

ANEXO II

Lista de Alimentos Autorizados

(Referido na alínea b), do n.º 2, do art.º 32.º, do Caderno de Encargos)

1. Carne de Vaca

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público em conformidade com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho, das respetivas carnes e subprodutos, apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, fresca, refrigerada (com ou sem embalagem em vácuo) ou congelada, limpa (sem gordura, aponevroses).

a) Peças de talho para bifes - carne de 1ª categoria, sem osso

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

b) Peças de talho para assar/estufar - carne de 1.ª categoria, sem osso

- Acém comprido
- Alcatra
- Chã de fora
- Pá

c) Peças de talho para guisar - carne de 2ª categoria, sem osso

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

d) Peças de talho para cozer - carne de 2ª categoria, sem osso

- Acém comprido

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

e) Carne picada - proveniente de peças de 2ª ou 3ª categoria, picada nos locais de coinfeção

2. Carne de Porco

- a) Pernas ou pás: limpas, frescas, 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.
- b) Bife de porco:
- Fresco, refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.
- c) Perna limpa e pá limpa: Assar
- d) Costeletas:
- Deverão obedecer às seguintes características:
 - Serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor;
 - Seleccionadas do cachaço, lombo e pé em percentagem equitativa;
 - Corte por processo standardizado, ou manual correto, desde que tenha a parte óssea com os músculos correspondentes.
- e) Chispe e Cabeça (Orelha/Orelheira):
- Em estado refrigerado ou congelado, isentos de pelos, cicatrizes, contusões, ou incisões.
- f) Toucinho:
- Com espessura entre os 3cm e os 5 cm.
 - Fresco, entremeada;
 - Fumado, embalado.

3. Carnes de Aves

Carcaças provenientes de aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovadas, e devidamente identificadas.

- a) Inteira:

- Deverá apresentar-se preparado segundo o tipo comercial "pronto a cozinhar", revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isento de penas, penugens ou canudos e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica.;
- A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça:
- O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas e deve oscilar entre 5 e 8 kgs, no caso de peru, e 1 e 1,5 Kg, no caso de frango.

b) Coxas:

- Correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, selecionados superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio-társica.

c) Bifes:

- Obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de osso ou cartilagens segundo o tipo comercial "pronto a cozinhar".

d) Vísceras:

- As moelas de frango deverão ser fornecidas abertas ao meio, desprovidas de gordura exterior e do conteúdo da mucosa.

4. Coelhos

As carcaças deverão ser fornecidas isentas de traumatismos e incisões, devidamente sangradas e esfoladas, com a cabeça sem orelhas e os membros desprovidos das extremidades manuais ou pedais.

5. Produtos de Salsicharia

a) Chouriço de carne:

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

b) Chouriço de sangue:

- Enchido corado por escaldão, constituído por sangue de porco, em proporção não inferior a 50% e gordura de porco macia e picada, adicionado de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados.

- Em forma de fiada ou de cadeia, de comprimento unitário médio entre 10 e 15 cm.

c) 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 1.ª qualidade, adicionadas de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.);
- Forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm.

d) Paio:

- “Paio do lombo”, constituído exclusivamente por carnes provenientes do lombo, limpo de aponevrose da maior parte da gordura que lhe é aderente, adicionada de certos condimentos e aditivos legais.

e) Presunto:

- “Presunto limpo” desossado e sem courato.

f) Mortadela:

- Percentagem de gordura máxima visível macroscopicamente de 30%.
- Constituída por carne de vaca (não deve exceder 50% da massa total) e de porco na proporção de 70% da massa.

g) Fiambre:

- “Tipo inglês” da perna, desenlatado, envolvido em película plástica impermeável à água e ao vapor de água, aderindo totalmente ou “ensacado em embalagem de matéria inócua aprovada legalmente e fechadas com prévia extração do ar, com peso de 3,5 a 7,5 kg.

h) Salsichas:

- Devem ser do tipo “Frankfurt”, tamanho grande e obedecer às características oficialmente normalizadas.

Todos estes produtos deverão ser marcados com rótulos com a seguinte inscrição:

- Designação do produto;
- Tipo;
- Nome do fabricante;
- Localidade e origem do fabricante;
- Data de fabrico;
- Regras de conservação; e
- Validade.

6. DERIVADOS CÁRNEOS PICADOS (hambúrgueres, almôndegas)

Devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado, preferencialmente proveniente de fornecedores com o sistema HACCP instalado, e com os seguintes ingredientes:

a) Hambúrgueres:

- Carne de bovino picada (70%)
- Proteínas vegetais hidratadas (25%)
- Fibras vegetais
- Pão ralado
- Sal
- Especiarias
- Aromatizante
- Taxa de gordura inferior a 15%
- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%

b) Almôndegas:

- Carne de bovino picado (60%)
- Proteínas vegetais hidratadas (23%)
- Ovo
- Tomate
- Aipo
- Cebolas
- Pão ralado
- Sal
- Condimento
- Plantas aromáticas
- Taxa de gordura inferior a 15%
- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%.

Almôndegas com diâmetro igual ou inferior a 3 cm, hambúrgueres com uma espessura igual ou inferior a 1 cm.

7. SALGADOS PRÉ-PREPARADOS, CONGELADOS

- Preferencialmente proveniente de fornecedores com o sistema HACCP instalado.

- Croquetes de carne (de diâmetro igual ou inferior a 3 cm), rissóis de carne, pastéis de bacalhau (de diâmetro igual ou inferior a 3 cm), rissóis de marisco.

8. ESPETADAS

- a) Espetadas de peru, de porco, ou mistas:
 - Pedacos regulares de cerca de 3 a 4 cm perfurados por eixo metálico com característicos antioxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida.
 - Frescas ou refrigeradas. Constituídas por 68% de carne, isenta de gorduras e aponevroses, 10% de chouriço, 8% de toucinho, 8% de pimento verde e 6% de cebola.
 - Apresentação em unidades de 100 g no mínimo.
- b) Espetadas, sem chouriço, de peru, de porco, ou mistas:
 - Constituídas por 76% de carne, isenta de gorduras e aponevroses, 9% de toucinho; 9% de pimento verde e 6% de cebola. Apresentação em unidades de 100g no mínimo.

9. PESCADO

Tipos de apresentação:

- a) Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça.
- b) Em postas – quando seccionadas em posta mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral, podendo ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm;
- c) Em filetes – quando o pescado é sujeito à filetagem;
- d) Em rolos – quando o pescado é submetido a prensa.

Tipo de tratamento térmico:

- a) Refrigerado – quando não sofram qualquer operação de conservação, exceto a refrigeração com ou sem adição de “gelo triturado”;
- b) Congelado – quando submetido a temperaturas da ordem os – 45⁰ C, de modo a que nas massas musculares a temperatura seja igualou inferior a – 10⁰ C, não podendo a percentagem do vidrado para os filetes 30% e a pata o peixe inteiro ou em postas 10%.

Espécies de pescado e fins culinários (meramente indicativo):

- a) Cozer – Pescada (de n.º 3 a n.º 5); pargo legítimo; mero; corvina; cherne; maruca; abrótea e bacalhau fresco.
- b) Assar – Pargo legítimo e mulato; corvina; cherne; *red fish*.
- c) Grelhar – Solha; palmeta; pregado; peixe-espada branco e preto; carapau.
- d) Fritar – Solha; palmeta; pregado; peixe-espada branco; carapau; fletes de pescada; pescada.
- e) Caldeirada – mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60 gr., com um mínimo de 5 variedades.

10. Bacalhau Seco e Salgado

Engloba as variedades “Bacalhau”, “Arinca” ou “Alçecrim” e “Escamudo” ou “Paloco”:

- a) Do tipo crescido, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa;
- b) Migas a granel.

11. Moluscos

Cefalópodes (chocos, lulas, potas, polvo) e Bivalves (amêijoas, mexilhões e berbigões), que deverão ser fornecidos congelados.

12. Atum

Atum em pedaços, em azeite, em lata, de utilização imediata, sendo proibido armazenar qualquer lata depois de aberta.

13. Ovos

- a) Ovo pasteurizado (aplicação geral) – ovo inteiro, gema e clara;
- b) Ovo em natureza (cozer ou fritar).
 - Ovos de galinha de categoria A e classe igual ou superior a 4, que podem ser providos de uma ou de várias marcas distintas, devendo ser indicada:
 - Categoria;
 - Classe;
 - O número correspondente à semana de inspeção e classificação;
 - O número do centro de inspeção e classificação;
 - O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação; e
 - A marca da empresa ou a marca comercial.

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

14. Arroz

Do tipo extra-longo, agulha ou carolino.

15. Massas Alimentícias

Cotovelos e massa riscada de primeira qualidade; esparguete de 1.ª qualidade e massinhas.

16. Leguminosas Secas

De boa qualidade (que cozam dentro de uma hora).

- a) Feijão: preto, branco amanteigado, catarino, frade ou encarnado;
- b) Grão.

17. Farinha de trigo

De primeira qualidade.

18. Batata

Com 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 o diâmetro inferior a 35 mm.

19. Favas

Frescas ou congeladas.

20. Ervilhas

Descascadas, frescas ou congeladas.

21. Hortaliças e Legumes

Frescos ou congelados.

22. Frutos Frescos

Maduração.

23. Azeite Fino/Manteiga

Acidez do azeite expressa em ácido oleico inferior a 1 grau.

Manteiga meio sal e sem sal, pasteurizada, em embalagens individuais de 15g.

24. Margarina 100% Vegetal

Em pacotes de 1 kg. Margarina especial sem sal ou similar.

25. Óleo Vegetal Refinado

Óleo alimentar vegetal refinado, de qualidade engarrafado (só para fritar).

- Não é permitida a utilização de óleo de soja.

O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, sendo obrigatória a sua renovação de acordo com o resultado obtido.

26. Sal

Higienizado, em sacos de plástico de 1 kg.

27. Tomate Pelado e Polpa de Tomate

Em latas de 1 kg/ 1 l.

28. Leite

De vaca, ultrapasteurizado, simples ou achocolatado, gordo, meio gordo e magro, em embalagens de litro e de 200 ml.

29. Iogurte

Iogurte sólido, magro ou meio-gordo, natural ou de aromas, peso líquido 125 gr. Valor nutritivo médio por 100 gr:

- Valor energético: 66 Kcal (280 Kj);

- Proteínas: 3,6 gr;
- Hidratos de carbono: 9,6 gr;
- Gordura: 1,5 gr;
- Cálcio: 152 mgr.

30. Queijo

Em barra ou em triângulos individuais 17-20g, magro e meio-gordo.

31. Natas

Ultrapasteurizadas.

32. Açúcar

Em pacotes de 1 kg, ou doses unitárias 7-10g.

33. Fruta em Calda

Em latas de 1 kg.

34. Maionese

Pasteurizada.

35. Especiarias e ervas aromáticas

Em pacotes de 1 Kg.

36. Cogumelos

Inteiros ou laminados, em lata de 1 kg.