alimentos que não constam da **Lista de Alimentos Autorizados – Anexo B** deste Caderno de Encargos, **não podem ser utilizados na composição da ementa**, sem prévia autorização da entidade adjudicante.

17. EMENTAS ALTERNATIVAS:

- a. Trata-se de uma dieta específica, designadamente motivada por alergia ou outra patologia, ou intolerância alimentar.
- b. o Adjudicatário, obriga-se a, por prescrição clínica servir uma ementa alternativa (dieta) mantendo, sempre que possível a matéria-prima (ou sucedâneos) da ementa do dia.
- c. Em situações de indisposição física, por parte de algum elemento da comunidade educativa (docente, discente ou técnico da escola), não obstante o exposto e sempre que haja condições de resposta positiva, deve ser disponibilizada uma dieta ligeira.

Cláusula 7.ª

FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO

- 1. A fiscalização da execução do fornecimento tem por finalidade, nomeadamente:
 - a. Verificar se a execução do fornecimento de refeições está em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;
 - b. Verificar se o pessoal se encontra devidamente preparado;
 - c. Verificar o cumprimento da qualidade, das captações alimentares e demais exigências previstas neste caderno de encargos.
 - d. Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar

Cláusula 8.ª

PREPARAÇÃO E ARRUMAÇÃO DAS INSTALAÇÕES DO REFEITÓRIO

- 1. No âmbito da execução do contrato, o Município de Idanha-a-Nova assegurará com o número de pessoas afetas ao refeitório, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do



refeitório para que garanta assim as melhores condições ao correto funcionamento.

Cláusula 9.ª

LOCAL, EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

1. LOTE 1: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DO LADOEIRO;
 - a. O fornecimento da refeição almoço, tem início às **11h45**, podendo estender-se até às **14h00**, e o lanche, no horário compreendido entre as **14:00horas** e as **15:00horas**;
 - b. A entidade prestadora de serviços utilizar os equipamentos e meios adequados para a confeção e cumprir os requisitos de qualidade das refeições a fornecer;
 - c. Os serviços a serem prestados devem estar em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório / instalações.
2. LOTE 2: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE PENHA GARCIA:
 - a. O fornecimento da refeição almoço, tem início às **12h00**, podendo estender-se até às **14h00**, e o lanche, no horário compreendido entre as **14:00horas** e as **15:00horas**;
 - b. A entidade prestadora de serviços utilizar os equipamentos e meios adequados para a confeção e cumprir os requisitos de qualidade das refeições a fornecer;
 - c. Os serviços a serem prestados devem estar em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório / instalações.
3. LOTE 3: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM DE INFÂNCIA E CRECHE DO ROSMANINHAL:
 - a. O fornecimento da refeição almoço, tem início às **11h00**, podendo estender-se até às **14h00**, e o lanche, no horário compreendido entre as **14:00horas** e as **15:00horas**;
 - b. A entidade prestadora de serviços utilizar os equipamentos e meios adequados para a confeção e cumprir os requisitos de qualidade das refeições a fornecer;
 - c. Os serviços a serem prestados devem estar em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório / instalações.



4. LOTE 4: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE MONSANTO:
 - a. O fornecimento da refeição almoço, tem início às **12h00**, podendo estender-se até às **14h00**, e o lanche, no horário compreendido entre as **14:00horas** e as **15:00horas**;
 - b. A entidade prestadora de serviços utilizar os equipamentos e meios adequados para a confeção e cumprir os requisitos de qualidade das refeições a fornecer;
Os serviços a serem prestados devem estar em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características.
5. LOTE 5 Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DA ZEBREIRA:
 - a. O fornecimento da refeição almoço, tem início às **12h00**, podendo estender-se até às **14h00**, e o lanche, no horário compreendido entre as **14:00horas** e as **15:00horas**;
 - b. A entidade prestadora de serviços utilizar os equipamentos e meios adequados para a confeção e cumprir os requisitos de qualidade das refeições a fornecer;
Os serviços a serem prestados devem estar em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características.
6. LOTE 6: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM DE INFÂNCIA E CRECHE DE TERMAS DE MONFORTINHO.
 - a. O fornecimento da refeição almoço, tem início às **11h00**, podendo estender-se até às **14h00**, e o lanche, no horário compreendido entre as **14:00horas** e as **15:00horas**;
 - b. A entidade prestadora de serviços utilizar os equipamentos e meios adequados para a confeção e cumprir os requisitos de qualidade das refeições a fornecer;
Os serviços a serem prestados devem estar em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características.
7. LOTE 7: Aquisição de Refeições confeccionadas/Dieta normal jovens, e lanches para: JARDIM DE INFÂNCIA DE S. MIGUEL D' ACHA.
 - a. O fornecimento da refeição almoço, tem início às **12h00**, podendo estender-se até às **14h00**, e o lanche, no horário compreendido entre as **14:00horas** e as **15:00horas**;
 - b. A entidade prestadora de serviços utilizar os equipamentos e meios adequados para a confeção e cumprir os requisitos de qualidade das refeições a fornecer;
Os serviços a serem prestados devem estar em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características.



Cláusula 10.^a

VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

1. A verificação quantitativa, a registar diariamente na ficha constante do **Anexo C – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório**, tem por objetivo comprovar a conformidade:
 - a. Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
 - b. Dos componentes do prato com as quantidades fixadas no **Anexo A – Capitações dos Alimentos** – deste Caderno de Encargos.
2. Verificação qualitativa, a registar diariamente na ficha constante do **Anexo C – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório**, tem por objetivo comprovar a conformidade:
 - c. Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicações do **Anexo B – Lista dos Alimentos Autorizados**;
 - d. Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas.
3. A entidade adjudicante pode efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados a confeção, descongelados, limpos e prontos a cozinhar.
4. Depois de cozinhados, os produtos de origem animal não podem ter perdas superiores a 30% do peso contratado.

Cláusula 11.^a

VERIFICAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO

1. O representante da entidade adjudicante deverá assistir diariamente à distribuição das refeições.
2. A ausência do representante da firma não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas técnicas deste Caderno de Encargos.
3. Diariamente, o adjudicante, através do seu representante, deverá proceder ao preenchimento do formulário constante no **ANEXO C – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório** e o **Anexo D1 – Mapa de Controlo Diário das Refeições**.
4. Sempre que se verifiquem situações de incumprimento do Caderno de Encargos, o representante, enviará à entidade adjudicante o **ANEXO C – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório**, com a máxima urgência.
5. O representante do adjudicante, deverá proceder à análise do **Mapa de Controlo Diário das Refeições – Anexo D1** e, no caso de verificar que existe uma diferença superior a 3% entre o número de refeições encomendadas e o número de refeições efetivamente servidas, deverá



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - **PROCESSO DFP-A CPS097-2021**

implementar os procedimentos adequados a correção da situação.

6. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento de refeições por motivos não imputáveis ao adjudicatário (*falta de água, eletricidade ou outros*), o representante do adjudicante informará de imediato, por escrito, a entidade adjudicante e a firma.
7. A verificar-se a situação descrita no número anterior, o representante do adjudicante deve manter o número de refeições encomendadas no **Anexo D1 – Mapa de Controlo Diário das Refeições**.

Cláusula 12.ª

DECISÃO APÓS A VERIFICAÇÃO

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante da entidade adjudicante eventualmente presente na escola aceita ou rejeita as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o adjudicatário substituir e remover, de imediato, e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderá o representante do adjudicante efetuá-la a expensas do adjudicatário.
2. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com o **ANEXO B – Lista dos Alimentos Autorizados**, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.
3. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, o adjudicante deve garantir o fornecimento de alimentação alternativa e o adjudicatário indemnizará a entidade adjudicante conforme estabelecido no âmbito do Código dos Contratos Públicos.
4. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.
5. Restos ou sobras de quaisquer outras refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições, tendo de ser destruídos.
6. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados a ingestão de alimentos no refeitório, o representante da escola deve:
 - a. Informar o encarregado do refeitório de que não deve remover as amostras referidas no número 3 da Cláusula 13.ª;
 - b. Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas na alínea



seguinte;

- c. Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
- d. Informar, pela via mais rápida, a Direção Regional de Educação.
- e. Estar presente quando da intervenção das autoridades competentes.

Cláusula 13.^a

CONTROLO

1. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana), quer aos representantes do adjudicante quer aos técnicos da DGESTE eventualmente presentes, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.
2. O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório.
3. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras do prato confeccionado. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados uma no princípio, uma no meio e uma no fim do serviço de fornecimento da refeição. A recolha deve ser feita dos pratos e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as três amostras serão catalogadas e refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração.
4. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.
5. O adjudicatário obriga-se a facultar, quando solicitado pela entidade adjudicante, o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP assim como toda a documentação referente ao processo.
6. O adjudicatário obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares – se aplicável.

Cláusula 14.^a

INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO, MATERIAL E TRANSPORTE

1. As instalações, equipamento e todo o material necessários para a boa confeção das refeições objeto do presente concurso, são da inteira responsabilidade da entidade prestadora de



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - **PROCESSO DFP-A CPS097-2021**

serviços. O transporte é também da sua responsabilidade, devendo cumprir todos os requisitos legais em vigor em matéria de Higiene e Segurança Alimentar.

Cláusula 15.ª

PESSOAL

1. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.
2. A entidade adjudicante solicitará ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:
 - a. Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
 - b. Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - c. Horário de Trabalho;
 - d. Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.
3. A entidade adjudicatária, disponibiliza o número mínimo de profissionais a tempo inteiro e a tempo parcial, de acordo com o quadro abaixo proposto, sendo que pelo menos um dos profissionais no refeitório em apreço, deve ter a categoria de cozinheiro:

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



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - **PROCESSO DFP-A CPS097-2021**

N	> 700 Refeições/dia	8	2	10
---	---------------------	---	---	----

4. Não poderá ser considerado pessoal contratado, os estagiários.
5. O mapa de pessoal respeitante ao refeitório não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respetivo contingente, sem prévio acordo da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, deve as alterações ser objeto de apreciação por parte desta entidade.
6. É obrigatória, no refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes, categorias e horário de trabalho.
7. O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica que ateste o seu bom estado de saúde.
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 daí resultem.
9. O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.
10. O adjudicatário deverá apresentar a proposta no âmbito dos pré-requisitos do HACCP (Plano de Formação, Plano de Higieneização, Plano de Tratamento de resíduos, plano de Desinfestação).
11. O n.º de trabalhadores, proposto, não pode ser causa as refeições confeccionadas (Almoço e Lanche) a servir, de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal.
12. Após um mês de funcionamento do refeitório (20 dias úteis) o número de trabalhadores apresentados na proposta do adjudicatário, deve ser ajustado em função do acréscimo ou redução pontuais do número médio de refeições, sob pena de poderem ser acionadas penalidades no âmbito da Legislação em vigor.
13. 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.

Cláusula 16.^a

CONTROLO MICROBIOLÓGICO

1. Os meios de estudo e investigação para defesa e garantia da qualidade devem incidir, essencialmente, sobre os seguintes elementos:
 - a. Controlo microbiológico das refeições servidas;



- b. Controlo microbiológico do equipamento/palamenta;
- c. Controlo microbiológico do pessoal (mãos);

Cláusula 17.^a

FORMAÇÃO

1. O Plano de formação destinado aos trabalhadores em serviço em cada um dos refeitórios integrantes do presente procedimento deve incidir, essencialmente, sobre os seguintes temas:
 - a. Sistema HACCP;
 - b. Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar; pessoal; das estruturas; dos equipamentos;
 - c. Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
 - d. Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
 - e. Relacionamento interpessoal;
 - f. Incentivo a uma Alimentação saudável.

Cláusula 18.^a

SANÇÕES

1. Se o adjudicatário não cumprir de forma exata e pontual as obrigações contratuais por facto que lhe seja imputável, a entidade adjudicante pode, a título sancionatório, resolver o contrato e aplicar as sanções previstas no contrato, de acordo com o Código dos Contratos Públicos e restante Legislação aplicável.
2. Sempre que se verifique uma suspensão, parcial ou temporária, por razões imputáveis à entidade adjudicante, não comunicada com a antecedência mínima de 24 horas, o adjudicatário terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas.
3. Sempre que se verifique uma suspensão, parcial ou temporária, por razões imputáveis à entidade adjudicante, comunicada com mais de 24 horas de antecedência, o adjudicatário terá direito a uma indemnização calculada de harmonia com o seguinte critério:

$I = \text{QUANTIDADE DIÁRIA MÉDIA DE REFEIÇÕES ENCOMENDADAS NOS ÚLTIMOS TRÊS DIAS} \times (\text{ENCARGOS COM PESSOAL} + \text{ENCARGOS GERAIS E LUCRO}) \times \text{N.º DE DIAS DE SUSPENSÃO.}$

4. Qualidade e quantidade da refeição servida:
 - a. Sempre que forem obtidas, pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros de



avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições fornecidas nesse refeitório na semana a que respeita o resultado obtido, e em montante não inferior a 2.000,00€ (dois mil euros), independentemente do direito de resolução do contrato.

- b. Sempre que se registem no **ANEXO C – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório** – ou forem realizadas auditorias pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, que verifiquem situações de incumprimento do contrato (exemplo: serviço não aceitável no que respeita à ementa e respetivas quantidade e qualidade) a entidade adjudicante poderá exigir o não pagamento da totalidade das refeições encomendadas nesse dia, sem prejuízo da possibilidade de rescisão do contrato conforme o presente Caderno de Encargos.

Cláusula 19.^a

RESOLUÇÃO SANCIONATÓRIA POR INCUMPRIMENTO CONTRATUAL

1. O direito à resolução do contrato poderá ser exercido pela entidade adjudicante e pelo adjudicatário nos termos do disposto nos artigos 332.º (*Resolução do contrato por iniciativa do co-contratante*) a 334.º (*Resolução por razões de interesse público*) do CCP e nos casos previstos no presente Caderno de Encargos.
2. Resolução do contrato por iniciativa do adjudicatário:
 - a. O adjudicatário tem o direito de resolver o contrato nos casos previstos na legislação em vigor ou no Caderno de Encargos.
 - b. A decisão de revogação do contrato terá de ser fundamentada e não poderá afetar os fornecimentos.
 - c. O adjudicatário poderá desistir da revogação do contrato atendidas as justificações apresentadas pela entidade adjudicante ou cumpridas as respetivas obrigações.
 - d. Em caso de revogação por razões imputáveis à entidade adjudicante, o adjudicatário terá direito a ser indemnizado pelos danos emergentes e lucros cessantes.
3. Resolução do contrato por iniciativa da entidade adjudicante:
 - a. A entidade adjudicante poderá rescindir total ou parcialmente o contrato sempre que, por razões imputáveis ao adjudicatário, o normal fornecimento de refeições aos seus utentes se encontre gravemente prejudicado.
 - b. Sem prejuízo de outras situações de grave violação das obrigações assumidas pelo adjudicatário previstas no contrato, a entidade adjudicante pode resolver o contrato a título sancionatório nos seguintes casos:
 - Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;



- Prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento dos refeitórios;
 - Incumprimento, por parte do adjudicatário, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas pela entidade adjudicante sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;
 - Oposição do adjudicatário ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;
 - Falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais;
 - Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite de 20% do valor contratual.
4. A resolução do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.
 5. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos ocorridos durante a execução do contrato.
 6. Em caso de rescisão, o adjudicatário não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados, em bom estado de conservação e limpeza.

Cláusula 20.ª

PREVALÊNCIA

1. Fazem parte integrante do contrato o Caderno de Encargos, os restantes elementos patenteados em concurso, a proposta do adjudicatário e, bem assim, todos os outros documentos que sejam referidos no título contratual ou neste Caderno de Encargos.
2. Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições do CCP, relativas às fases de formação e de execução do contrato, prevalecendo sobre quaisquer disposições das peças do procedimento com elas desconformes.
3. Em caso de dúvida, as divergências que porventura existam entre os vários documentos que se consideram integrados no contrato, prevalece em primeiro lugar o texto do contrato, seguidamente o Caderno de Encargos e em último lugar a proposta do adjudicatário.

Cláusula 21.ª

DURAÇÃO DO CONTRATO

1. O PRAZO DE EXECUÇÃO MÁXIMO definido é de **365** (Trezentos e sessenta e cinco) **dias**, e a que se refere parcialmente a cada um dos lotes a concurso:



- a. **LOTE 1:** JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DO LADOEIRO, para o prazo de execução de **365** (Trezentos e sessenta e cinco) **dias**, contados nos termos do disposto no CCP.
 - b. **LOTE 2:** JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE PENHA GARCIA, para o prazo de execução de **365** (Trezentos e sessenta e cinco) **dias**, contados nos termos do disposto no CCP.
 - c. **LOTE 3:** JARDIM DE INFÂNCIA E CRECHE DO ROSMANINHAL, para o prazo de execução de **365** (Trezentos e sessenta e cinco) **dias**, contados nos termos do disposto no CCP.
 - d. **LOTE 4:** JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DE MONSANTO, para o prazo de execução de **365** (Trezentos e sessenta e cinco) **dias**, contados nos termos do disposto no CCP.
 - e. **LOTE 5:** JARDIM DE INFÂNCIA E ESCOLA EB1 DA ZEBREIRA, para o prazo de execução de **365** (Trezentos e sessenta e cinco) **dias**, contados nos termos do disposto no CCP.
 - f. **LOTE 6:** JARDIM DE INFÂNCIA E CRECHE DE TERMAS DE MONFORTINHO, para o prazo de execução de **365** (Trezentos e sessenta e cinco) **dias**, contados nos termos do disposto no CCP.
 - g. **LOTE 7:** JARDIM DE INFÂNCIA DE S. MIGUEL D' ACHA, para o prazo de execução de **365** (Trezentos e sessenta e cinco) **dias**, contados nos termos do disposto no CCP.
2. O prazo de execução / entrega, conforme documentação do procedimento, não poderá ter uma duração máxima de contrato superior a 3 anos, em conformidade com os respetivos termos e condições previstos nas peças concursais e na lei aplicável, sem prejuízo das obrigações acessórias, que devam perdurar para além da cessação do Contrato, nomeadamente a garantia dos bens a fornecer.

Cláusula 22.^a

PAGAMENTOS - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. O Pagamento do fornecimento das refeições confeccionadas (Almoço e Lanche), será efetuado da seguinte forma:
 - a. **Pagamento mensal, após o fornecimento e boa receção do serviços objeto do procedimento (Refeições: Almoço e Lanche), de acordo com mapa entregue - Mapa de Controlo Diário das Refeições;**
 - b. **O pagamento das faturas será efetuado no prazo máximo de 60 dias** contados após a sua entrega.
 - c. Mediante as devidas **confirmações / validações das faturas**, pelo responsável do controlo do procedimento, e designado como gestor do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste, **Tânia Sofia Flores Andrade;**



- d. Qualquer pagamento só será efetuado, após a respetiva publicitação, pela entidade adjudicante, no portal da Internet dedicado aos contratos públicos, **Base.gov**, como condição de eficácia do respetivo contrato, nomeadamente para efeitos de quaisquer pagamentos;

Cláusula 23.^a

OBJETO DO DEVER DE SIGILO

1. O Fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de Idanha-a-Nova, 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 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 fornecedor de bens ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 24.^a

Preço contratual

1. Pelos bens fornecidos, objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município de Idanha-a-Nova deve pagar ao fornecedor de bens, o preço constante da proposta adjudicada, a que deve acrescer o valor do IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, [incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças].
3. O preço a que se refere o n.º 1 é pago, após devida conferência pelo Serviço responsável.



Cláusula 25.ª

Resolução

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Município de Idanha-a-Nova pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso do fornecedor de bens incorrer em incumprimento, de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, comunicada por qualquer meio escrito.

Cláusula 26.ª

Resolução de litígios – Foro competente

1. Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal Administrativo de Círculo de Castelo Branco, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 27.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

1. Não é permitida a subcontratação ou cessão da posição contratual para efeitos de cumprimento do objeto do contrato.

Cláusula 28.ª

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 29.ª

Contagem dos prazos

1. Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.
2. Tendo em consideração o Código dos Contratos Públicos, **o presente contrato não pode exceder o limite máximo de 3 anos.**



Cláusula 30.ª

Legislação aplicável

1. O contrato é regulado pela legislação portuguesa, nomeadamente o Código dos Contratos Públicos e legislação conexa.

Cláusula 31.ª

Proteção de dados e princípio da transparência

1. O artigo 6.º do Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados indica as situações em que o tratamento de dados é lícito, designadamente quando “o tratamento for necessário para a execução de um contrato no qual o titular dos dados é parte, ou para diligências pré – contratuais a pedido do titular de dados”, e “o tratamento for necessário para o cumprimento de uma obrigação jurídica a que o responsável pelo tratamento esteja sujeito”.
2. Sempre que sejam remetidos dados pessoais, nomeadamente em relação à equipa de trabalho proposta, os mesmos devam ser acompanhados de declaração de consentimento para o tratamento dos dados para esta finalidade, por parte dos seus titulares.
3. Nos termos da alínea v) do n.º 1 do artigo 4.º da Portaria n.º 57/2018, de 26 de fevereiro, a publicitação do contrato, é feita no Portal BASE, incluindo anexos e aditamentos, com exceção das informações que se relacionem com segredos de natureza comercial, industrial ou outra e das informações respeitantes a dados pessoais.
4. **Nestes termos dispõe ainda o Código dos Contratos Públicos, a introdução de melhorias e aperfeiçoamentos ao regime vigente, bem como, a introdução de medidas de transparência e boa gestão pública. Deste modo entende-se que à formação dos contratos aplicam-se os princípios gerais da contratação pública, em especial, também o da transparência, deste modo, e sem prejuízo do disposto nos números anteriores, relativamente à aplicação do Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados, a todos os contratos públicos no âmbito do CCP, deverá ser aplicado o princípio da transparência, princípio este, que se sobrepõe ao ora citado RGPD.**

Em súmula, previnem-se todos os concorrentes, candidatos e/ou interessados da sobreposição do PRINCÍPIO DA TRANSPARÊNCIA no âmbito do CCP (Código dos Contratos Públicos) ao RGPD (Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados).

Cláusula 32.ª

Revisão de Preços

Durante o contrato não haverá lugar a revisão de preços.



ANEXOS

DE NO SERVIÇO ADJUDICADO DEVEM SER SEGUIDAS AS ORIENTAÇÕES SOBRE EMENTAS E REFEITÓRIOS ESCOLARES, DE ACORDO COM A CIRCULAR N.º 3097/DGE/2018; **DEVE AINDA TER-SE EM CONSIDERAÇÃO A INTRODUÇÃO GRADUAL DOS PRODUTOS BIOLÓGICOS PROVENIENTES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA.** Dependendo dos lotes a concurso, podem ser necessárias adaptações decorrentes da existência de componente de berçário.

SAL

Para diminuir o consumo de sal recomenda-se a substituição total de sal por salicórnia em natureza ou seca (conforme captações em tabela).

A adição de ervas aromáticas deve ser uma alternativa para a redução gradual do uso do sal.

O sal a ser utilizado terá de ser, obrigatoriamente, sal iodado.

A adição de sal aos constituintes da ementa (sopa e prato) deve cumprir escrupulosamente as quantidades descritas no anexo 1 da CIRCULAR N.º 3097/DGE/2018, nomeadamente as 0,2 g por constituinte da ementa.

TABELA – SALICÓRNIA

CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)				
PRODUTOS	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Secundário
SOPA				
• Em natureza	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 8 g	≤ 8 g
• Desidratada	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g	≤ 0,2 g	≤ 0,2 g
PRATO:				
CONDUTO				
• Em natureza	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 12 g	≤ 12 g
• Desidratada	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g	≤ 0,3 g	≤ 0,3 g
Guarnição				
• Em natureza	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 12 g	≤ 12 g
• Desidratada	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g	≤ 0,3 g	≤ 0,3 g
Hortícolas	-	-	-	-



Anexo I - Ementas propostas

DE ACORDO COM O ESTABELECIDO PELA LEI N.º 11/2017 DE 17 DE ABRIL, DEVERÁ DIARIAMENTE HAVER OPÇÃO VEGETARIANA EM TODAS AS EMENTAS, SE ASSIM FOR NECESSÁRIO E ENCOMENDADO PELO ESTABELECIMENTO ESCOLAR. NO SERVIÇO ADJUDICADO DEVEM SER SEGUIDAS AS ORIENTAÇÕES SOBRE EMENTAS E REFEITÓRIOS ESCOLARES, DE ACORDO COM A CIRCULAR N.º 3097/DGE/2018; **DEVE AINDA TER-SE EM CONSIDERAÇÃO A INTRODUÇÃO GRADUAL DOS PRODUTOS BIOLÓGICOS PROVENIENTES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA.**

SEMANA 1

JARDINS-DE-INFÂNCIA E ESCOLA BÁSICA

(A confeccionar de acordo com anexos Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção)

2.ª Feira	SOPA	Creme de abóbora e manjeriço
	PRATO	Frango corado com limão e arroz de cenoura
	SALADA/LEGUMES	Saladas de alface, agrião e pepino
	SOBREMESA	Fruta da época
3.ª Feira	SOPA	Alho-francês
	PRATO	Salada de grão com bacalhau
	SALADA/LEGUMES	Saladas de tomate e beldroegas, couve lombardo cozida
	SOBREMESA	Fruta da época
4.ª Feira	SOPA	Couve lombarda
	PRATO	Legumes (alho francês, cenoura e curgete) à Brás
	SALADA/LEGUMES	Saladas de tomate, pepino e pimento
	SOBREMESA	Fruta da época
5.ª Feira	SOPA	Creme de chuchu e cenoura
	PRATO	Filete de pescada assado no forno com puré de legumes
	SALADA/LEGUMES	Beringela e curgete assadas, salada de alface
	SOBREMESA	Fruta da época
6.ª Feira	SOPA	Feijão e legumes
	PRATO	Esparguete à bolonhesa (vitela)
	SALADA/LEGUMES	Brócolos e couve-flor cozida, salada de cenoura
	SOBREMESA	Fruta da época

Notas: Fruta da época no mínimo de 3 variedades



SEMANA 2

JARDINS-DE-INFÂNCIA E ESCOLA BÁSICA

(A confeccionar de acordo com anexos Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção)

2.ª Feira	SOPA	Creme de beringela
	PRATO	Massada de peixe (abrótea, maruca e raia)
	SALADA/LEGUMES	Saladas de alface, agrião e pepino
	SOBREMESA	Fruta da época
3.ª Feira	SOPA	Espinafres
	PRATO	Bife de peru grelhado com arroz de tomate
	SALADA/LEGUMES	Salada de pimentos, curgete e beringela salteadas
	SOBREMESA	Fruta da época
4.ª Feira	SOPA	Legumes
	PRATO	Pescada cozida com batata
	SALADA/LEGUMES	Cenoura, brócolos e couve-flor cozidos
	SOBREMESA	Fruta da época
5.ª Feira	SOPA	Feijão branco e couve repolho
	PRATO	Arroz à valenciana
	SALADA/LEGUMES	Saladas de tomate, pepino e beldroegas
	SOBREMESA	Fruta da época
6.ª Feira	SOPA	Feijão-verde
	PRATO	Feijão-frade com atum e ovo
	SALADA/LEGUMES	Saladas de alface, agrião e cenoura
	SOBREMESA	Fruta da época

Notas: Fruta da época no mínimo de 3 variedades



SEMANA 3

JARDINS-DE-INFÂNCIA E ESCOLA BÁSICA

(A confeccionar de acordo com anexos Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção)

2.ª Feira	SOPA	Legumes com feijão
	PRATO	Bifana grelhada com limão e espirais com ervas aromáticas
	SALADA/LEGUMES	Esparregado de espinafres, saladas de tomate e cenoura
	SOBREMESA	Fruta da época
3.ª Feira	SOPA	Nabo com segurelha
	PRATO	Solha assada com salada de feijão-frade e pimentos
	SALADA/LEGUMES	Salada de alface, cenoura e agrião
	SOBREMESA	Fruta da época
4.ª Feira	SOPA	Beldroegas
	PRATO	Arroz de pato
	SALADA/LEGUMES	Ratatouille
	SOBREMESA	Fruta da época
5.ª Feira	SOPA	Couve Repolho
	PRATO	Tortilha de peixe (pescada) com alho francês
	SALADA/LEGUMES	Saladas de alface, cenoura e beldroegas
	SOBREMESA	Fruta da época
6.ª Feira	SOPA	Creme de espinafres
	PRATO	Tagliatelle com frango desfiado e brócolos salteados
	SALADA/LEGUMES	Saladas de tomate, pepino e agrião
	SOBREMESA	Fruta da época

Notas: Fruta da época no mínimo de 3 variedades



SEMANA 4

JARDINS-DE-INFÂNCIA E ESCOLA BÁSICA

(A confeccionar de acordo com anexos Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção)

2.ª Feira	SOPA	Feijão-verde
	PRATO	Filete de pescada assado simples com arroz de coentros
	SALADA/LEGUMES	Saladas de pepino, cenoura e tomate
	SOBREMESA	Fruta da época
3.ª Feira	SOPA	Creme de beringela e cogumelos
	PRATO	Estufado de borrego com batata
	SALADA/LEGUMES	Saladas de rúcula e alface, brócolos cozidos
	SOBREMESA	Fruta da época
4.ª Feira	SOPA	Legumes
	PRATO	Massada de paloco
	SALADA/LEGUMES	Saladas de tomate, pepino e pimentos
	SOBREMESA	Fruta da época
5.ª Feira	SOPA	Creme de tomate e chuchu
	PRATO	Empadão (puré) de frango e espinafres
	SALADA/LEGUMES	Saladas de alface, rúcula e acelgas
	SOBREMESA	Fruta da época
6.ª Feira	SOPA	Agrião
	PRATO	Salada de grão com atum e ovo
	SALADA/LEGUMES	Salada de cenoura, feijão-verde e nabo cozidos
	SOBREMESA	Fruta da época

Notas: Fruta da época no mínimo de 3 variedades



SEMANA 5

JARDINS-DE-INFÂNCIA E ESCOLA BÁSICA

(A confeccionar de acordo com anexos Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção)

2.ª Feira	SOPA	Couve Penca
	PRATO	Pataniscas de legumes com arroz de feijão
	SALADA/LEGUMES	Saladas de cenoura, beterraba e rabanete
	SOBREMESA	Fruta da época
3.ª Feira	SOPA	Grão com espinafres
	PRATO	Carapau assado no forno com batata cozida
	SALADA/LEGUMES	Salada de tomate, couve lombarda e nabo cozidos
	SOBREMESA	Fruta da época
4.ª Feira	SOPA	Creme de chuchu e coentros
	PRATO	Cubos de vitela estufados com esparguete
	SALADA/LEGUMES	Salada de alface, agrião e rúcula
	SOBREMESA	Fruta da época
5.ª Feira	SOPA	Alho Francês
	PRATO	Arroz de lulas
	SALADA/LEGUMES	Saladas de tomate, cenoura e pepino
	SOBREMESA	Fruta da época
6.ª Feira	SOPA	Nabiças
	PRATO	Lombo de porco assado no forno com puré (batata e brócolos)
	SALADA/LEGUMES	Salada de pimentos, beringela e curgete assadas
	SOBREMESA	Fruta da época

Notas: Fruta da época no mínimo de 3 variedades



SEMANA 6

JARDINS-DE-INFÂNCIA E ESCOLA BÁSICA

(A confeccionar de acordo com anexos Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção)

2.ª Feira	SOPA	Creme de nabo e cenoura
	PRATO	Pescada assada no forno com salada de feijão-frade
	SALADA/LEGUMES	Saladas de alface, rúcula e pimentos
	SOBREMESA	Fruta da época
3.ª Feira	SOPA	Rabanete
	PRATO	Empadão (puré) de vitela e cogumelos
	SALADA/LEGUMES	Saladas de tomate, cenoura e brócolos cozidos
	SOBREMESA	Fruta da época
4.ª Feira	SOPA	Espinafres
	PRATO	Arroz de maruca e pimentos
	SALADA/LEGUMES	Saladas de tomate, pepino e couve-flor cozida
	SOBREMESA	Fruta da época
5.ª Feira	SOPA	Sopa de feijão-verde
	PRATO	Frango assado com esparguete
	SALADA/LEGUMES	Saladas de beterraba, beldroegas e cenoura cozida
	SOBREMESA	Fruta da época
6.ª Feira	SOPA	Sopa de feijão e legumes
	PRATO	Tortilha de legumes (curgete, alho francês e cenoura) no forno
	SALADA/LEGUMES	Saladas de alface, agrião e couve-de-bruxelas cozida
	SOBREMESA	Fruta da época

Notas: Fruta da época no mínimo de 3 variedades



SEMANA 7

JARDINS-DE-INFÂNCIA E ESCOLA BÁSICA

(A confeccionar de acordo com anexos Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção)

2.ª Feira	SOPA	Chuchu e coentros
	PRATO	Bife de peru com esparguete
	SALADA/LEGUMES	Feijão-verde salteado, saladas de tomate e pepino
	SOBREMESA	Fruta da época
3.ª Feira	SOPA	Crema de Beringela
	PRATO	Empadão (puré) de bacalhau com espinafres
	SALADA/LEGUMES	Saladas de couve roxa, alface e acelgas
	SOBREMESA	Fruta da época
4.ª Feira	SOPA	Grão com nabijas
	PRATO	Moussaka de borrego
	SALADA/LEGUMES	Couve-de-bruxelas cozida, saladas de rúcula e beterraba
	SOBREMESA	Fruta da época
5.ª Feira	SOPA	Couve-flor
	PRATO	Filetes de pescada assados simples com arroz de pimentos
	SALADA/LEGUMES	Brócolos cozidos, saladas de rabanete e tomate
	SOBREMESA	Fruta da época
6.ª Feira	SOPA	Agrião
	PRATO	Lentilhas estufadas com legumes e ovo escalfado com massa espiral
	SALADA/LEGUMES	Grelos cozidos, saladas de alface e cenoura
	SOBREMESA	Fruta da época

Notas: Fruta da época no mínimo de 3 variedades



SEMANA 8

JARDINS-DE-INFÂNCIA E ESCOLA BÁSICA

(A confeccionar de acordo com anexos Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção)

2.ª Feira	SOPA	Couve de repolho com feijão
	PRATO	Abrótea assada com batatas
	SALADA/LEGUMES	Brócolos e nabo cozidos, salada de alface
	SOBREMESA	Fruta da época
3.ª Feira	SOPA	Nabiças
	PRATO	Costeleta de porco assada com puré de couve-flor
	SALADA/LEGUMES	Esparregado, saladas de tomate e rúcula
	SOBREMESA	Fruta da época
4.ª Feira	SOPA	Creme de alho francês
	PRATO	Feijão-frade com atum e ovo
	SALADA/LEGUMES	Saladas de pimento, pepino e alface
	SOBREMESA	Fruta da época
5.ª Feira	SOPA	Couve Lombarda
	PRATO	Bolonhesa com espinafres
	SALADA/LEGUMES	Saladas de rúcula e rabanete, feijão-verde cozido
	SOBREMESA	Fruta da época
6.ª Feira	SOPA	Acelgas
	PRATO	Caldeirada (pescada, maruca e abrótea)
	SALADA/LEGUMES	Saladas de alface, tomate e pepino
	SOBREMESA	Fruta da época

Notas: Fruta da época no mínimo de 3 variedades



Anexo IA – Fichas técnicas do modo de confeção

NAS FICHAS TÉCNICAS CONSTA UMA DESCRIÇÃO EXEMPLIFICATIVA DO MÉTODO CULINÁRIO, SENDO QUE O MÉTODO DE CONFEÇÃO NÃO DEVE SER ALTERADO. TODOS OS PROCEDIMENTOS DE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS DEVEM SER CUMPRIDOS. NO SERVIÇO ADJUDICADO DEVEM SER SEGUIDAS AS ORIENTAÇÕES SOBRE EMENTAS E REFEITÓRIOS ESCOLARES, DE ACORDO COM A CIRCULAR N.º 3097/DGE/2018.

FT 1.1.1 CREME DE ABÓBORA COM MANJERICÃO

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes:		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	40	40	50	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a abóbora aos cubos, o alho francês aos cubos, a batata aos cubos e a cenoura aos cubos, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Retifique os temperos, e termine com o manjericão e azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Abóbora	g	60	60	60	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	

FT 1.1.2 FRANGO CORADO COM LIMÃO

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes:		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	25	25	25	Lavar e preparar os ingredientes segundo as normas de higiene e segurança alimentar. 1º Depois de cortado o frango tempera-se com cebola, alho, sal e sumo de limão 2º Posteriormente levar o frango ao forno quente, disposto em tabuleiro, coberto com a marinada e levar ao forno a assar à temperatura de 160°C por 30 minutos. 3º Polvilhar a carne com ervas aromáticas.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Frango	g	120	140	180	
Azeite	ml	3	5	9	

FT 1.1.2 ARROZ DE CENOURA

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	20	20	20	1.º Leve ao lume o azeite a cebola e alho picados deixe alourar ligeiramente, acrescente o arroz envolva, junte a cenoura ralada, adicione a água (1 porção de arroz para 2 porções de água), tempere de sal, e deixe cozinhar lentamente por vinte minutos.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Cenoura	g	40	40	60	
Azeite	g	3	5	9	
Arroz	ml	20	30	50	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT 1.1.3 SALADAS DE ALFACE, AGRIÃO E PEPINO

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes:		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	g	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Agrião	g	50	50	100	
Pepino	g	30	30	50	

FT 1.2.1 SOPA DE ALHO-FRANCÊS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a beringela aos cubos, o alho francês aos cubos, a batata aos cubos e a cenoura aos cubos, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Beringela	g	100	100	100	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	

FT 1.2.2 SALADA DE GRÃO COM BACALHAU

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º De véspera, demolhar o grão-de-bico de acordo com os procedimentos internos da empresa. No dia cozer o grão-de-bico em água temperada com sal. 2.º À parte, demolhar as migas de bacalhau. Depois de demolhadas, cozer e escorrer bem. 3.º Misturar o bacalhau com o grão-de-bico e o ovo cozido cortado às rodelas. 4.º Preparar o tempero à parte com alho, cebola e salsa picada, azeite e vinagre.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Azeite	ml	3	5	9	
Bacalhau (migas)	g	40	50	70	
Grão-de-bico	g	20	30	50	
Ovo	g	53	63	115	



FT.1.2.3 SALADAS DE TOMATE, BELDROEGAS E COUVE LOMBARDA COZIDA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 15 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Beldroegas	g	100	120	150	
Couve lombarda	g	60	60	90	

FT.1.3.1 SOPA DE COUVE LOMBARDA

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria junte a cebola, o alho, a cenoura, o nabo e a abóbora aos cubos e deixe cozinhar durante 30 minutos, 2.º Passe tudo pela varinha mágica 3.º Acrescente a couve em juliana e deixe cozer mais quinze minutos. 4.º Retifique os temperos e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Couve-lombarda	g	60	60	90	
Nabo	g	80	80	120	
Abóbora	g	60	40	60	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.1.3.2 LEGUMES À BRÁS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Leve ao lume o azeite o alho picado e a cebola picada, o louro, deixe alourar, acrescente os legumes cortados (alho-francês cortado fino, cenoura e curgete raladas) até estarem cozinhados. Frite as batatas em pequenos palitos 2.º Acrescente os ovos e envolva até estarem cozinhados. Retifique sal e adicione a salsa.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Azeite	ml	3	5	9	
Alho-francês	g	40	50	70	
Cenoura	g	20	30	50	
Curgete	g	60	70	130	
Ovo	g	53	63	115	
Batata	g	80	100	140	



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT. 1.3.3 SALADAS DE TOMATE, PEPINO E PIMENTOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Pepino	g	30	30	50	
Pimento	g	30	30	50	

FT.1.4.1. CREME DE CHUCHU E CENOURA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a abóbora aos cubos, o alho francês, ao chuchu aos cubos e a cenoura, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2º Passe tudo pela varinha mágica. 3º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	40	40	40	
Chuchu	g	80	80	120	
Cenoura	g	100	100	150	

FT.1.4.2 FILETES DE PESCADA NO FORNO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Lavar, preparar e temperar os filetes de peixe com sal, alho, sumo de limão e ervas aromáticas, de preferência de véspera. 2.º Lavar, arranjar e cortar os restantes ingredientes. 3.º Colocar o peixe num tabuleiro com um fio de azeite e cebola cortada às rodela. 4.º Por cima do peixe dispor o tomate aos cubos sem sementes e levar ao forno pré-aquecido a 160.ºC durante 25 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Filetes pescada	g	85	100	140	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.1.4.2 PURÉ DE LEGUMES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lave os legumes, corte-os em pedaços e deite-os numa panela. Junte a água necessária para imergir os legumes, ultrapassando-os em cerca de 1 a 2 dedos de altura. Tempere com sal e leve ao lume. Deixe ferver até os legumes estarem macios. Retire a água, adicione o leite, o creme vegetal e a noz-moscada. Triture até textura homogénea.
Abóbora	g	10	10	10	
Brócolos	g	1	1	1	
Alho francês	g	0,5	1	2	
Leite meio-gordo	ml	50	50	100	
Margarina	g	80	80	120	
Noz-moscada	g	60	70	130	

FT.1.4.3 SALADA DE ALFACE, BERINGELA E CURGETE ASSADAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Assar no forno com um fio de azeite as beringelas e curgetes previamente cortadas aos cubos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Beringela	g	80	80	120	
Curgete	g	60	70	130	

FT.1.5.1 SOPA DE FEIJÃO E LEGUMES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º De véspera, demolhar o feijão. 2º Numa panela com água fria acrescentar as abóboras em cubos, a cebola, o alho, o alho francês, a cenoura e a couve lombarda fatiada e o feijão vermelho, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 3º Passe tudo pela varinha mágica e acrescentar um pouco de feijão vermelho, couve branca e a couve lombarda. 4º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Couve lombarda	g	60	60	90	
Feijão encarnado	g	5	5	5	
Cenoura	g	60	60	80	



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT. 1.5.2 ESPARGUETE À BOLONHESA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Leve ao lume o azeite acrescente o alho, a cebola picada, deixe alourar, junte o tomate em cubos e o pimentão-doce 2.º Junte a carne picada deixe estufar em lume brando durante 30 minutos, no final salpique com a salsa e orégãos 3.º Leve ao lume água com sal e um fio de azeite quando estiver a ferver acrescente o esparguete deixe cozer o tempo correspondente ao indicado pelo fabricante (1 porção de massa para três de água) 4.º Escorra e reserve com um pouco da água da cozedura 5.º Sirva com a carne bolonhesa.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Pimentão-doce	g	0,1	0,1	0,1	
Carne de vaca picada	g	85	90	130	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Orégãos	g	0,1	0,1	0,1	
Esparguete	g	20	30	50	

FT. 1.5.3 BRÓCOLOS E COUVE-FLOR COZIDOS, SALADA DE CENOURA

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Brócolos	g	35	45	70	
Couve-flor	g	35	45	70	
Cenoura	g	40	40	60	

FT.2.1.1 CREME DE BERINGELA

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a beringela aos cubos, o alho francês aos cubos, a batata aos cubos e a cenoura aos cubos, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Beringela	g	100	100	100	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	
Cebola	g	40	60	50	



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.2.1.2 MASSADA DE PEIXE

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Limpar, preparar e temperar os peixes com sal. Lavar, arranjar e cortar os restantes ingredientes. 2.º Estufar a cebola, o alho, o pimento e o tomate cortado aos cubos em azeite. 3.º Acrescentar água e o peixe. 4.º Temperar com sal e deixar estufar em lume brando durante 20 minutos. 5.º Acrescentar novamente água e a massa. 6.º Retificar o tempero e deixar cozinhar por mais durante 20 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Abrótea	g	30	40	50	
Maruca	g	30	40	50	
Raia	g	30	40	50	
Pimento	g	20	20	80	
Massa cotovelos	g	20	30	50	

FT.2.1.3 SALADAS DE ALFACE, AGRIÃO E PEPINO

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	20	20	20	
Azeite	ml	1,2	1,5	2	
Vinagre	ml	25	25	25	
Alface	g	50	50	100	
Agrião	g	30	40	50	
Pepino	g	30	40	50	

FT.2.2.1 SOPA DE ESPINAFRES

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1ºNuma panela com água fria junte a abóbora cortada em cubos, a cebola, o alho e alho francês e a cenoura aos cubos e deixe cozinhar durante 30 minutos, 2º Passe tudo pela varinha mágica 3º Acrescente os espinafres e deixe cozer mais quinze minutos4º Retifique os temperos e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver)
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Abóbora	g	60	60	60	
Alho Francês	g	60	60	100	
Espinafres	g	60	60	80	
Cenoura	g	60	60	80	



FT. 2.2.2 BIFE DE PERU GRELHADO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lavar e preparar os ingredientes segundo as normas de higiene e segurança alimentar. 1.º Tempera-se o peru com alho, sal e sumo de limão 2.º Polvilhar a carne com ervas aromáticas.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Peru	g	85	90	180	

FT.2.2.2 ARROZ DE TOMATE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Leve ao lume o azeite a cebola e alho picados deixe alourar ligeiramente, acrescente o arroz envolva, junte o tomate aos cubos, adicione a água (1 porção de arroz para 2 porções de água), tempere de sal, e deixe cozinhar lentamente por vinte minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Arroz	g	20	30	50	

FT.2.2.3 SALADA DE PIMENTOS, CURGETE E BERINGELA SALTEADAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cortar os pimentos e cebolas em pequenos cubos, tempere de azeite e vinagre e deixe repousar durante uma hora. Saltear a curgete e beringela - cortadas aos cubos - com um pouco de azeite. Salpicar com alecrim.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	g	0,5	1	2	
Pimento	g	30	30	50	
Beringela	g	80	80	120	
Curgete	g	60	70	130	

FT.2.3.1 SOPA DE LEGUMES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria junte a abóbora, nabo, metade da cenoura a cebola e o alho, deixe cozinhar durante 30 minutos, passe pela varinha mágica. 2.º Acrescente o feijão-verde em tiras e restante cenoura também em cubos, deixe cozer mais quinze minutos em lume brando. 3.º retifique os temperos, termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Nabo	g	80	80	120	
Feijão-verde	g	40	40	60	
Cenoura	g	60	60	80	



FT.2.3.2 PESCADA COZIDA COM BATATA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lavar e preparar os ingredientes segundo as normas de higiene e segurança alimentar.1º Cozer as batatas sem pele e a pescada em água temperada com sal.
Cebola	g	20	20	20	
Pescada posta	g	95	120	150	
Batata	g	80	100	140	

FT. 2.3.3 BRÓCOLOS, COUVE-FLOR E CENOURA COZIDOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Azeite	g	1	1	1	
Vinagre	g	0,5	1	2	
Brócolos	g	35	45	70	
Couve-flor	g	35	45	70	
Cenoura	g	40	40	60	

FT.2.4.1 SOPA DE FEIJÃO BRANCO E COUVE REPOLHO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Azeite	g	1	1	1	
Vinagre	g	0,5	1	2	
Brócolos	g	35	45	70	
Couve-flor	g	35	45	70	
Cenoura	g	40	40	60	

FT.2.4.2 ARROZ À VALENCIANA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º. Leve ao lume o azeite o alho picado e a cebola picada, o louro, deixe alourar, acrescente as carnes, cortadas em cubos (2 cm por 2 cm) 2.º Acrescente as ervilhas, o miolo de camarão e ameijoas, envolva o arroz e o açafrão dissolvido em água quente, acrescente a água necessária para a cozedura, tempere de sal, e deixe cozinhar lentamente por cerca de vinte minutos. 3.º Coloque o arroz no tabuleiro por cima salpique os pimentos vermelhos cortados em cubos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Ervilhas	g	30	30	40	
Azeite	ml	3	5	9	
Carne de frango	g	30	40	65	
Carne de vaca	g	30	40	65	
Miolo ameijoas	g	25	30	45	
Miolo camarão	g	25	30	45	
Pimento	g	20	20	80	
Açafrão	g	0,1	0,1	0,1	
Arroz	g	20	30	50	



FT.2.4.3 SALADAS DE TOMATE, PEPINO E BELDROEGAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Beldroegas	g	100	120	150	
Pepino	g	30	30	50	

FT.2.5.1 SOPA DE FEIJÃO-VERDE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Numa panela com água fria as batatas aos cubos, o alho francês em juliana, a cenoura aos cubos, a cebola aos cubos durante 30 minutos. 2º Passar pela varinha. 3º Adicione o feijão-verde e deixe cozer durante 10 minutos. 4º Retifique os temperos e adicione o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Feijão-verde	g	40	40	60	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.2.5.2 FEIJÃO-FRADE COM ATUM E OVO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º De véspera, demolhar o feijão-frade de acordo com os procedimentos internos da empresa. No dia cozer o feijão-frade em água temperada com sal. 2º Misturar o atum com o feijão-frade. 4º Preparar o tempero à parte com alho, cebola e salsa picada, azeite e vinagre. Servir com um ovo cozido.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Azeite	ml	3	5	9	
Feijão-frade	g	20	30	50	
Atum	g	40	45	55	
Ovo	g	53	63	115	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - **PROCESSO DFP-A CPS097-2021**

FT.2.5.3 SALADAS DE ALFACE, AGRIÃO E CENOURA

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	g	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Agrião	g	50	50	100	
Cenoura	g	40	40	60	

FT.3.1.1. LEGUMES COM FEIJÃO

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º De véspera, demolhar o feijão. 2.º Numa panela com água fria acrescentar as abóboras em cubos, a cebola, o alho, o alho francês, a cenoura e a couve lombarda aos cubos e o feijão vermelho, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 3.º Passe tudo pela varinha mágica e acrescentar um pouco de feijão vermelho, couve branca e a couve lombarda. 4.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Couve lombarda	g	60	60	120	
Feijão	g	5	5	5	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.3.1.2. BIFANA GRELHADA COM LIMÃO E ESPIRAIS COM ERVAS AROMÁTICAS

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lavar e preparar os ingredientes segundo as normas de higiene e segurança alimentar. 1.º Tempera-se a bifana com alho, sal e sumo de limão 2.º Coze-se a massa em água com sal, escorrer e polvilhar com ervas aromáticas.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Bifana	g	85	90	180	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Orégãos	g	0,1	0,1	0,1	
Espiraais	g	20	30	50	



FT.3.1.3 ESPARREGADO DE ESPINAFRES, SALADAS DE TOMATE E CENOURA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Saltear os espinafres em azeite, sal, triturar com a varinha mágica e saltear novamente adicionando o vinagre, a farinha e o leite qb.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Espinafres	g	120	140	180	
Tomate	g	30	30	60	
Cenoura	g	40	40	60	

FT. 3.2.1 SOPA DE NABO COM SEGURELHA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Numa panela com água fria as batatas aos cubos, o alho francês em juliana, a cenoura aos cubos, a cebola aos cubos durante 30 minutos. 2º Passar pela varinha. 3º Adicione nabo cortado em quadrados e deixe cozer durante 10 minutos. 4º Retifique os temperos e adicione o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver). Adicione a segurelha.
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Nabo	g	80	80	120	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Segurelha	g	0,1	0,1	0,1	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.3.2.2 SOLHA ASSADA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Preparar e temperar o peixe com sal, alho, sumo de limão e ervas aromáticas, de preferência de véspera. 2.º Lavar, arranjar e cortar os restantes ingredientes. 3.º Colocar o peixe num tabuleiro com um fio de azeite e cebola cortada às rodelas. 4.º Por cima do peixe dispor o tomate aos cubos sem sementes e levar ao forno pré-aquecido a 160.ºC durante 25 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Solha	g	95	120	150	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.3.2.2. SALADA DE FEIJÃO-FRADE E PIMENTOS

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Na véspera demolhar o feijão-frade de acordo com os procedimentos internos da empresa. No dia cozer o feijão-frade em água temperada com sal. 2.º Misturar o pimento cortado em pedaços com o feijão-frade. 4.º Preparar o tempero à parte com alho, cebola e salsa picados, azeite e vinagre. (Pode incluir cubos de batata cozida)
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Salsa	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Feijão-frade	g	20	30	50	
Pimentos	g	30	30	50	

FT.3.2.3 SALADAS DE ALFACE, CENOURA E AGRIÃO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Agrião	g	50	50	100	
Cenoura	g	40	40	60	

FT. 3.3.1 SOPA DE BELDROEGAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho francês aos cubos, a batata aos cubos e a cenoura aos cubos, deixe cozinhar cerca de 15 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Adicione as beldroegas e deixe cozinhar mais 15 minutos. 4.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	ml	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Beldroegas	g	40	40	50	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura		60	60	80	



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT. 3.3.2 ARROZ DE PATO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lavar e preparar os ingredientes segundo as normas de higiene e segurança alimentar. 1. Coza o pato, isento de peles e gorduras, em água temperada com sal e pimenta. 2. Reserve a água da cozedura. Retire a carne e desfie a mesma. 4. Coloque um pouco de água numa panela, junte a cebola picada, o azeite, o alho francês (juliana fina) e deixe ferver. 5. Acrescente o arroz e mexa muito bem. 6. Regue com o caldo da cozedura (o dobro da quantidade do arroz) e retifique o tempero. Deixe cozer em lume brando.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Pato	g	130	140	200	
Arroz	g	30	40	60	
Alho-francês	g	25	25	25	

FT. 3.3.3 RATATOUILLE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lavar e preparar os ingredientes segundo as normas de higiene e segurança alimentar. 1. Descasque as cebolas e os alhos, corte-os em rodelas e leve ao lume com metade do azeite. Corte o tomate, a curgete e beringela e os pimentos em pequenos quadrados. Junte os legumes, salpique com o sal, junte o louro e um ramo de salsa e hortelã atados e regue com o restante azeite. 3. Tape e cozinhe em lume brando 25 minutos, agitando o tacho.
Cebola	g	10	10	10	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Tomate	g	25	25	25	
Pimento	g	30	30	50	
Curgete	g	30	35	65	
Beringela	g	40	40	60	

FT. 3.4.1 SOPA DE REPOLHO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Numa panela com água fria junte a cebola, o alho, a cenoura, o nabo e a abóbora aos cubos e deixe cozinhar durante 30 minutos, 2º Passe tudo pela varinha mágica 3º Acrescente a couve em juliana e deixe cozer mais quinze minutos 4º Retifique os temperos e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver)
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Couve Repolho	g	60	60	90	
Nabo	g	80	80	120	
Abóbora	g	60	60	60	
Cenoura	g	60	60	80	



FT. 3.4.2 TORTILHA DE PEIXE (PESCADA) COM ALHO-FRANCÊS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lave e prepare os legumes e o peixe. 1-Refogue a cebola e o azeite picados, adicione o alho-francês e a cenoura, deixe cozinhar até estarem macios. 2-coza as batata aos cubos com a pescada, de seguida escorra e reserve. Desfie a pescada. 3- Junte as batatas e a pescada ao refogado e salteie um pouco. 4-Parta os ovos para uma tigela, tempere-os com pimenta moída na altura e bata-os com uma vara de arames. 5- Junte o preparado, misture bem, deite num tabuleiro antiaderente e leve ao forno, pré-aquecido, durante cerca de 25 minutos. Adicione a salsa.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Salsa	g	0,8	1	1	
Azeite	ml	3	5	9	
Alho-francês	g	60	60	100	
Batata	g	80	100	140	
Pescada	g	95	120	150	
Ovo	g	53	63	115	
Cenoura	g	40	40	60	

FT. 3.4.3 SALADA DE ALFACE, CENOURA E BELDROEGAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Cenoura	g	40	40	60	
Beldroegas	g	50	50	100	

FT. 3.5.1 CREME DE ESPINAFRES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, o nabo, os espinafres, a batata aos cubos e a cenoura aos cubos, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2º Passe tudo pela varinha mágica. 3º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	ml	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Nabo	g	80	80	120	
Espinafres	g	60	60	80	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - **PROCESSO DFP-A CPS097-2021**

FT. 3.5.2 TAGLIATELLE COM FRANGO DESFIADO E BRÓCOLOS SALTEADOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1ºLavar bem, arranjar e cortar os ingredientes.2ºCozer o tagliatelle, o frango e os brócolos (pedaços pequenos) em água temperada com sal.3º Refogar a cebola e o alho em azeite e água, adicionar depois o frango limpo de ossos e pele e desfiado.4º No final, envolver a massa com o frango e os brócolos.
Cebola	g	40	40	50	
Alho	ml	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	3	5	9	
Frango	g	120	140	180	
Brócolos	g	45	60	100	
Tagliatelle	g	20	30	50	

FT. 3.5.3 SALADA DE TOMATE, PEPINO E AGRIÃO

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	20	20	20	
Azeite	ml	1,2	1,5	2	
Vinagre	ml	25	25	25	
Tomate	g	30	30	60	
Agrião	g	30	40	50	
Pepino	g	30	40	50	

FT.4.1.1 SOPA DE FEIJÃO-VERDE

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria as batatas aos cubos, o alho francês em juliana, a cenoura aos cubos, a cebola aos cubos durante 30 minutos. 2.º Passar pela varinha. 3.º Adicione o feijão-verde e deixe cozer durante 10 minutos. 4.º Retifique os temperos e adicione o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Feijão-verde	g	40	40	60	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - **PROCESSO DFP-A CPS097-2021**

FT.4.1.2 FILETES DE PESCADA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Preparar e temperar os filetes de peixe com sal, alho, sumo de limão e ervas aromáticas, de preferência de véspera. 2.º Lavar, arranjar e cortar os restantes ingredientes. 3.º Colocar o peixe num tabuleiro com um fio de azeite e cebola cortada às rodelas. 4.º Por cima do peixe dispor o tomate aos cubos sem sementes e levar ao forno pré-aquecido a 160.ºC durante 25 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Filetes pescada	g	95	120	150	

FT.4.1.2 ARROZ DE COENTROS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Leve ao lume o azeite a cebola e alho picados deixe alourar ligeiramente, acrescente o arroz envolva, junte o tomate aos cubos, adicione a água (1 porção de arroz para 2 porções de água), tempere de sal, e deixe cozinhar lentamente por vinte minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Coentros	g	0,7	1,1	1,1	
Azeite	ml	3	5	9	
Arroz	g	20	30	50	

FT.4.1.3 SALADAS DE PEPINO, CENOURA E TOMATE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Pepino	g	30	30	50	
Cenoura	g	40	40	60	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.4.2.1 CREME DE BERINGELA E COGUMELOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	40	40	50	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a beringela aos cubos, o alho francês aos cubos, os cogumelos, a batata aos cubos e a cenoura aos cubos, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Beringela	g	100	100	100	
Cogumelos	g	60	60	90	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.4.2.2 ESTUFADO DE BORREGO COM BATATA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	20	20	20	1.º Depois de cortado o borrego tempera-se com alho, sal e sumo de limão. Leve ao lume o azeite, acrescente o alho a cebola picada, o tomate em cubos e o pimentão-doce, deixe apurar durante cinco minutos 3.º Acrescente o borrego, envolva no estufado e deixe cozinhar durante 20 minutos em lume médio. Adicionar água ao estufado e quando esta ferver adicionar as batatas e deixar cozinhar por 15 minutos. Retifique os temperos e polvilhe com salsa.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Pimentão-doce	g	0,1	0,1	0,1	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Borrego	g	140	150	210	
Batata	g	60	80	120	

4.2.3. SALADAS DE RÚCULA E ALFACE, BRÓCOLOS COZIDOS

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	10	10	10	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Rúcula	g	50	50	80	
Brócolos	g	35	45	70	



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.4.3.1. SOPA DE LEGUMES

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	40	40	50	1.º Numa panela com água fria junte a abóbora, nabo, metade da cenoura a cebola e o alho, deixe cozinhar durante 30 minutos, passe pela varinha mágica. 2.º Acrescente o feijão-verde em tiras e restante cenoura também em cubos, deixe cozer mais quinze minutos em lume brando. 3.º Retifique os temperos, termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Nabo	g	80	80	120	
Feijão-verde	g	40	40	60	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.4.3.2 MASSADA DE PALOCO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	20	20	20	1º Demolhar o paloco. 1.º Lavar, arranjar e cortar os restantes ingredientes. 2.º Estufar a cebola, o alho e o tomate cortado aos cubos em azeite. 3.º Acrescentar água e o peixe. 4.º Temperar com coentros e salsa e deixar estufar em lume brando durante 20 minutos. 5.º Acrescentar novamente água e quando ferver a massa. 6.º Retificar o tempero e deixar cozinhar por mais durante 15 minutos.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Paloco	g	40	50	70	
Coentros	g	0,7	1,1	1,1	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Macarronetes	g	20	30	50	

FT.4.3.3. SALADAS DE TOMATE, PEPINO E PIMENTOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	10	10	10	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Pepino	g	30	30	50	
Pimento	g	30	30	50	



FT.4.4.1 CREME DE TOMATE E CHUCHU

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	40	40	50	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a abóbora aos cubos, o alho francês, o chuchu aos cubos e o tomate, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Chuchu	g	80	80	120	
Tomate	g	30	30	30	

FT.4.4.2 EMPADÃO (PURÉ) DE FRANGO E ESPINAFRES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	20	20	20	1.º Cozer o frango, desfiar e reservar. Cozer os espinafres e reservar. Leve ao lume o azeite, a cebola picada, o alho e o tomate em cubos. Deixe apurar por 5 minutos. 2.º Junte a carne desfiada e o sal. Deixar estufar em lume brando por 20 minutos. Puré: Lave as batatas, corte-os em pedaços e deite-os numa panela. Junte a água necessária para imergir as batatas, ultrapassando-os em cerca de 1 a 2 dedos de altura. Tempere com sal e leve ao lume até estarem cozinhadas. Retire a água, adicione o leite, o creme vegetal e a noz-moscada e Triture até textura homogénea. Colocar num tabuleiro uma camada de puré, a carne no meio e uma camada de espinafres e cobrir com o restante puré. 3.º Pincelar com ovo e levar ao forno a alourar por 10 minutos.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Frango	g	120	140	180	
Espinafres	g	60	60	80	
Batata	g	80	100	140	
Leite meio-gordo	g	10	10	10	
Margarina	g	1	1	1	
Noz-moscada	g	0,1	0,1	0,1	

FT.4.4.3 SALADAS DE ALFACE, RÚCULA E ACELGAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	10	10	10	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Rúcula	g	50	50	80	
Acelgas	g	50	50	80	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.4.5.1. SOPA DE AGRIÃO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, o alho francês em juliana, a batata aos cubos e a cenoura aos cubos, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2º Passe tudo pela varinha mágica. 3º Acrescente o agrião e deixe cozer mais quinze minutos. 4º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Agrião	g	40	40	50	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.4.5.2 SALADA DE GRÃO COM ATUM E OVO

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a abóbora aos cubos, o alho francês, o chuchu aos cubos e o tomate, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2º Passe tudo pela varinha mágica. 3º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Salsa	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Atum	g	40	45	55	
Grão-de-bico	g	20	30	50	
Ovo	g	53	63	115	

FT.4.5.3. SALADA DE CENOURA; FEIJÃO-VERDE E NABO COZIDOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Cenoura	g	40	40	60	
Feijão-verde	g	40	50	100	
Nabo	g	40	40	60	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.5.1.1. SOPA DE COUVE PENCA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	40	40	50	1º Numa panela com água fria junte a cebola, o alho, a cenoura, o nabo e a abóbora aos cubos e deixe cozinhar durante 30 minutos, 2º Passe tudo pela varinha mágica3º Acrescente a couve em juliana e deixe cozer mais quinze minutos4º Retifique os temperos e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver)
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Couve penca	g	60	60	90	
Nabo	g	80	80	120	
Abóbora	g	60	60	60	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.5.1.2 PATANISCAS DE LEGUMES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	20	20	20	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.1º Leve ao lume o azeite o alho picado e a cebola picada, o louro, deixe alourar, acrescente os legumes cortados (alho-francês cortado fino, cenoura e curgete raladas) até estarem cozinhados. Envolver os legumes com o ovo batido, a salsa e a farinha dissolvida em água. Formar e fritar.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Azeite	ml	3	5	9	
Alho-francês	g	40	50	70	
Cenoura	g	20	30	50	
Curgete	g	60	70	130	
Ovo (1un S, 1un M, 2un M)	g	53	63	115	
Farinha (aveia)	g	8	8	10	

FT.5.1.2. ARROZ DE FEIJÃO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	20	20	20	1.º Leve ao lume o azeite a cebola e alho picados deixe alourar ligeiramente, acrescente o arroz envolva, junte o tomate aos cubos e o feijão, adicione a água (1 porção de arroz para 2 porções de água), tempere de sal, e deixe cozinhar lentamente por vinte minutos.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Arroz	g	20	30	50	
Feijão encarnando	g	5	5	5	



FT.5.1.3 SALADA DE CENOURA, BETERRABA E RABANETE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Cenoura	g	40	40	60	
Beterraba	g	100	120	150	
Rabanete	g	30	50	80	

FT.5.2.1 SOPA DE GRÃO COM ESPINAFRES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Demolhe o grão. 1º Numa panela com água fria junte o grão, o nabo, a cenoura, a cebola e o alho. Deixe cozinhar durante 25 minutos. Junte folhas de espinafre e cozinhe durante 5 minutos. Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Grão	g	10	10	10	
Espinafres	g	60	60	80	
Nabo	g	80	80	120	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.5.2.2 CARAPAU ASSADO NO FORNO COM BATATA COZIDA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Lavar, preparar e temperar os carapaus com sal, alho, sumo de limão e ervas aromáticas. 2.º Preparar os restantes ingredientes. 3.º Colocar o peixe num tabuleiro com um fio de azeite e cebola cortada às rodela. 4.º Por cima do peixe dispor o tomate aos cubos sem sementes e levar ao forno pré-aquecido a 160°C durante 25 minutos. 5.º Cozer as batatas sem pele em água temperada com sal.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
limão (sumo)	g	10	10	10	
Batata	g	80	100	140	
Carapau	g	120	130	175	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.5.2.3. SALADA DE TOMATE; COUVE LOMBARDA E NABO COZIDOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Nabo	g	40	40	60	
Couve lombarda	g	50	70	110	

FT.5.3.1. CREME DE CHUCHU E COENTROS

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a abóbora aos cubos, o alho francês, ao chuchu aos cubos e os coentros, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Chuchu	g	80	80	120	
Coentros	g	0,7	1,1	1,1	

FT.5.3.2. CUBOS DE VITELA ESTUFADOS COM ESPARGUETE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lavar e preparar os ingredientes segundo as normas de higiene e segurança alimentar. 1º Leve ao lume o azeite o alho picado, a cebola picada, o tomate em cubos e a cenoura às rodelas e deixe estufar durante cinco minutos. 2º Adicionar a carne, envolve-la no estufado e deixar cozinhar por meia hora. Cozer a esparguete em água e sal.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Cenoura	g	50	50	80	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Carne de vaca	g	85	90	130	
Esparguete		20	30	50	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.5.3.3. SALADA DE ALFACE, AGRIÃO E RÚCULA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Rúcula	g	50	50	80	
Agrião	g	50	50	100	

FT.5.4.1. SOPA DE ALHO FRANCÊS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a abóbora aos cubos, o alho francês, o nabo e a cenoura, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Retifique os temperos, e termine com azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Nabo	g	80	80	120	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.5.4.2. ARROZ DE LULAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1ºLavar, arranjar e cortar os ingredientes.2º Refogar em azeite a cebola, o alho picado, o tomate em cubos, durante 5 minutos.4ºadicionar as lulas e deixar cozer 15 minutos. Adicionar o arroz e cozinhar por mais 15 minutos. Retificar sal e salpicar com salsa
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Arroz	g	30	40	60	
Lulas	g	125	130	180	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.5.4.3. SALADA DE TOMATE, CENOURA E PEPINO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Cenoura	g	40	40	60	
Pepino	g	30	30	50	

FT.5.5.1 SOPA DE NABIÇAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lave as batatas e brócolos, corte-os em pedaços e deite-os numa panela. Junte a água necessária para imergir, ultrapassando-os em cerca de 1 a 2 dedos de altura. Tempere com sal e leve ao lume. Deixe ferver até os legumes estarem macios. Retire a água, adicione o leite, o creme vegetal e a noz-moscada. Triture até textura homogénea.
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Abóbora	g	60	60	60	
Alho Francês	g	60	60	100	
Nabiça grelos nabo	g	60	60	80	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.5.5.2. LOMBO DE PORCO ASSADO NO FORNO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Temperar a carne com sal, sumo de limão e alho 2º Disponha a carne num tabuleiro regado com um fio de azeite, cebola cortada grosseiramente. 3º Polvilhar com ervas de provençã 4º Levar o tabuleiro ao forno por 30 minutos a 160°C com molho de legumes. 5º O molho de legumes é feito com um fio de azeite, cebola, tomate em cubos ou concentrado e depois de apurado por 5 minutos, triturar.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Lombo de porco	g	85	90	130	
Limão (sumo)	g	10	10	10	



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.5.5.2. PURÉ (BATATA E BRÓCOLOS)

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lave as batatas e brócolos, corte-os em pedaços e deite-os numa panela. Junte a água necessária para imergir, ultrapassando-os em cerca de 1 a 2 dedos de altura. Tempere com sal e leve ao lume. Deixe ferver até os legumes estarem macios. Retire a água, adicione o leite, o creme vegetal e a noz-moscada. Triture até textura homogênea.
Batata	g	80	100	140	
Brócolos	g	30	30	50	
Leite meio-gordo	ml	10	10	10	
Margarina (creme vegetal)	g	1	1	1	
Noz-moscada	g	0,1	0,1	0,1	

FT.5.5.3. SALADA DE PIMENTOS; BERINGELA E CURGETE ASSADAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cortar aos cubos e levar ao forno com um fio de azeite. Salpicar com alecrim.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Pimento	g	30	30	50	
Beringela	g	80	80	120	
Curgete	g	60	70	130	

FT.6.1.1. CREME DE NABO E CENOURA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Numa panela com água fria as batatas aos cubos, o alho francês em juliana, a cenoura aos cubos, a cebola aos cubos durante 30 minutos. 2º Passar pela varinha. 3º Adicione nabo cortado em quadrados e deixe cozer durante 10 minutos. 4º Retifique os temperos e adicione o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Nabo	g	60	80	120	
Alho Francês	g	60	60	100	
Batata/Batata-doce	g	80	40	50	
Cenoura	g	60	100	150	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - **PROCESSO DFP-A CPS097-2021**

FT.6.1.2. PESCADA ASSADA NO FORNO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1ºLavar, preparar e temperar o peixe com sal, alho, sumo de limão e ervas aromáticas.2º arranjar os restantes ingredientes.3ºColocar o peixe num tabuleiro com um fio de azeite e cebola cortada às rodela.4ºPor cima do peixe dispor o tomate aos cubos sem sementes e levar ao forno pré-aquecido a 160°C durante 25 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Pescada	g	95	120	150	

FT.6.1.2. SALADA DE FEIJÃO-FRADE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º De véspera, demolhar o feijão-frade de acordo com os procedimentos internos da empresa. No dia cozer o feijão-frade em água temperada com sal. 2.º Misturar o pimento cortado em pedaços com o feijão-frade. 3.º Preparar o tempero à parte com alho, cebola e salsa picados, azeite e vinagre.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Salsa	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Feijão-frade	g	20	30	50	

FT.6.1.3. SALADA DE ALFACE, RÚCULA E PIMENTOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Rúcula	g	50	50	80	
Pimento	g	30	30	50	



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.6.2.1. SOPA DE RABANETE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a curgete, o alho francês, a cenoura e o rabanete, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Curgete	g	60	60	80	
Cenoura	g	60	60	80	
Rabanete	g	150	150	150	

FT.6.2.2. EMPADÃO (PURÉ) DE VITELA E COGUMELOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Leve ao lume o azeite, a cebola picada, o alho e o tomate em cubos. Deixe apurar por 5 minutos. 2.º Junte a carne (cortada finamente), os cogumelos e o sal. Deixar estufar em lume brando por 20 minutos. Puré - Lave as batatas, corte-os em pedaços e deite-os numa panela. Junte a água necessária para imergir as batatas, ultrapassando-os em cerca de 1 a 2 dedos de altura. Tempere com sal e leve ao lume. Deixe ferver até estarem cozinhadas. Retire a água, adicione o leite, o creme vegetal e a noz-moscada. Triture até textura homogênea. Colocar num tabuleiro uma camada de puré, a carne no meio e os cogumelos e cobrir com o restante puré. 3.º Pincelar com ovo e levar ao forno a alourar por 10 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	ml	25	25	25	
Azeite	g	3	5	9	
Carne de vaca	g	85	90	130	
Cogumelos	g	50	60	90	
Batata	g	80	100	140	
Leite meio-gordo		10	10	10	
Margarina		1	1	1	
Noz-moscada		0,1	0,1	0,1	
Salsa		0,8	1,3	1,3	

FT.6.2.3. SALADA DE TOMATE E CENOURA; BRÓCOLOS COZIDOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Cenoura	g	40	40	60	
Brócolos	g	35	45	70	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.6.3.1. SOPA DE ESPINAFRES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1ºNuma panela com água fria junte a abóbora cortada em cubos, a cebola, o alho e alho francês e a cenoura aos cubos e deixe cozinhar durante 30 minutos, 2º Passe tudo pela varinha mágica3º Acrescente os espinafres e deixe cozer mais quinze minutos 4º Retifique os temperos e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Abóbora	g	60	60	60	
Alho Francês	g	60	60	100	
Espinafres	g	60	60	80	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.6.3.2. ARROZ DE MARUCA E PIMENTOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Lavar, arranjar e cortar os restantes ingredientes. 2.º Estufar a cebola, o alho, o tomate cortado e os pimentos aos cubos em azeite.3.º Acrescentar água e o peixe. 4.º Temperar com salsa e deixar estufar em lume brando durante 20 minutos. 5.º Acrescentar novamente água e quando ferver adicionar o arroz. 6.º Retificar o tempero e deixar cozinhar por mais durante 15 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Maruca	g	95	120	150	
Pimentos	g	20	20	40	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Arroz	g	20	30	50	

FT.6.3.3. SALADAS DE TOMATE E PEPINO; COUVE-FLOR COZIDA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Pepino	g	30	30	50	
Couve-flor	g	35	45	70	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.6.4.1. SOPA DE FEIJÃO-VERDE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	40	40	50	1º Numa panela com água fria as batatas aos cubos, o alho francês em juliana, a cenoura aos cubos, a cebola aos cubos durante 30 minutos. 2º Passar pela varinha. 3º Adicione o feijão-verde e deixe cozer durante 10 minutos. 4º Retifique os temperos e adicione o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver)
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Feijão-verde	g	40	40	60	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.6.4.2. FRANGO ASSADO NO FORNO COM ESPARGUETE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	25	25	25	1.º Depois de cortado o frango tempera-se com cebola, alho, sal e sumo de limão 2.º Posteriormente levar o frango ao forno quente, disposto em tabuleiro, coberto com a marinada e levar ao forno a assar á temperatura de 160.º C por 30 minutos. 3.º Polvilhar a carne com ervas aromáticas. 4.º Cozer o esparguete em água e sal por 15 minutos.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Frango	g	120	140	180	
Esparguete	g	20	30	50	

FT.6.4.3. SALADA DE BETERRABA, BELDROEGAS E CENOURA COZIDA

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	10	10	10	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Beterraba	g	100	120	150	
Beldroegas	g	100	120	150	
Cenoura	g	40	40	60	



FT.6.5.1. SOPA DE FEIJÃO E LEGUMES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º De véspera, demolhar o feijão. 2.º Numa panela com água fria acrescente as abóboras em cubos, a cebola, o alho, o alho francês, a cenoura e a couve lombarda aos cubos e o feijão vermelho, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 3.º Passe tudo pela varinha mágica e acrescente um pouco de feijão vermelho, couve branca e a couve lombarda. 4.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Couve lombarda	g	60	60	120	
Feijão	g	5	5	5	
Cenoura		60	60	80	

FT.6.5.2. TORTILHA DE LEGUMES (CURGETE, ALHO FRANCÊS E CENOURA) NO FORNO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lave e prepare os legumes. 1-Refogue a cebola e o azeite picados, adicione a curgete aos quadrados e o alho francês, deixe cozinhar até estarem macios. 2-coza as batata aos cubos com a cenoura, de seguida escorra e reserve. 3- Junte as batatas e a cenoura ao refogado e salteie um pouco. 4-Parta os ovos para uma tigela, tempere-os com pimenta moída na altura e bata-os com uma vara de arames. 5- Junte o preparado, misture bem, deite num tabuleiro antiaderente e leve ao forno, pré-aquecido, durante cerca de 25 minutos. Adicione a salsa.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Salsa	g	0,8	1,0	1,0	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho-francês	g	60	60	100	
Batata	g	80	100	140	
Curgete	g	60	70	130	
Ovo	g	53	63	115	
Cenoura	g	50	50	80	

FT.6.5.3 SALADAS DE ALFACE, AGRIÃO; COUVE-DE-BRUXELAS COZIDA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Agrião	g	50	50	100	
Couve-de-bruxelas	g	60	75	125	



FT.7.1.1. SOPA DE CHUCHU E COENTROS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a abóbora aos cubos, o alho francês, ao chuchu aos cubos e os coentros, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Chuchu	g	80	80	120	
Coentros	g	0,7	1,1	1,1	

FT.7.1.2. BIFE DE PERU COM ESPARGUETE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Tempera-se o peru com alho, sal e sumo de limão. Grelha-se em lume brando. 2.º Polvilhar a carne com ervas aromáticas. 3.º Cozer o esparguete em água e sal por 15 minutos.
Cebola	g	25	25	25	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Peru	g	85	90	180	
Esparguete	g	20	30	50	

FT.7.1.3. FEIJÃO-VERDE SALTEADO; SALADAS DE TOMATE E PEPINO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Depois de escaldado durante uns minutos em água e sal, saltear o feijão-verde com um pouco de azeite.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Pepino	g	30	30	50	
Feijão-verde	g	40	50	100	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.7.2.1. CREME DE BERINGELA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	40	40	50	1º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, a beringela aos cubos, o alho francês aos cubos, a batata aos cubos e a cenoura aos cubos, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2º Passe tudo pela varinha mágica. 3º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Abóbora	g	100	100	100	
Alho Francês	g	80	80	120	
Espinafres	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	

FT. 7.2.2. EMPADÃO (PURÉ) DE BACALHAU COM ESPINAFRES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	20	20	20	Demolhar o bacalhau. 1.º Cozer o bacalhau, desfiar e reservar. Cozer os espinafres e reservar. Leve ao lume o azeite, a cebola picada, o alho. Deixe apurar por 5 minutos. 2.º Junte o bacalhau desfiado e os espinafres, apure 5 minutos. Puré - Lave as batatas, corte-os em pedaços e deite-os numa panela. Junte a água necessária para imergir as batatas, ultrapassando-os em cerca de 1 a 2 dedos de altura. Tempere com sal e leve ao lume. Deixe ferver até estarem cozinhadas. Retire a água, adicione o leite, o creme vegetal e a noz-moscada. Triture até textura homogénea. Colocar num tabuleiro uma camada de puré, o preparado de bacalhau e espinafres e cobrir com o restante puré. 3.º Pincelar com ovo e levar ao forno a alourar por 10 minutos.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	3	5	9	
Bacalhau	g	50	60	90	
Espinafres	g	60	60	80	
Batata	g	80	100	140	
Leite meio-gordo	g	10	10	10	
Margarina		1	1	1	
Noz-moscada	g	0,1	0,1	0,1	

FT.7.2.3. SALADAS DE COUVE ROXA, ALFACE E ACELGAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	10	10	10	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Couve roxa	g	60	70	100	
Acelgas	g	50	50	80	



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.7.3.1. SOPA DE GRÃO COM NABIÇAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria junte o nabo, a cenoura, a cebola, o alho e o grão. Deixe cozinhar durante 25 minutos. Junte a nabiça e cozinhe durante 5 minutos. Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Grão	g	10	10	10	
Nabiça	g	60	60	80	
Nabo	g	80	80	120	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.7.3.2. MOUSSAKA DE BORREGO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Pré-aqueça o forno a 180.º C. 2.º Lave e corte as beringelas em rodela. Disponha sobre uma grelha, tempere com sal e reserve. 3.º Num tacho largo, aqueça o azeite, junte a cebola e os alhos picados, deixe refogar e adicione a carne picada. 4.º Mexa e tempere com sal, pimenta, canela e cominhos e deixe refogar mais um pouco. 5.º Refresque com o vinho e adicione o tomate e o pimentão-doce. Envolve e deixe cozinhar lentamente. Verifique os temperos. 6.º Num recipiente de ir ao forno, disponha metade do recheio e cubra com rodela de beringela. 7.º Em cima, disponha o restante recheio e cubra com as restantes beringelas. 8.º Envolve o creme de soja com um pouco de sal, um pouco de pimenta e a noz-moscada e espalhe sobre as rodela de beringela. 9.º Polvilhe com o queijo e leve ao forno a gratinar durante 15 a 20 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Pimentão-doce	g	0,1	0,1	0,1	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Borrego		65	75	120	
Beringelas	g	80	80	120	
Creme soja	g	10	15	25	
Queijo ralado	g	15	20	30	

FT.7.3.3. COUVE-DE-BRUXELAS COZIDA; SALADAS DE RÚCULA E BETERRABA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Rúcula	g	50	50	80	
Beterraba	g	100	120	150	
Couve-de-bruxelas	g	60	75	125	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.7.4.1. SOPA DE COUVE-FLOR

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	40	40	50	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, o alho francês, a batata aos cubos e a cenoura, deixe cozinhar cerca de 20 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Adicione a couve-flor. Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Alho	ml	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Couve-flor	g	60	60	100	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.7.4.2. FILETES DE PESCADA ASSADOS SIMPLES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	20	20	20	1.º Lavar, preparar e temperar os filetes de peixe com sal, alho, sumo de limão e ervas aromáticas. 2.º Colocar o peixe num tabuleiro com um fio de azeite e cebola cortada às rodelas. 3.º Por cima do peixe dispor o tomate aos cubos sem sementes e levar ao forno pré-aquecido a 160.ºC durante 25 minutos.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Filetes pescada	g	85	100	140	

FT.7.4.2. ARROZ DE PIMENTOS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	
Cebola	g	20	20	20	1º Leve ao lume o azeite a cebola, alho picados, os pimentos (cortados finamente) deixe alourar ligeiramente, acrescente o arroz envolva, junte o tomate aos cubos, adicione a água (1 porção de arroz para 2 porções de água), tempere de sal, e deixe cozinhar lentamente por vinte minutos.
Alho	g	1,2	1,5	2	
Pimentos	g	20	20	40	
Azeite	ml	3	5	9	
Arroz	g	20	30	50	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - **PROCESSO DFP-A CPS097-2021**

FT.7.4.3. BRÓCOLOS COZIDOS, SALADAS DE RABANETE E TOMATE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Rabanetes	g	30	50	100	
Brócolos	g	35	45	70	

FT.7.5.1. SOPA DE AGRIÃO

FICHA TÉCNICA	UN.	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1ºCEB	Sec.	1ºNuma panela com água fria junte a abóbora cortada em cubos, a cebola, o alho e alho francês e a cenoura aos cubos e deixe cozinhar durante 30 minutos, 2º Passe tudo pela varinha mágica3º Acrescente o agrião e deixe cozer mais quinze minutos4º Retifique os temperos e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver)
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Abóbora	g	60	60	60	
Alho Francês	g	60	60	100	
Agrião	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.7.5.2. LENTILHAS ESTUFADAS COM LEGUMES E OVO ESCALFADO COM MASSA ESPIRAL

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Demolhe as lentilhas e coza-as em água temperada com sal, até ficarem tenras. Pique as cebolas e o alho e refogue. Junte as cenouras, o alho-francês, cortados em rodela, e o tomate picado. Mexa e deixe cozinhar um pouco. Refresque com o vinho branco e deixe reduzir. Adicione a água e as lentilhas cozidas, tempere com sal e deixe cozinhar durante cinco minutos. Escalfe 1 ovo por pessoa.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Cenoura	g	40	40	60	
Alho-francês	g	60	60	100	
Lentilhas	g	20	20	20	
Massa espiral	g	20	30	50	
Azeite	ml	1	1	1	



FT.7.5.3. GRELOS COZIDOS; SALADA DE ALFACE E CENOURA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Cenoura	g	40	40	60	
Grelos cozidos	g	80	80	100	

FT. 8.1.1. SOPA DE COUVE REPOLHO COM FEIJÃO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Demolhe o feijão. 1.º Numa panela com água fria junte o feijão, o nabo, a cenoura, a cebola e o alho. Deixe cozinhar durante 25 minutos. Junte o repolho cortado em juliana e cozinhe durante 5 minutos. Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	ml	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Feijão	g	5	5	5	
Couve-repolho	g	80	80	100	
Nabo	g	80	80	120	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.8.1.2. ABRÓTEA ASSADA COM BATATAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Demolhe o feijão. 1.º Numa panela com água fria junte o feijão, o nabo, a cenoura, a cebola e o alho. Deixe cozinhar durante 25 minutos. Junte o repolho cortado em juliana e cozinhe durante 5 minutos. Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	20	20	20	
Alho	ml	1,2	1,5	2	
Tomate	ml	25	25	25	
Azeite	g	3	5	9	
Limão (sumo)	g	10	10	10	
Batata	g	80	100	140	
Abrótea	g	95	120	150	



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.8.1.3. BRÓCOLOS E NABO COZIDOS; SALADA DE ALFACE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Nabo	g	40	40	60	
Brócolos	g	35	45	70	

FT.8.2.1. SOPA DE NABIÇAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria junte a abóbora cortada em cubos, a cebola, o alho e alho francês e a cenoura aos cubos e deixe cozinhar durante 30 minutos, 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Acrescente as nabiças e deixe cozer mais 15 minutos. 4.º Retifique os temperos e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver)
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Abóbora	g	60	60	60	
Alho Francês	g	60	60	100	
Nabiça	g	60	60	80	
Cenoura	g	60	60	80	

FT.8.2.2. COSTELETA DE PORCO ASSADA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Temperar a carne com sal, sumo de limão e alho. 2.º Disponha a carne num tabuleiro regado com um fio de azeite, cebola cortada grosseiramente. 3.º Polvilhar com ervas de Provence. 4.º Levar o tabuleiro ao forno por 30 minutos a 160°C e cobrir com molho de legumes. 5.º O molho de legumes é feito com um fio de azeite, cebola, tomate e depois de apurado por 5 minutos, triturar.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Costeletas	g	110	120	170	
Limão (sumo)	g	10	10	10	



Município de Idanha-a-Nova
Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.8.2.2. PURÉ DE COUVE-FLOR

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lave as batatas e couve-flor, corte-os em pedaços e deite-os numa panela. Junte a água necessária para imergir, ultrapassando-os em cerca de 1 a 2 dedos de altura. Tempere com sal e leve ao lume. Deixe ferver até os legumes estarem macios. Retire a água, adicione o leite, o creme vegetal e a noz-moscada. Triture até textura homogénea.
Batata	g	80	100	140	
Couve-flor	g	60	60	100	
Leite meio-gordo	g	10	10	10	
Margarina	ml	1	1	1	
Noz-moscada	g	0,1	0,1	0,1	

FT.8.2.3. ESPARREGADO, SALADAS DE TOMATE E RÚCULA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Saltear os espinafres em azeite, sal, triturar com a varinha mágica e saltear novamente adicionando o vinagre, a farinha e o leite qb.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Tomate	g	30	30	60	
Rúcula	g	50	50	80	
Espinafres	g	120	140	180	

FT.8.3.1. CREME DE ALHO-FRANCÊS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho, o nabo, o alho francês aos cubos, a batata aos cubos e a cenoura aos cubos, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2º Passe tudo pela varinha mágica. 3º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	ml	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Nabo	g	80	80	120	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura	g	60	60	80	



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FT.8.3.2. FEIJÃO-FRADE COM ATUM E OVO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º De véspera, demolhar o feijão-frade de acordo com os procedimentos internos da empresa. No dia cozer o feijão-frade em água temperada com sal. 2.º Misturar o atum com o feijão-frade. 3.º Preparar o tempero à parte com alho, cebola e salsa picada, azeite e vinagre. Servir com um ovo cozido.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Salsa	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Feijão-frade	g	20	30	50	
Atum	g	40	45	55	
Ovo	g	53	63	115	

FT.8.3.3. SALADAS DE PIMENTO, PEPINO E ALFACE

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Pimento	g	30	30	50	
Pepino	g	30	30	50	

FT.8.4.1. SOPA DE COUVE LOMBARDA

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria acrescente as abóboras em cubos, a cebola, o alho, o alho francês, a cenoura e metade da couve lombarda em juliana, deixe cozinhar cerca de 30 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica e acrescente a restante couve lombarda. 3.º Retifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Alho francês	g	60	60	100	
Abóbora	g	60	60	60	
Couve lombarda	g	60	60	120	
Cenoura	g	60	60	80	



FT.8.4.2. ESPARGUETE À BOLONHESA COM ESPINAFRES

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Lavar e preparar os ingredientes segundo as normas de higiene e segurança alimentar.1.º Leve ao lume o azeite acrescente o alho, a cebola picada, deixe alourar, junte o tomate em cubos e o pimentão-doce 2.º Junte a carne picada e os espinafres e deixe estufar em lume brando durante 30 minutos, no final salpique com a salsa e orégãos 3.º Leve ao lume água com sal e um fio de azeite quando estiver a ferver acrescente o esparguete deixe cozer o tempo correspondente ao indicado pelo fabricante (1 porção de massa para três de água) 4.º Escorra e reserve com um pouco da água da cozedura 5.º Sirva com a carne bolonhesa.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	g	1,2	1,5	2	
Tomate	g	25	25	25	
Azeite	ml	3	5	9	
Pimentão-doce	g	0,1	0,1	0,1	
Carne de vaca picada	g	85	90	130	
Salsa	g	0,8	1,3	1,3	
Orégãos	g	0,1	0,1	0,1	
Espinafre	g	100	100	120	
Esparguete	g	20	30	50	

FT.8.4.3. SALADAS DE RÚCULA E RABANETE; FEIJÃO-VERDE COZIDO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar. Cozer os legumes em água e sal durante 10 minutos.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Rúcula	g	50	50	80	
Rabanete	g	30	50	80	
Feijão-verde	g	40	50	100	

FT.8.5.1. SOPA DE ACELGAS

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Numa panela com água fria acrescente a cebola aos cubos, o alho francês aos cubos, a batata aos cubos e a cenoura aos cubos, deixe cozinhar cerca de 15 minutos. 2.º Passe tudo pela varinha mágica. 3.º Adicione a acelga e deixe cozinhar mais 15 minutos. 4.º Rectifique os temperos, e termine com o azeite (em cru, direto da garrafa, sem ferver).
Cebola	g	40	40	50	
Alho	ml	1,2	1,5	2	
Azeite	ml	1	1	1	
Acelgas	g	40	40	50	
Alho Francês	g	80	80	120	
Batata/Batata-doce	g	40	40	50	
Cenoura		60	60	80	



FT.8.5.2. CALDEIRADA (PESCADA, MARUCA E ABRÓTEA)

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	1.º Limpar, preparar e temperar os peixes com sal. 1º Lavar, arranjar e cortar os restantes ingredientes. 2.º Estufar a cebola, o alho, o pimento e o tomate cortado aos cubos em azeite. 3.º Acrescentar água e o peixe. 4.º Temperar com sal e deixar estufar em lume brando durante 20 minutos. 5.º Acrescentar novamente água e as batatas às rodelas. 6.º Retificar o tempero e deixar cozinhar por mais durante 20 minutos.
Cebola	g	20	20	20	
Alho	ml	1,2	1,5	2	
Tomate	ml	25	25	25	
Azeite	g	3	5	9	
Abrótea	g	30	40	50	
Maruca	g	30	40	50	
Pescada	g	30	40	50	
Pimento	g	20	20	80	
Batata	g	60	80	120	

FT.8.5.3. SALADAS DE ALFACE, TOMATE E PEPINO

FICHA TÉCNICA	UN	CAPITAÇÕES			DESCRIÇÃO
Ingredientes		Jl	1.º CEB	SEC.	Preparar, lavar e desinfetar os vegetais segundo as normas de higiene e segurança alimentar.
Cebola	g	10	10	10	
Azeite	ml	1	1	1	
Vinagre	ml	0,5	1	2	
Alface	g	50	50	100	
Tomate	g	30	30	60	
Pepino	g	30	30	50	



Anexo A - Capitações dos alimentos

DE ACORDO COM O ESTABELECIDO PELA LEI N.º 11/2017 DE 17 DE ABRIL, DEVERÁ DIARIAMENTE HAVER OPÇÃO VEGETARIANA EM TODAS AS EMENTAS, SE ASSIM FOR NECESSÁRIO E ENCOMENDADO PELO ESTABELECIMENTO ESCOLAR. NO SERVIÇO ADJUDICADO DEVEM SER SEGUIDAS AS ORIENTAÇÕES SOBRE EMENTAS E REFEITÓRIOS ESCOLARES, DE ACORDO COM A CIRCULAR N.º 3097/DGE/2018; **DEVE AINDA TER-SE EM CONSIDERAÇÃO A INTRODUÇÃO GRADUAL DOS PRODUTOS BIOLÓGICOS PROVENIENTES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA;**

1. FRUTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	Jl	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
ALPERCE / DAMASCO	50 g 1 Unidade	100 g 2 u Unidades	150 g 3 Unidades	150 g 3 Unidades
AMEIXA	60 g 1 Unidade	120 g 2 Unidades	180 g 3 Unidades	180 g 3 Unidades
ANANÁS / ABACAXI	85 g ½ Rodela	85 g ½ Rodela	170 g 1 Rodela	170 g 1 Rodela
BANANA	75 g ½ Unidade	75 g ½ Unidade	150 g 1 Unidade	150 g 1 Unidade
CEREJA	120 g 1 Copo	120 g 1 Copo	150 g 1 Taça (almoçadeira)	150 g 1 Taça (almoçadeira)
CLEMENTINA	80 g 1 Unidade	80 g 1 Unidade	160 g 2 Unidades	160 g 2 Unidades
DIÓSPIRO	130 g ½ Unidade	130 g ½ Unidade	260 g 1 Unidade	260 g 1 Unidade
FIGO	60 g 1 Unidade	60 g 1 Unidade	120 g 2 Unidades	120 g 2 Unidades
FRAMBOESAS	120 g 1 Copo	120 g 1 Copo	150 g 1 Taça (almoçadeira)	150 g 1 Taça (almoçadeira)
KIWI	80 g 1 Unidade	80 g 1 Unidade	160 g 2 Unidades	160 g 2 Unidades
LARANJA	80 g ½ Unidade	80 g ½ Unidade	160 g 1 Unidade	160 g 1 Unidade
MANGA	110 g ¼ Unidade	110 g ¼ unidade	170 g ½ unidade	170 g ½ unidade
MELANCIA	125 g 1 fatia	125 g 1 fatia	250 g 2 fatias	250 g 2 fatias
MELÃO	90 g 1 fatia	90 g 1 fatia	180 g 2 fatias	180 g 2 fatias
MELOA	150 g ¼ meloa	150 g ¼ meloa	300 g ½ meloa	300 g ½ meloa
MORANGO	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça (almoçadeira)	150 g 1 taça (almoçadeira)
NÊSPERA	60 g 1 unidade	120 g 2 unidades	180 g 3 unidades	180 g 3 unidades
PAPAIA	150 g ¼ unidade	150 g ¼ unidade	300 g ½ unidade	300 g ½ unidade
PERA	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
PÊSSEGO / NECTARINA	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
ROMÃ	105 g ½ unidade	105 g ½ unidade	210 g 1 unidade	210 g 1 unidade



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

TANGERINA	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
UVA DE MESA	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça (almoçadeira)	150 g 1 taça (almoçadeira)
MANGA	110 g ¼ unidade	110 g ¼ unidade	170 g ½ unidade	170 g ½ unidade

2. PRODUTOS HORTÍCOLAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	JI	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
ABÓBORA PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	60 g	70 g	110 g	130 g
→ SOPA (BASE)	60 g	60 g	60 g	60 g
→ SOPA (NÃO BASE)	40 g	40 g	40 g	40 g
AGRIÃO PARA:				
→ SALADA MISTA	50 g	50 g	100 g	100 g
→ SOPA (NÃO BASE)	40 g	40 g	50 g	50 g
ALFACE PARA:				
→ SALADA MISTA	50 g	50 g	100 g	100 g
→ SOPA (BASE)	60 g	60 g	100 g	100 g
→ SOPA (NÃO BASE)	30 g	30 g	50 g	50 g
AIPO PARA:				
→ SALADA MISTA	25 g	25 g	45 g	45 g
→ SOPA (NÃO BASE)	40 g	40 g	60 g	60 g
ALCACHOFA PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	80 g	100 g	120 g	150 g
ALHO	1,2 g	1,5 g	2 g	2 g
ALHO FRANCÊS PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	60 g	80 g	120 g	150 g
→ SOPA (BASE)	80 g	80 g	120 g	120 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	100 g	100 g
BERINGELA PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	80 g	80 g	120 g	120 g
→ SOPA (NÃO BASE)	100 g	100 g	100 g	100 g
BETERRABA PARA:				
→ SALADA MISTA	100 g	120 g	150 g	150 g
→ SOPA (BASE)	100 g	100 g	100 g	100 g
BRÓCOLOS PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	45 g	60 g	80 g	100 g
→ SALADA MISTA	35 g	45 g	50 g	70 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	100 g	100 g
CALDO VERDE PARA:				
→ MIGAS	80 g	100 g	150 g	180 g
→ SOPA (NÃO BASE)	100 g	100 g	120 g	120 g
CEBOLA PARA				
→ REFOGADO / ESTRUGIDO	20 g	20 g	20 g	20 g
→ ESTUFADOS / ASSADOS	25 g	25 g	25 g	25 g
→ TEMPERO	10 g	10 g	10 g	10 g
→ CEBOLADAS	50 g	50 g	100 g	100 g
→ SOPA (NÃO BASE)	40 g	40 g	50 g	50 g
CENOURA PARA:				
→ ARROZ	40 g	40 g	60 g	60 g
→ GUARNIÇÃO MISTA				



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

→ JARDINEIRAS / ESTUFADOS	50 g	50 g	80 g	80 g
→ SALADA MISTA	50 g	50 g	80 g	80 g
→ SALADA RUSSA	40 g	40 g	60 g	60 g
→ SOPA (BASE)	60 g	60 g	80 g	80 g
→ SOPA (NÃO BASE)	100 g	100 g	150 g	150 g
	60 g	60 g	80 g	80 g
CHALOTA PARA:				
→ ESTUFADOS / ASSADOS	25 g	25 g	25 g	25 g
COGUMELOS PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	50 g	60 g	75 g	90 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	90 g	90 g
COUVE DE BRUXELAS PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	60 g	75 g	100 g	125 g
COUVE-FLOR PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	45 g	60 g	80 g	100 g
→ SALADA MISTA	35 g	45 g	50 g	70 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	100 g	100 g
COUVE BRANCA / REPOLHO PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	60 g	80 g	100 g	120 g
→ SOPA (NÃO BASE)	80 g	80 g	100 g	100 g
COUVE CORAÇÃO PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	50 g	60 g	80 g	100 g
→ SOPA (NÃO BASE)	70 g	70 g	80 g	80 g
COUVE GALEGA PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	80 g	100 g	120 g	150 g
→ SOPA (NÃO BASE)	100 g	100 g	100 g	100 g
COUVE LOMBARDA PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	50 g	70 g	90 g	110 g
→ ARROZ	50 g	70 g	100 g	100 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	90 g	90 g
COUVE DE SABOIA PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	60 g	80 g	100 g	120 g
→ SOPA (NÃO BASE)	80 g	80 g	110 g	110 g
COUVE PORTUGUESA PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	70 g	80 g	100 g	120 g
→ SOPA (NÃO BASE)	80 g	80 g	110 g	110 g
COUVE ROXA PARA:				
→ SALADA MISTA	60 g	70 g	90 g	100 g
→ SOPA (NÃO BASE)	70 g	70 g	80 g	80 g
Curgete para:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	60 g	70 g	110 g	130 g
→ SOPA (BASE)	60 g	60 g	80 g	80 g
→ SOPA (NÃO BASE)	40 g	40 g	60 g	60 g
ENDÍVIA PARA:				
→ SALADA MISTA	80 g	100 g	120 g	150 g
→ SOPA (BASE)	60 g	60 g	100 g	100 g
ERVILHAS DE QUEBRAR PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	50 g	70 g	100 g	130 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	90 g	90 g
ESPARGOS PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	60 g	70 g	100 g	120 g
→ SOPA (NÃO BASE)	50 g	50 g	100 g	100 g
ESPINAFRE PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	100 g	100 g	120 g	120 g
→ ESPARREGADO	120 g	140 g	150 g	180 g



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	80 g	80 g
FEIJÃO-VERDE PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	40 g	50 g	80 g	100 g
→ JARDINEIRA	40 g	60 g	100 g	120 g
→ SOPA (NÃO BASE)	40 g	40 g	60 g	60 g
GRELOS DE COUVE PARA:				
→ ARROZ	60 g	60 g	80 g	80 g
→ GUARNIÇÃO BASE	80 g	100 g	130 g	150 g
→ SOPA (NÃO BASE)	80 g	80 g	100 g	100 g
GRELOS DE NABO PARA:				
→ ARROZ	80 g	80 g	100 g	100 g
→ GUARNIÇÃO BASE	100 g	120 g	150 g	180 g
→ SOPA (NÃO BASE)	100 g	100 g	120 g	120 g
NABO (CABEÇA) PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	40 g	40 g	80 g	80 g
→ SALADA MISTA	40 g	40 g	60 g	60 g
→ SOPA (NÃO BASE)	80 g	80 g	120 g	120 g
PASTINACA PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	50 g	50 g	80 g	80 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	80 g	80 g
PEPINO PARA:				
→ SALADA MISTA	30 g	30 g	50 g	50 g
→ SOPA (NÃO BASE)	80 g	80 g	100 g	100 g
PIMENTO PARA:				
→ ARROZ	20 g	20 g	40 g	40 g
→ CALDEIRADA	20 g	20 g	80 g	80 g
→ SALADA MISTA	30 g	30 g	50 g	50 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	80 g	80 g
QUIABO PARA:				
→ SALADA MISTA	60 g	70 g	110 g	130 g
→ SOPA (NÃO BASE)	40 g	40 g	60 g	60 g
RÁBANO PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	40 g	40 g	80 g	80 g
→ SALADA MISTA	40 g	40 g	60 g	60 g
→ SOPA (NÃO BASE)	80 g	80 g	120 g	120 g
RABANETE PARA:				
→ SALADA MISTA	30 g	50 g	80 g	100 g
→ SOPA (NÃO BASE)	150 g	150 g	150 g	150 g
REBENTOS DE BAMBU PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	50 g	70 g	100 g	120 g
→ SOPA (NÃO BASE)	80 g	80 g	120 g	120 g
REBENTOS DE SOJA PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	20 g	30 g	50 g	50 g
→ SALADA MISTA	20 g	30 g	50 g	50 g
→ SOPA (NÃO BASE)	30 g	30 g	40 g	40 g
RÚCULA PARA:				
→ SALADA MISTA	50 g	50 g	80 g	80 g
→ SOPA (NÃO BASE)	60 g	60 g	80 g	80 g
TOMATE PARA:				
→ ARROZ	35 g	35 g	45 g	45 g
→ ESTUFADOS	25 g	25 g	25 g	25 g
→ CALDEIRADA	50 g	50 g	80 g	80 g
→ SALADA MISTA	30 g	30 g	60 g	60 g
→ SOPA (BASE)	50 g	50 g	50 g	50 g
→ SOPA (NÃO BASE)	30 g	30 g	30 g	30 g



3. CEREAIS, DERIVADOS E TUBÉRCULOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	Jl	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
ARROZ PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	30 g	40 g	50 g	60 g
→ GUARNIÇÃO + LEGUMINOSAS/HORTÍCOLAS	20 g	30 g	40 g	50 g
→ SOPA	5 g	5 g	5 g	5 g
→ DOCE	20 g	20 g	25 g	25 g
AVEIA (FLOCOS DE) PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	15 g	20 g	30 g	40 g
→ SOPA	8 g	8 g	10 g	10 g
BATATA PARA:				
→ ASSAR / COZER / FRITAR	80 g	100 g	120 g	140 g
→ JARDINEIRA / CALDEIRADA	60 g	80 g	100 g	120 g
→ PURÉ	80 g	100 g	120 g	140 g
→ SALADA RUSSA	60 g	80 g	100 g	120 g
→ SOPA	40 g	40 g	50 g	50 g
→ SOPA (FLOCOS, DESIDRATADA)	8 g	8 g	10 g	10 g
BATATA DOCE PARA (*):				
→ COZER	80 g	100 g	120 g	140 g
→ SOPA (NÃO BASE)	40 g	40 g	40 g	40 g
CASTANHA (SEM CASCA)	30 g	40 g	50 g	80g
CENTEIO (FLOCOS DE) PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	15 g	15 g	15 g	15 g
→ SOPA	8 g	8 g	8 g	8 g
CEVADA (FLOCOS DE) PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	15 g	20 g	30 g	40 g
→ SOPA	8 g	8 g	10 g	10 g
CEVADINHA PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	15 g	15 g	15 g	15 g
→ SOPA	8 g	8 g	8 g	8 g
INHAME PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	75 g	100 g	140 g	180 g
→ SOPA	35 g	35 g	8 g	8 g
MANDIOCA PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	50 g	80 g	100 g	140 g
→ SOPA	25 g	25 g	25 g	25 g
MASSAS PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	20 g	30 g	40 g	50 g
→ GUARNIÇÃO MISTA	10 g	15 g	20 g	30 g
→ CANELONES	2 "tubos"	2 "tubos"	3 "tubos"	4 "tubos"
→ LASANHA	2 placas (média)	2 placas (média)	2 placas (média)	2 placas (média)
→ SOPA COM HORTALIÇA	10 g	10 g	10 g	10 g
MILLET PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	15 g	15 g	15 g	15 g
→ SOPA	8 g	8 g	8 g	8 g
MILHO DOCE PARA:				
→ GUARNIÇÃO MISTA	25 g	25 g	35 g	50 g
→ SALADA MISTA	35 g	35 g	50 g	80 g
QUINOA PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	20 g	30 g	40 g	50 g
→ SOPA	8 g	8 g	8 g	8 g
PÃO DE MISTURA OU BROA PARA:				
→ ENSOPADOS, AÇORDAS,				



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

MIGAS, LULAS À BORDALESA, ETC.	25 g	40 g	55 g	70 g
(*) No caso de batata nova, retira-se à capitação indicada 10%				

4. LEGUMINOSAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	JI	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
CHÍCHARO PARA:				
→ ARROZ	25 g	25 g	25 g	25 g
→ GUARNIÇÃO BASE	50 g	70 g	90 g	110 g
→ SOPA (BASE)	30 g	30 g	30 g	30 g
→ SOPA (NÃO BASE)	20 g	20 g	20 g	20 g
ERVILHAS PARA:				
→ ARROZ	30 g	30 g	40 g	40 g
→ GUARNIÇÃO BASE	60 g	75 g	100 g	120 g
→ GUARNIÇÃO (LEGUMINOSAS/HORTÍCOLAS)	40 g	40 g	60 g	60 g
→ JARDINEIRA	30 g	40 g	60 g	70 g
→ SALADA RUSSA	40 g	40 g	60 g	60 g
→ SOPA (BASE)	30 g	30 g	30 g	30 g
→ SOPA (NÃO BASE)	20 g	20 g	20 g	20 g
FAVAS PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	60 g	75 g	100 g	120 g
→ SOPA (BASE)	30 g	30 g	30 g	30 g
→ SOPA (NÃO BASE)	20 g	20 g	20 g	20 g
FEIJÃO SECO PARA:				
→ ARROZ	5 g	5 g	5 g	5 g
→ GUARNIÇÃO BASE	20 g	30 g	40 g	50 g
→ SOPA (BASE)	10 g	10 g	10 g	10 g
→ SOPA (NÃO BASE)	5 g	5 g	5 g	5 g
GRÃO-DE-BICO SECO PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	20 g	30 g	40 g	50 g
→ SOPA (BASE)	10 g	10 g	10 g	10 g
→ SOPA (NÃO BASE)	5 g	5 g	5 g	5 g
LENTILHA SECA PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	20 g	20 g	20 g	20 g
→ SOPA (BASE)	10 g	10 g	10 g	10 g
→ SOPA (NÃO BASE)	5 g	5 g	5 g	5 g
SOJA GRANULADA SECA PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	20 g	30 g	40 g	50 g
SEITAN PARA (*):				
→ GUARNIÇÃO BASE	20 g	30 g	40 g	50 g
TOFU PARA:				
→ GUARNIÇÃO BASE	110 g	130 g	170 g	200 g
(*) O seitan, não sendo uma leguminosa, funciona do ponto de vista nutricional, como equivalente em aporte proteico				



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

PRATO, OPÇÃO VEGETARIANA

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	JI	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
PRATO, OPÇÃO VEGETARIANA				
ERVILHA EM GRÃO: → CRUA OU ULTRACONGELADA	130 g	160 g	200 g	230 g
FAVA EM GRÃO: → CRUA OU ULTRACONGELADA → SECA	130 g 40 g	160 g 50 g	200 g 60 g	230 g 70 g
FEIJÃO EM GRÃO (EX., BRANCO, VERMELHO, PRETO, FRADE) → CRU → SECO	130 g 70 g	160 g 70 g	200 g 80 g	230 g 80 g
GRÃO-DE-BICO SECO	40 g	50 g	60 g	80 g
LENTILHA SECA	40 g	50 g	60 g	80 g
SOJA (GRANULADA SECA)	40 g	50 g	60 g	80 g

5. PESCADO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	JI	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
PESCADO PREPARADO	50 g	60 g	80 g	90 g
PESCADO INTEIRO				
EVISCERADO SEM CABEÇA	100 g	105 g	135 g	145 g
PESCADO INTEIRO				
EVISCERADO COM CABEÇA	120 g	130 g	165 g	175 g
PEIXE À POSTA	95 g	120 g	140 g	150 g
PEIXE EM FILETE/LOMBO	85 g	100 g	130 g	140 g
MOLUSCOS E CEFALÓPODES				
PREPARADOS	50 g	60 g	75 g	90 g
CHOCOS	130 g	140 g	180 g	190 g
LULAS PARA: → ESTUFADO / CALDEIRADA → ARROZ À VALENCIANA	125 g 35 g	130 g 45 g	170 g 60 g	180 g 75 g
POLVO PARA: → ASSAR / FILETES → ARROZ	140 g 120 g	150 g 130 g	170 g 150 g	180 g 160 g
POTAS	70 g	80 g	110 g	120 g
BIVALVES PREPARADOS	50 g	60 g	75 g	90 g
AMÉIJOA: → COM CASCA → SEM CASCA	130 g 50 g	150 g 60 g	180 g 80 g	210 g 90 g
BERBIGÃO: → COM CASCA → SEM CASCA	230 g 35 g	280 g 40 g	360 g 50 g	420 g 55 g
MEXILHÃO (MIOLO)	40 g	50 g	70 g	80 g
CAMARÃO (MIOLO)	50 g	60 g	80 g	90 g
ATUM EM CONSERVA	85 g	90 g	100 g	110 g
BARRAS DE PESCADA	75 g 1 barrita	75 g 1 barrita	150 g 2 barritas	150 g 2 barritas
BACALHAU: → SALGADO SECO → DEMOLHADO	50 g 95 g	60 g 100 g	75 g 130 g	90 g 140 g



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

→ MIGAS (SALGADO SECO)	40 g	50 g	60 g	70 g
→ MIGAS (ULTRACONGELADO)	50 g	60 g	80 g	90 g
→ PASTÉIS / PATANISCAS	100 g-3 unidades	100 g-3 unidades	120 g-4 unidades	120 g-4 unidades
MISTURA PARA CALDEIRADA				
(*)	95 g	120 g	140 g	150 g
(*) Mínimo, 3 espécies				

6. CARNE

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	Jl	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
BORREGO:				
→ EM COSTELETA	140 g	150 g	200 g	210 g
→ PERNA	140 g	150 g	200 g	210 g
CABRITO:				
→ PEITO	130 g	140 g	190 g	200 g
→ PERNA	130 g	140 g	190 g	200 g
CARNEIRO:				
→ EM COSTELETA	75 g	90 g	115 g	140 g
→ PÁ	60 g	70 g	90 g	110 g
→ PEITO GORDO	65 g	75 g	100 g	120 g
→ PERNA GORDA	60 g	70 g	100 g	110 g
→ PERNA MAGRA	70 g	85 g	110 g	130 g
COELHO:				
→ SEM CABEÇA	120 g	130 g	160 g	180 g
FRANGO:				
→ INTEIRO COM PELE	120 g	140 g	170 g	180 g
→ INTEIRO SEM PELE	115 g	130 g	160 g	170 g
→ EM BIFE	85 g	90 g	120 g	130 g
→ PERNA/COXA	115 g	125 g	160 g	170 g
→ PEITO	85 g	90 g	120 g	130 g
PATO:				
→ COM PELE	140 g	150 g	200 g	210 g
→ SEM PELE	130 g	140 g	190 g	200 g
PERU:				
→ INTEIRO COM PELE	115 g	120 g	160 g	170 g
→ EM BIFE	85 g	90 g	120 g	130 g
→ PERNA/COXA	115 g	120 g	160 g	170 g
→ PEITO	65 g	80 g	100 g	120 g
PORCO:				
→ EM COSTELETAS	110 g	120 g	150 g	170 g
→ EM ENTRECOSTO	120 g	130 g	170 g	190 g
→ EM ENTREMEADA	100 g	110 g	140 g	160 g
→ LOMBO	85 g	90 g	120 g	130 g
→ PERNA	90 g	100 g	130 g	140 g
VACA/VITELA:				
→ LOMBO, RABADILHA, POJADOURO, PÁ, NISPO, FRALDA	85 g	90 g	120 g	130 g
→ GANSO	90 g	95 g	125 g	135 g
→ CACHAÇO	90 g	95 g	125 g	135 g
→ ALCATRA	90 g	95 g	130 g	140 g
→ ACÉM	105 g	115 g	150 g	160 g
→ ABA/ROSBIFE	90 g	95 g	125 g	130 g
→ EM COSTELETA	95 g	110 g	130 g	150 g
→ LOMBO	85 g	95 g	125 g	140 g
→ PEITO	95 g	110 g	130 g	150 g
→ BIFE	85 g	95 g	125 g	140 g



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

PARA COZIDO À PORTUGUESA:				
→ PORCO	40 g	50 g	60 g	75 g
→ VACA	40 g	50 g	60 g	75 g
PARA FEIJOADA/RANCHO:				
→ PORCO	30 g	40 g	50 g	65 g
→ VACA	30 g	40 g	50 g	65 g
ALMÔNDEGAS	90 g 3 unidades de 30 g	90 g 3 unidades de 30 g	120 g 4 unidades de 30 g	150 g 5 unidades de 30 g
HAMBÚRGUERES	80 g 1 unidade de 80 g	80 g 1 unidade de 80 g	120 g 2 unidade de 60 g	160 g 2 unidade de 80 g
CROQUETES	60 g 2 unidades de 30 g	60 g 2 unidades de 30 g	90 g 3 unidades de 30 g	120 g 4 unidades de 30 g
RISSÓIS	60 g 2 unidades de 30 g	60 g 2 unidades de 30 g	90 g 3 unidades de 30 g	120 g 4 unidades de 30 g
CARNE DESFIADA (EX.: ARROZ DE PATO)	120 g	125 g	160 g	170 g
CARNE PICADA (EX.: EMPADÃO)	85 g	90 g	120 g	130 g
ALHEIRA	-	100 g ½ unidade	200 g 1 unidade	200 g 1 unidade
BACON	-	8 g	10 g	10 g
CHOURIÇO DE CARNE	-	10 g	10 g	10 g
FARINHEIRA	-	10 g	10 g	10 g
PRESUNTO	-	10 g	10 g	10 g

7. OVOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	Jl	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
OVO EM NATUREZA, INTEIRO	53 g 1 ovo, Classe S	63 g 1 ovo, Classe M	73 g 1 ovo, Classe L	115 g 2 ovos, Classe M
OVO PASTEURIZADO COZIDO	56 g	65 g	85 g	100 g
OVO PASTEURIZADO INTEIRO (LÍQUIDO, GEMA + CLARA)	56 ml	65 ml	85 ml	100 ml

8. GORDURAS E ÓLEOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	Jl	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
AZEITE PARA:				
→ SOPA	1 ml	1 ml	1 ml	1 ml
→ PRATO	3 ml	5 ml	7 ml	9 ml
ÓLEO VEGETAL	3 ml	5 ml	7 ml	9 ml
NATAS	10 ml	15 ml	20 ml	25 ml

9. ERVAS AROMÁTICAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	Jl	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
ALECRIM	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
CEBOLINHO	0,6 g	1,0 g	1,0 g	1,0 g



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

COENTROS	0,7 g	1,1 g	1,1 g	1,1 g
ESTRAGÃO	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
FUNCHO	0,7 g	1,1 g	1,1 g	1,1 g
HORTELÃ	0,8 g	1,3 g	1,3 g	1,3 g
LOURO	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
MANJERICÃO	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
ORÉGÃOS	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
SALSA	0,8 g	1,3 g	1,3 g	1,3 g
SALVA	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
SEGURELHA	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
TOMILHO	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
AÇAFRÃO	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
BAUNILHA	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
CANELA	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
CARIL	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
COLORAU	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
COMINHOS	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
CRAVINHO	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
GENGIBRE	0,4 g	0,8 g	0,8 g	0,8 g
NOZ-MOSCADA	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
PIMENTA	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
PIMENTÃO-DOCE	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
VINAGRE	0,5 ml	1 ml	2 ml	2 ml
LIMÃO	10 g	10 g	10 g	10 g
ALGAS MARINHAS (EX.: KOMBU)	0,6 g	1,0 g	1,0 g	1,0 g

10. SAL

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	JI	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
SOPA	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g	≤ 0,2 g	≤ 0,2 g
PRATO: → CONDUITO E GUARNIÇÃO → HORTÍCOLAS	≤ 0,2 g -	≤ 0,2 g -	≤ 0,2 g -	≤ 0,2 g -

11. SALICÓRNIA

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	JI	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
SOPA				
- EM NATUREZA (FRESCA)	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 8 g	≤ 8 g
- DESIDRATADA	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g	≤ 0,2 g	≤ 0,2 g
PRATO:				
CONDUTO				
→ EM NATUREZA	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 12g	≤ 12g
→ DESIDRATADA	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g	≤ 0,3 g	≤ 0,3 g
GUARNIÇÃO				
→ EM NATUREZA	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 12g	≤ 12g
→ DESIDRATADA	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g	≤ 0,3 g	≤ 0,3 g
HORTÍCOLAS	-	-	-	-



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A **CPS097-2021**

12. PÃO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	Jl	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
BROA (EX.: MILHO, CENTEIO)	35 g	35 g	60 g	60 g
PÃO DE MISTURA	25 g	25 g	45 g	45 g

13. OUTROS PRODUTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (EM PESO BRUTO)			
	Jl	1.º CEB	2.º E 3.º CEB	SECUNDÁRIO
IOGURTE NATURAL OU DE AROMAS, SÓLIDO	logurte natural ou de aromas, sólido	logurte natural ou de aromas, sólido	logurte natural ou de aromas, sólido	logurte natural ou de aromas, sólido
DOCE DE COLHER (EX.: LEITE-CREME, PUDIM, ALETRIA, GELATINA, GELADO DE LEITE, ARROZ DOCE, RABANADAS)	Doce de colher (ex.: leite- creme, pudim, aletria, gelatina, gelado de leite, arroz doce, rabanadas)	Doce de colher (ex.: leite- creme, pudim, aletria, gelatina, gelado de leite, arroz doce, rabanadas)	Doce de colher (ex.: leite- creme, pudim, aletria, gelatina, gelado de leite, arroz doce, rabanadas)	Doce de colher (ex.: leite- creme, pudim, aletria, gelatina, gelado de leite, arroz doce, rabanadas)
LEITE (PARA SOBREMESA DOCE)	Leite (para sobremesa doce)	Leite (para sobremesa doce)	Leite (para sobremesa doce)	Leite (para sobremesa doce)
AÇÚCAR (PARA SOBREMESA DOCE)	Açúcar (para sobremesa doce)	Açúcar (para sobremesa doce)	Açúcar (para sobremesa doce)	Açúcar (para sobremesa doce)
QUEIJO (PARA OMELETES, POR EXEMPLO)	Queijo (para omeletes, por exemplo)	Queijo (para omeletes, por exemplo)	Queijo (para omeletes, por exemplo)	Queijo (para omeletes, por exemplo)
QUEIJO VEGANO	Queijo vegano	Queijo vegano	Queijo vegano	Queijo vegano
BEBIDA DE SOJA	Bebida de soja	Bebida de soja	Bebida de soja	Bebida de soja
LEITE DE COCO	Leite de coco	Leite de coco	Leite de coco	Leite de coco
AZEITONAS	Azeitonas	Azeitonas	Azeitonas	Azeitonas



Anexo B - Alimentos Autorizados

DE ACORDO COM O ESTABELECIDO PELA LEI N.º 11/2017 DE 17 DE ABRIL, DEVERÁ DIARIAMENTE HAVER OPÇÃO VEGETARIANA EM TODAS AS EMENTAS, SE ASSIM FOR NECESSÁRIO E ENCOMENDADO PELO ESTABELECIMENTO ESCOLAR. NO SERVIÇO ADJUDICADO DEVEM SER SEGUIDAS AS ORIENTAÇÕES SOBRE EMENTAS E REFEITÓRIOS ESCOLARES, DE ACORDO COM A CIRCULAR N.º 3097/DGE/2018; **DEVE AINDA TER-SE EM CONSIDERAÇÃO A INTRODUÇÃO GRADUAL DOS PRODUTOS BIOLÓGICOS PROVENIENTES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA;**

1. CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor – Decreto-Lei n.º 323-F/2000, de 20 de dezembro (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha) – apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

PEÇAS DE TALHO PARA BIFES

Carne de 1.ª categoria, sem osso:

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

PEÇAS DE TALHO PARA ASSAR/ESTUFAR

Carne de 1.ª categoria, sem osso:

- Chã de fora;
- Pá;
- Acém comprido;
- Alcatra.

PEÇAS DE TALHO PARA GUIJAR

Carne de 2.ª categoria, sem osso:

- Chambão da perna;
- Chambão da pá;
- Chã de fora;
- Acém comprido;
- Pá;
- Aba descarregada;
- Cachaço.

PEÇAS DE TALHO PARA COZER

Carne de 2.ª categoria, sem osso:

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

CARNE PICADA

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

- HAMBÚRGUERES Percentagem de carne $\geq$ a 80%:



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ a 70%.

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

Proteínas de origem vegetal hidratada;
Condimentos;
Sal; Salsa hidratada;
Flocos de aveia hidratados;
Fibra vegetal;
Cebolas tostadas.

- ALMÔNDEGAS Percentagem de carne $\geq$ a 80%:

A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ a 70%.

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

Proteínas de origem vegetal hidratada;
Condimentos; Sal;
Salsa hidratada;
Flocos de aveia hidratados;
Fibra vegetal;
Cebolas tostadas.

- EMPADÃO, BOLONHESA, LASANHA, CANELONES E ROLO DE CARNE.

A carne a utilizar poderá ser picada na cozinha da escola, desde que se verifiquem as seguintes condições:

A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação.

A existência de zona de preparação exclusivamente destinada a esse fim, distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe.

A peça de carne utilizada para picar, deverá obedecer aos parâmetros apresentados em 1.2 e 1.3 “Peças de talho para estufar / guisar” e possuir as seguintes características:

Isenção de gorduras;
Isenção de aponevroses;
Isenção de sinais de oxidação.

No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b), a carne picada a utilizar deverá ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de produto pré- embalado (congelado ou refrigerado em vácuo), respeitando sempre os parâmetros indicados em 1.2 e 1.3 e conter a seguinte menção: 100% de carne de vaca.

2. CARNE DE PORCO

Ser proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor.

PERNAS, PÁS OU LOMBOS LIMPAS, REFRIGERADAS OU CONGELADAS, provenientes de reses abatidas para consumo público, de acordo com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos.

COSTELETAS:

Deverão obedecer às seguintes características:

- Seleccionadas do cachaço, lombo e pé, em percentagem equitativa;
- Corte por processo standardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

3. CARNE DE CARNEIRO, CABRITO E/OU BORREGO

- Pernas e pás limpas provenientes de ovinos adultos (nunca caprinos);
- Pernas e pás limpas provenientes de crias de caprinos (cabrito).



4. CARNE DE COELHO

- As carcaças deverão ser fornecidas isentas de traumatismos e incisões, devidamente sangradas e esfoladas, com cabeça e sem orelhas e os membros desprovidos das extremidades manuais ou pedais. Deverão ainda ser provenientes de matadouros oficialmente aprovados, em estado refrigerado ou congelado. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

5. CARNE DE AVES

As carcaças provenientes de aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovados, e devidamente identificadas.

- **AVE INTEIRA:** deverá apresentar-se preparada segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isenta de penas, penugens ou canudos e desprovida de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha da tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não deverão fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas deve oscilar entre 5 e 8 kg, no caso de peru, 3 kg no caso de pato e 1 kg, no caso de frango. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.
- **COXAS:** correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, selecionadas superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio-társica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotuladas.
- **Hambúrgueres:** a fração de carne deverá conter apenas ave, sendo que a percentagem de carne deverá ser ≥ a 80%.
- **PERÚ**
Inteiro;
Coxas;
Peito/Bifes.
- **PATO**
Inteiro;
Coxas;
Bifes.
- **FRANGO**
Inteiro;
Coxas;
Peito/Bifes.

6. PRODUTOS DE SALSICHARIA

Estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- Designação do produto;
- Ingredientes;
- Tipo;
- Nome do fabricante;
- Localidade e origem do fabricante;
- Data de fabrico / lote;
- Modo de conservação;
- Durabilidade mínima.

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



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. Às gorduras podem ser adicionados os condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.). Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm.

ALHEIRA ENCHIDO CURADO PELO FUMO, de Trás-os-Montes DOP, obtido a partir da carne de porco ou criação fresca, pão regional transmontano de trigo, azeite, condimentado com sal, alho e colorau. Os pedaços de carne têm de ser perceptíveis, em forma de ferradura, de comprimento de cerca de 30 cm e com um diâmetro de cerca de 2 cm. O peso deve oscilar entre os 170 e 200 g.

PRESUNTO

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

7. SALGADOS PRÉ-PREPARADOS CONGELADOS

Provenientes de contratantes com o sistema HACCP instalado.

- CROQUETES DE CARNE

Com um teor de carne de bovino, ou bovino e suíno, igual ou superior a 50%, de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.

- PASTÉIS DE BACALHAU

Com um teor de bacalhau igual ou superior a 30%, de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.

8. OVOS

- OVO PASTEURIZADO

Para aplicação geral – ovo inteiro, gema e clara.

Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante, fora das caixas de transporte, com o prazo de validade visível.

- OVO EM NATUREZA** Servidos apenas sob a forma de cozidos. Ovos de galinha de categoria A – Tamanho L (peso ≥ 63 g e <73)

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- Código do centro de embalagem;
- Categoria de qualidade;
- Categoria de peso;
- Data de durabilidade mínima;
- Menção ovos lavados.

9. PESCADO

TIPOS DE APRESENTAÇÃO:

- Inteiro eviscerado, sem cabeça ou com cabeça, no caso de peixes servidos à unidade. Ex: dourada, robalo, cavala, sardinha, carapau, etc;
- Em postas – quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral; as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica proveniente;
- Em filetes – quando o pescado é submetido à filetagem;
- Em lombos.

CONSERVAÇÃO

- Refrigerado;
- Congelado – quando submetido à temperatura de -35°C , de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a -18°C ; a percentagem de vidro para os filetes e lombos não pode ultrapassar os 20% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.

ESPÉCIE DE PESCADO E FINS CULINÁRIOS



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

- Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5), pargo legítimo, mero; corvina, cherne, maruca, abrótea, bacalhau seco, badejo.
- Assar / gratinar / estufar: pargo legítimo e mulato, pescada (de n.º 3 a n.º 5), corvina, cherne, mero, maruca, solha, peixe prata, arinca, salmão, bacalhau seco, cardinal, palmeta, pampo, cardeal, perca, robalo, dourada, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%, barrinhas de pescada panadas ultracongeladas, com um teor de peixe (lascado) superior a 50%.
- Grelhar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, filetes de pescada, besugo, salmão, sardinha, cavala, dourada, robalo, lulas, chocos e bacalhau seco.
- Fritar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, pescada (de n.º 3 a n.º 5), pescadinha, bacalhau seco, cardinal, lulas, chocos, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de raia, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%.
- Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60 g, com um mínimo de 3 variedades ou de uma só espécie no caso de lulas, chocos, bacalhau.
- Arroz: bacalhau, polvo, lulas, paloco, tamboril ou de peixe (por exemplo pescada/maruca e miolo de camarão).
- Salada Russa: atum, peixe (filetes de pescada e miolo de camarão)
- Feijão-frade com atum e ovo.
- Grão com bacalhau e ovo.

BACALHAU SECO E SALGADO

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

ATUM

- Atum em pedaços, em conserva, de utilização imediata.

MOLUSCOS

- Cefalópodes (chocos, lulas, polvo) e bivalves (amêijoas, mexilhões e berbigão), congelados.

10. CEREAIS SEUS DERIVADOS E TUBÉRCULOS

ARROZ:

- Do tipo extralongo, agulha e carolino (exclusivamente para a confeção de arroz doce).

MASSAS ALIMENTÍCIAS (simples e/ou tricolor):

- Cotovelos e massa riscada;
- Esparguete;
- Massa miúda (pevide, estrelinha, letras, cuscuz);
- Macarrão;
- Búzios;
- Espirais / Fusilli;
- Aletria;
- Lasanha (com ou sem ovo);
- Canelones;
- Massas alimentícias sem glúten (para preparação de refeições sem glúten).

BATATA:

- Com casca ou sem casca. Inclui batata palito pré-frita congelada. Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35 mm. Para a confeção de puré de batata poderá ser utilizado puré instantâneo desde que se comprove não existirem condições físicas que garantam a segurança alimentar para confeção no local. Deve ser confeccionado com leite quando as orientações do fabricante assim o refiram.

BATATA-DOCE:

- Com ou sem casca. Os tubérculos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm.



INHAME:

- Com casca. Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35 mm.

MANDIOCA

- Com casca. Os tubérculos não devem diâmetro inferior a 40 mm.

CASTANHA

- Com ou sem casca. Inclui congelada.

FLOCOS de AVEIA, CENTEIO e CEVADA

- De 1ª qualidade, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

OUTROS CEREAIS: Cevadinha, Millet, Milho Doce, Quinoa

- De 1ª qualidade, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

FARINHA DE TRIGO

- De 1ª qualidade, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

DERIVADOS DE TRIGO

- Seitan: refrigerado, embalado em vácuo, de produção nacional. Em embalagens de 250g, 500g ou 1kg, em função da quantidade necessária do género alimentício. Deverá ter a duração máxima de 6 semanas, podendo ser guardado refrigerado (coberto com água em recipiente fechado) até 24 horas após a abertura da embalagem.

11. LEGUMINOSAS SECAS

LEGUMINOSAS

- Feijão: preto, branco, catarino, frade, encarnado, papo-de-rola ou vermelho;
- Chícharo;
- Grão-de-bico;
- Favas: frescas ou congeladas;
- Ervilhas: descascadas, frescas ou congeladas;
- Lentilhas: verdes, castanhas, vermelhas ou coral;
- Feijão de soja.

DERIVADOS DA SOJA

- Soja texturizada: grânulos finos e nacos. De 1ª qualidade, em embalagens de 400g ou adequadas à quantidade necessária do género alimentício.
- Tofu: refrigerado, embalado em vácuo, de produção nacional. Em embalagens de 250g, 500g ou 1kg, em função da quantidade necessária do género alimentício. Deverá ter a duração máxima de 6 semanas, podendo ser guardado, refrigerado (coberto com água em recipiente fechado) até 24 horas após a abertura da embalagem.
- Tempeh de soja (proteína fermentada de soja): refrigerado ou congelado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens de 200g ou 250g, em função da quantidade necessária do género alimentício. Não deverá ser armazenado após a abertura da embalagem.
- Enchido de soja ou enchido de seitan: enchido 100% vegetal (tipo chouriço) envolto em película vegetal, em embalagem de 200g.
- Alheira de tofu, alheira vegetariana ou alheira de cogumelos: enchido 100% vegetal (tipo alheira) envolto em película vegetal, em embalagem de 200g.
- Molho de soja: sem açúcar, em embalagens de 200ml, 250ml ou de 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.



12. BEBIDAS VEGETAIS

- Bebida de soja: bebida vegetal à base de soja sem açúcar. Em embalagens de 200 ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.
- Bebida de aveia: bebida vegetal à base de aveia sem açúcar. Em embalagens de 200 ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.
- Bebida de arroz: bebida vegetal à base de arroz sem açúcar. Em embalagens de 200 ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.

13. HORTÍCOLAS

- Frescos, de preferência sazonais de acordo com o Anexo 3, e/ou congelados.

14. ALGAS MARINHAS

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

15. SALADAS E FRUTAS

- No caso de saladas e frutas, para consumo em cru, de preferência sazonais de acordo com o Anexo 3., devem ser utilizados os processos de desinfeção adequados.

16. TEMPEROS, ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS

- Limão, cebola e alho.
- Ervas Aromáticas como: manjerona, orégãos, tomilho, hortelã, segurelha, aipo, salsa, alecrim, coentros, estragão, funcho, salva, louro, manjerição e cebolinho.
- Especiarias: Canela, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, cravinho, açafraão, pimentão-doce.

Nota: As ervas aromáticas e as especiarias podem ser utilizadas de forma a diminuir, gradualmente, a quantidade de sal.

17. COGUMELOS

- Frescos, ultracongelados, congelados ou enlatados, inteiros ou laminados.
- No caso de enlatados, deverão ser de utilização imediata.

18. AZEITONAS

- Frescas ou em conserva, inteiras ou laminadas.
- No caso de enlatadas, deverão ser de utilização imediata.

19. AZEITE

- Azeite virgem para confeção e virgem extra para tempero em cru, em embalagem adequada.

20. BANHA

- Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

21. ÓLEO REFINADO

- Óleo, refinado, podendo ser de amendoim, girassol ou outro
- O óleo não pode ser derivado de produtos geneticamente modificados.
- Passível de reutilização desde que realizados os controlos adequados e, simultaneamente, existam recipientes adequados à sua conservação entre frituras ao abrigo da luz e do ar.
- Óleo de girassol, refinado na fritura, é de utilização única.



22. IODADO

- Sal com um teor de iodização de 30-60 mg/kg de sal.
- Higienizado grosso, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

23. SALICÓRNIA

- A salicórnia é uma planta halófito, isto é, uma planta que cresce naturalmente em territórios ricos em sal (NaCl). A sua composição em natureza (planta fresca) é cerca de 92% de água e apresenta um elevado teor de sódio (aproximadamente 1024mg, aproximadamente 2,5g de sal/100g) sendo os restantes minerais presentes em quantidades vestigiais. A planta em seco devido à redução do teor de água apresenta um elevado teor de sódio semelhante ao sal. Portanto, a sua utilização na confeção das refeições deverá ser sem qualquer adição de sal extra.

24. TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE

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

25. LEITE DE VACA

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

26. QUEIJO

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

27. QUEIJOS VEGETAIS

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

28. GELADO DE LEITE

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

29. GELATINA DE ORIGEM VEGETAL

- Deverá ser de origem vegetal, com a indicação da origem no rótulo. A gelatina deverá ser confeccionada na própria escola.

30. PUDIM

- O pudim poderá ser (caseiro) ou de preparação instantânea. Em qualquer dos casos deverá ser confeccionado na própria escola.

31. MOUSSE DE CHOCOLATE OU DE FRUTOS

- A mousse poderá ser (caseira) ou de preparação instantânea. Em qualquer dos casos deverá ser confeccionada na própria escola.

32. IOGURTE

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

33. NATAS

- Ultrapasteurizadas



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - **PROCESSO DFP-A CPS097-2021**

34. PÃO DE MISTURA

- Pão cozido no dia de entrega, com capitação de 45 g.
- O pão deve possuir a seguinte composição:
 - 15% De farinha de centeio tipo 130
 - 35% De farinha tipo 65
 - 35% De farinha tipo 200
 - Água;
 - Teor máximo de sal de 1%;
 - Levedura.
- Pão regional, garantir que não contém mais do que 1g de sal por 100g de pão.

35. PÃO RALADO

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

36. BROA

- Broa de milho.

37. AÇÚCAR

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



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A **CPS097-2021**

ANEXO C - Registo Diário do Funcionamento do Refeitório

ESCOLA _____

ENTIDADE ADJUDICANTE _____

Refeitório:		Data: ____/____/____ Hora: ____:____
-------------	--	---

VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

EMENTA	
SOPA	
PRATO	
FRUTA / DOCE	

1 – ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO

Componentes	Boa	Aceitável	Má ^{a)}
1 – CONFEÇÃO			
2 – QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS			
3 – APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO			
4 – EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			
5 – APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			
6 – HIGIENE DAS VIATURAS DE TRANSPORTE			

2 – OBSERVAÇÕES:

--

a) Registrar observações

O Representante do Município/Escola

NOTA: Este documento é obrigatório e deve constar em dossier específico na Escola. Sempre que exista necessidade de reportar, este deve ser enviado ao gestor de contrato.



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - **PROCESSO DFP-A CPS097-2021**

ANEXO D1 – Mapa de Controlo Diário das Refeições

ESCOLA _____

ENTIDADE ADJUDICANTE _____

Mês de _____ de _____

	Número de Refeições Encomendadas			Número de Refeições Servidas			Número de lanches		
	Creche	Pré-Escolar	1º Ciclo	Creche	Pré-Escolar	1º Ciclo	Creche	Pré-Escolar	1º Ciclo
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									

O REPRESENTANTE DO MUNICÍPIO/ESCOLA



ANEXO 3 - SAZONALIDADE DE FRUTOS E HORTÍCOLAS

DE ACORDO COM O ESTABELECIDO PELA LEI N.º 11/2017 DE 17 DE ABRIL, DEVERÁ DIARIAMENTE HAVER OPÇÃO VEGETARIANA EM TODAS AS EMENTAS, SE ASSIM FOR NECESSÁRIO E ENCOMENDADO PELO ESTABELECIMENTO ESCOLAR. NO SERVIÇO ADJUDICADO DEVEM SER SEGUIDAS AS ORIENTAÇÕES SOBRE EMENTAS E REFEITÓRIOS ESCOLARES, DE ACORDO COM A CIRCULAR N.º 3097/DGE/2018; **DEVE AINDA TER-SE EM CONSIDERAÇÃO A INTRODUÇÃO GRADUAL DOS PRODUTOS BIOLÓGICOS PROVENIENTES DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA;**

HORTÍCOLAS:

HORTÍCOLAS	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
ABÓBORA	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓
ACELGA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
AGRIÃO	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
ALFACE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
BATATA NOVA	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
BELDROEGAS	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
BERINGELA	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
BETERRABA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
BRÓCOLOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
CEBOLA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CEBOLA NOVA			✗	✓	✓	✓	✗					
CENOURA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CHICÓRIA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
CHOU CHOU				✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
CURGETE	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
COUVE-DE-BRUXELAS	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
COUVE LOMBARDA	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
COUVE PORTUGUESA	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
ENDIVAS	✓	✓	✓	✗						✗	✓	✓
ERVILHAS		✗	✓	✓	✓	✗						
ESPARGOS	✗	✓	✓	✓	✗							
ESPINAFRES	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
FAVA			✗	✓	✓	✗	✗					
FEIJÃO-VERDE			✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✗	✗	
GRELOS	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
NABIÇAS	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
NABO	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
PEPINO	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗
PIMENTO	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
RABANETE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
RÁBANO	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
REPOLHO	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
RÚCULA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
TOMATE	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗



Município de Idanha-a-Nova

Câmara Municipal

Pessoa Coletiva de Direito Público n.º: 501 121 030

Divisão Financeira e Patrimonial
Aprovisionamento

CADERNO DE ENCARGOS – AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS POR LOTES - PROCESSO DFP-A CPS097-2021

FRUTOS SECOS:

FRUTOS SECOS	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
AMÊNDOA	✓	✓							✗✓	✓	✓	✓
AVELA										✗✓	✓	✓
CASTANHA										✗✓	✓	✓
NOZES	✗✓								✗✓	✓	✓	✓
PINHÃO	✓	✓	✓									✗✓

FRUTA:

FRUTA	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
ALPERCE					✗✓	✓	✗✓					
AMEIXA						✓	✓	✓	✓	✗✓		
AMORA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ANANAS DOS AÇORES	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
BANANA DA MADEIRA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CEREJA					✗✓	✓	✓					
DIOSPIRO										✓	✓	✗✓
FIGO						✓	✓	✓	✓			
FRAMBOESA	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✗✓	✗	✗	✗
KIWI	✓	✓	✓	✗	✗						✓	✗✓
LARANJA	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗			✗✓	✓	✓
LIMÃO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MAÇÃ	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗✓	✓	✓	✓	✓	✓
MELANCIA					✗	✗	✓	✓	✓			
MELÃO E MELOA				✗	✗	✓	✓	✓	✓	✗		
MIRTILO						✗✓	✓	✓				
MORANGO	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗
NÊSPERA				✓	✓							
PERA	✓	✓	✓	✗	✗	✗✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
PÊSSEGO						✗✓	✓	✓	✓	✗✓		
ROMÃ									✗✓	✓	✓	✗✓
TANGERINA	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗			✗✓	✓	✓
UVA						✗✓	✓	✓	✓	✗✓	✗	✗