



Ajuste Direto

Fornecimento de Refeições em Refeitórios Escolares - EB1, J.I. de Loriga
Ano Letivo 2022/2023

CADERNO DE ENCARGOS

Parte I - Cláusulas Jurídicas

Capítulo I – Disposições Gerais

Cláusula 1ª

Objeto

1 - O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no Contrato a celebrar na sequência do procedimento por Ajuste Direto que tem por objeto principal a prestação do “Fornecimento de Refeições em Refeitórios Escolares - EB1, J.I. de Loriga para o Ano Letivo 2022/2023”, de acordo com as especificações técnicas descritas na Parte II do presente Caderno de Encargos.

2 - A quantidade prevista de refeições a fornecer durante o ano letivo 2022/2023 é de **5895**.

Cláusula 2ª

Contrato

1 - O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos, obrigando-se o adjudicatário a entregar toda a documentação necessária para a sua celebração, dentro do prazo referido na respetiva notificação de adjudicação.

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

- a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
- c) O presente Caderno de Encargos;
- d) A Proposta Adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a Proposta Adjudicada eventualmente prestados pelo adjudicatário.



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

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

Cláusula 3ª

Prazo de Execução

1 - A prestação de serviços decorrerá durante o ano escolar 2022/2023, tendo a duração estimada de 7,5 meses.

2 - O contrato manter-se-á em vigor até 30 de Junho de 2023, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

3 - Durante a vigência do contrato, o adjudicatário obriga-se a fornecer refeições, todos os dias úteis, de acordo com o calendário escolar determinado pelo Ministério da Educação e adotado pelos Agrupamentos de Escolas, e ainda nas interrupções letivas, sempre que se verifique essa necessidade, nomeadamente:

- a)** Período do Carnaval;
- b)** Período do Natal;
- c)** Período da Páscoa.

4 - Nos períodos de interrupção letiva, o fornecimento poderá ocorrer, no âmbito do funcionamento das Atividades de Animação e Apoio à Família e/ou outras atividades desenvolvidas pelo Município.

5 - O fornecimento poderá ocorrer, ainda, aos fins-de-semana e sempre que necessário, sem qualquer alteração do preço, devendo a entidade adjudicante notificar o adjudicante para o efeito, com uma antecedência mínima de três dias úteis.



Cláusula 4ª

Preço Base

1 - O preço base do contrato a celebrar, para o prazo de execução referido no nº 1 e 2 da Cláusula 3ª, é de **18 864,00 €** (dezoito mil e oitocentos e sessenta e quatro euros), correspondendo ao preço unitário de **3.20 € (três euros e vinte cêntimos)**, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, e um número previsível de **5895** refeições.

2 - Entende-se por preço base o valor máximo que o Município de Seia se propõe pagar pela prestação do serviço a contratar.

Cláusula 5ª

Preço Contratual

1 - Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes no presente Caderno de Encargos, o Município de Seia deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, devendo esta indicar, sob pena de exclusão, além do preço global, o preço a pagar por refeição.

2 - O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao Município de Seia, incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, bem como quaisquer outros encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

3 - Na formação do preço da refeição intervêm os seguintes fatores:

- a)** Custos dos géneros incorporados;
- b)** Encargos com o pessoal: salários, remunerações adicionais, encargos sociais e encargos com seguros;
- c)** Custos com transporte;
- e)** Encargos gerais e lucros;
- f)** Outros encargos.

4 - Considera-se que o preço total de uma proposta é anormalmente baixo quando se verificar a apresentação de uma proposta com preço contratual 50% (cinquenta por cento) ou mais inferior ao preço base do procedimento, nos termos do disposto na alínea d) do nº12 do artigo 57º do CCP.



Cláusula 6ª

Obrigações Principais do Prestador de Serviços

1 - Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais da celebração do contrato decorrem, para o prestador de serviços, as seguintes obrigações principais:

- a)** Confeccionar refeições para a EB1 e J.I. de Loriga, sendo previsível o fornecimento (máximo) de **33** refeições/dia, durante os períodos letivos;
- b)** Garantir a qualidade e o fornecimento das refeições em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor;
- c)** Confeccionar as refeições com alimentos em bom estado sanitário, de qualidade e de acordo com as corretas técnicas de confeção, elaboradas com base na Lista dos Alimentos Autorizados (**Anexo A**), devendo ser observadas as capitações constantes do **Anexo B**;
- d)** Reparar os danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar provocada pelas refeições servidas;
- e)** Adquirir e armazenar os géneros alimentícios necessários à confeção;
- f)** Confeccionar as refeições nas instalações do Centro de Assistência Paroquial de Loriga;
- g)** Transportar a quente as refeições para a EB1 e J.I. de Loriga, a partir das instalações do Centro de Assistência Paroquial de Loriga;
- h)** Recolher os recipientes isotérmicos na EB1 e J.I. de Loriga e proceder à sua limpeza e higienização;
- i)** Fornecer as refeições cumprindo as ementas com base nas cláusulas técnicas do presente Caderno de Encargos;
- j)** Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos, e licenças necessárias para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
- k)** Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações obtidas no âmbito da formação e execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios à sua execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;
- l)** Prestar os serviços objeto de contrato garantido o respeito pelas convicções religiosas, ideológicas ou motivos de saúde que influenciem a dieta dos destinatários.

2 - A título acessório, o prestador de serviços fica, ainda, obrigado a recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como, ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.



Cláusula 7ª

Obrigações do Adjudicante

1 - Constituem obrigações do adjudicante:

- a) Pagar, no prazo estabelecido, as faturas emitidas pelo adjudicatário;
- b) Monitorizar o fornecimento dos serviços no que respeita ao cumprimento das especificações e requisitos do fornecimento.

Cláusula 8ª

Condições e Prazo de Pagamento

- 1 - O adjudicatário enviará à entidade adjudicante, nos primeiros 8 (oito) dias úteis de cada mês, as faturas discriminadas referentes ao número de refeições fornecidas durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.
- 2 - O adjudicatário obriga-se a proceder à faturação de acordo com o número de refeições encomendadas, registadas e confirmadas pelo representante do adjudicatário em cada escola.
- 3 - O preço dos serviços prestados corresponderá ao valor do preço unitário por refeição resultante da proposta adjudicada considerando a respetiva quantidade de refeições encomendadas diariamente.
- 4 - A(s) quantia(s) devida(s) pelo Município de Seia, nos termos da(s) cláusula(s) anterior(es), são paga(s) no prazo nunca superior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da respetiva receção pela entidade adjudicante, sobre os serviços efetivamente executados pelo adjudicatário e mediante a aceitação dos valores correspondentes.
- 5 - As faturas deverão, obrigatoriamente, identificar em separado o número de refeições consumidas pelas crianças da EB1 e do J.I.. Nas mesmas devem constar, ainda, eventuais elementos justificativos do montante a pagar.
- 6 - Em caso de discordância, por parte do Município de Seia, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários e/ou proceder à respetiva correção do documento.

Cláusula 9ª

Local da Prestação de Serviços

As refeições objeto de contrato serão confeccionadas nas instalações do Centro de Assistência Paroquial de Loriga e transportadas a quente para a EB1 e J.I. de Loriga.



Cláusula 10ª

Modo de Prestação do Serviço

- 1** - A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantir as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.
- 2** - O número de refeições será confirmado diariamente pela EB1 e J.I. de Loriga, até às 16h00 do dia anterior ao do fornecimento das refeições podendo admitir-se, em casos pontuais, a possibilidade de algumas confirmações serem feitas até às 9h30, do dia em que ocorre o fornecimento.
- 3** - O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higiossanitárias do fornecimento de refeições, cumprindo todas as normas legais em vigor, nomeadamente o sistema HACCP, sendo da sua responsabilidade a reparação de todos os danos e prejuízos que afetem o estado de saúde dos utentes do serviço de alimentação, designadamente, intoxicações alimentares, entre outros perigos associados.
- 4** - O adjudicatário deverá proceder ao envio, até ao 15º dia de cada mês, da ementa para o mês seguinte. A mesma deverá ser remetida para a Câmara Municipal de Seia – Serviço de Educação, em formato digital para o e-mail nutricao@cm-seia.pt, de modo a que os técnicos possam avaliar, aprovar e/ou propor eventuais alterações que julguem pertinentes ao adequado funcionamento do refeitório escolar.
- 5** - As ementas aprovadas pelo Município serão, posteriormente, enviadas à escola, pelo adjudicatário, até **2 dias** antes do mês a que se referem.
- 6** - O adjudicatário deve proceder à confeção das respetivas refeições no próprio dia em que estas irão ser consumidas e em horário adequado para que o seu fornecimento se efetue a partir das 12h00 do dia vigente, nas devidas condições de qualidade.
- 7** - A confeção das refeições terá de ser realizada nas instalações do Centro de Assistência Paroquial de Loriga.
- 8** - O transporte a quente das refeições para a EB1 e J.I. de Loriga, é realizado a partir das instalações do Centro de Assistência Paroquial de Loriga e deve ser feito entre as 11h30 e as 11h45.
- 9** - No final das refeições, o adjudicatário deve assegurar a recolha dos recipientes isotérmicos na EB1 e J.I. de Loriga, entre as 14h00 e as 15h00, e proceder à sua limpeza e higienização.



Capítulo II – Obrigações Contratuais

Secção I – Obrigações do Adjudicatário

Cláusula 11ª

Representação

O adjudicatário, no prazo de 10 dias úteis contados a partir da celebração do contrato, deverá informar o Município (Serviço de Educação) da pessoa que o representará junto do mesmo.

Cláusula 12ª

Execução do contrato

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

2 - Constituem, também, obrigações do adjudicatário:

- a)** Apresentar os documentos de habilitação a que está obrigado, nos termos do CCP;
- b)** Fornecer os bens objeto de contrato à entidade adjudicante, conforme as características técnicas, requisitos e condições constantes do presente caderno de encargos;
- c)** Possuir todas as autorizações, consentimentos, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
- d)** Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo;
- e)** Comunicar, logo que tenha conhecimento, e com a necessária antecipação, à entidade adjudicante, qualquer facto que torne total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens objeto do procedimento ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações, nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
- f)** Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial.

3 - O adjudicatário fica, ainda, adstrito ao cumprimento da legislação vigente e aplicável à execução dos serviços objeto de contrato, designadamente no que se refere ao Regulamento Geral de Proteção Dados (RGPD).



Cláusula 13ª

Sigilo

1 - O adjudicatário garantirá o sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de Seia, 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 seja comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

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

Cláusula 14ª

Direito de Auditoria

1 - O adjudicatário obriga-se a permitir que a entidade adjudicante, ou qualquer entidade por si credenciada para o efeito, audite os serviços prestados objeto do contrato.

2 - Tudo o que não esteja de acordo com as vinculações contratuais ou com a boa prática corrente pode ser rejeitado, no todo ou em parte, pela entidade adjudicante.

3 - O exercício do direito de auditoria por parte da entidade adjudicante não exclui a responsabilidade do adjudicatário no caso de verificação posterior de deficiência na execução do contrato.

4 - No âmbito do direito de auditoria ao serviço prestado, o adjudicatário coloca à disposição da entidade adjudicante uma refeição completa em cada dia que seja fornecido o serviço.

Cláusula 15ª

Patentes, licenças e marcas registadas

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



Cláusula 16ª

Seguros

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

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



Secção II – Obrigações da Entidade Adjudicante

Cláusula 17ª

Execução do contrato

- 1** - Compete ao Município de Seia a verificação e controlo do fornecimento dos serviços objeto de contrato, através dos seus técnicos e respetivos representantes em cada Escola.
- 2** - O acompanhamento da execução dos serviços tem por finalidade verificar, designadamente:
 - a)** Se os serviços estão a ser prestados em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente e na legislação aplicável;
 - b)** Se o pessoal se encontra devidamente uniformizado, preparado e satisfaz as exigências inerentes a um serviço público (apresentação, urbanidade e trato exigível para o trabalho numa escola);
 - c)** O cumprimento dos requisitos de qualidade, captações alimentares e demais exigências previstas nas condições técnicas deste Caderno de Encargos – Parte II;
 - e)** O cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.
- 3** - A verificação e controlo de qualidade e quantidade das refeições será efetuada:
 - a)** Diariamente, pelo representante do Município no estabelecimento de ensino ou outra pessoa cuja competência lhe seja delegada pelo adjudicante;
 - b)** Ocasionalmente, pelos técnicos do Município sempre que, para esse efeito, se desloquem ao local da prestação do serviço.
- 4** - Os serviços técnicos do Município de Seia contactarão com o representante do adjudicatário, sempre que se verifiquem situações consideradas desadequadas face ao estabelecido no presente Caderno de Encargos, para diligenciar no sentido de restabelecer as condições desejáveis de fornecimento do serviço.



Capítulo III – Incumprimentos e Diferendos Contratuais e sua Resolução

Cláusula 18ª

Incumprimento do contrato

1 - O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte, o direito de resolver o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.

2 - O exercício do direito de resolução terá lugar, mediante comunicação, por carta registada com aviso de receção, dirigida à contraparte da qual conste a identificação do incumprimento contratual em causa.

Cláusula 19ª

Diferendos

1 - Os diferendos surgidos na fase de verificação entre o representante da escola ou do Município e o adjudicatário ou o seu representante, serão resolvidos nos seguintes termos:

- a)** Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos ou qualitativos das refeições a servir nesse mesmo dia, a decisão a tomar, de imediato, compete ao representante da escola e/ou da entidade adjudicante, eventualmente presente na escola;
- b)** Se o diferendo incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, poderá recorrer-se aos organismos com competência específica na matéria;
- c)** Em qualquer dos casos e se o diferendo incidir sobre rejeição de produtos, por não cumprimento da legislação do sector alimentar em vigor, nomeadamente do Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril e do Regulamento (CE) nº 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro, o adjudicatário poderá recorrer para a entidade adjudicante num prazo não superior a 24 horas, para o que deverá apresentar as provas dos factos invocados;
- d)** A entidade adjudicante dará conhecimento da sua decisão no prazo de 5 dias úteis;
- e)** Decorrido aquele prazo sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites as justificações apresentadas pelo adjudicatário.



Cláusula 20ª

Resolução do Contrato

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

2 - Resolução do contrato por parte do adjudicatário:

- a)** O adjudicatário tem o direito de resolver o contrato nos casos previstos na lei ou no presente Caderno de Encargos;
- b)** A decisão de revogação do contrato terá que ser fundamentada e não poderá afetar o fornecimento dos serviços.

3 - Resolução do contrato por iniciativa da entidade adjudicante:

3.1 - A entidade adjudicante poderá resolver o contrato sempre que, por razões imputáveis ao adjudicatário, o normal fornecimento de refeições se encontre gravemente prejudicado;

3.2 - Sem prejuízo de outras situações de grave violação das obrigações contratuais assumidas pelo adjudicatário, a entidade adjudicante pode resolver o contrato a título sancionatório, designadamente, nos casos de:

- a)** Reiterada deficiência ou má qualidade dos serviços prestados;
- b)** Interrupção reiterada da prestação de serviços, por facto imputável ao adjudicatário;
- c)** Obstrução ou oposição ao exercício dos poderes de verificação da entidade adjudicante ou de outras entidades, quando esta é realizada nos termos do presente Caderno de Encargos;
- d)** Incumprimento das determinações ou instruções transmitidas pela entidade adjudicante sobre a matéria relativa à execução das prestações contratuais ou sistemática inobservância das leis e regulamentos aplicáveis à prestação de serviços;
- e)** Insolvência do adjudicatário;
- f)** Quebra do sigilo a que o adjudicatário está sujeito nos termos definidos em Caderno de Encargos.

4 - A resolução produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.

5 - A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício da responsabilidade civil ou criminal por atos ocorridos durante a execução do contrato.



Cláusula 21ª

Suspensão do Contrato

- 1** - Sem prejuízo do direito de resolução do contrato, o Município de Seia pode, em qualquer altura, por comprovados motivos de interesse público, suspender total ou parcialmente a execução do contrato.
- 2** - A suspensão produz os seus efeitos a contar do dia seguinte ao da notificação, salvo se da referida notificação constar data posterior e é efetuada através de carta registada com aviso de receção.
- 3** - O Município pode, a qualquer momento, levantar a suspensão da execução do contrato.
- 4** - A entidade adjudicatária não pode reclamar ou exigir qualquer compensação ou indemnização com base na suspensão total ou parcial do contrato.

Cláusula 22ª

Casos Fortuitos ou de Força Maior

- 1** - Nenhuma das partes incorre em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado e aceite, for impedida de cumprir as obrigações assumidas no contrato.
- 2** - Entende-se por caso fortuito, ou de força maior, qualquer situação ou acontecimento imprevisível e excecional, alheio à vontade das partes e que não derive de falta ou negligência de qualquer delas.
- 3** - A parte que invocar caso fortuito ou de força maior deve comunicar e justificar tal situação à outra parte, bem como informar qual o prazo previsível para restabelecer a situação normal.



Capítulo IV – Caução

Cláusula 23ª

Caução para Garantir o Cumprimento de Obrigações

1 - Não é exigível a prestação de caução nos termos do disposto no nº 2 do artigo 88.º do CCP aprovado pelo Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de janeiro, na atual redação.

2 - Caso considere conveniente a entidade adjudicante procederá à retenção de 10% dos pagamentos a efetuar nos termos do disposto no nº 3 do artigo 88º do CCP, aprovado pelo Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de janeiro, na atual redação.



Capítulo V - Disposições Finais

Cláusula 24ª

Proteção de dados pessoais

1. O prestador de serviços obriga-se, durante a vigência do contrato e mesmo após a sua cessação, a não ceder, revelar utilizar ou discutir com terceiros, todas e quaisquer informações e ou elementos que lhe hajam sido confiados pela CMS ou de que tenha tido conhecimento no âmbito do contrato ou por causa dele.
2. Os dados pessoais a que o prestador de serviços tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela CMS ao abrigo do contrato serão tratados em estrita observância das regras e normas da CMS, comprometendo-se, designadamente a não os copiar, reproduzir, divulgar, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros.
3. No caso em que exista autorização da CMS para a subcontratação de outras entidades para a prestação de serviços, será o fornecedor responsável pela escolha das empresas subcontratadas, bem como por toda a atuação destas.
4. O prestador de serviços obriga-se a garantir que as empresas por ele subcontratadas cumprirão o disposto no Regulamento Geral de Proteção de Dados e na demais legislação aplicável, devendo tal obrigação constar dos contratos escritos a celebrar com as entidades por si subcontratadas.
5. O prestador de serviços obriga-se a cumprir rigorosamente o disposto no Regulamento Geral de Proteção de Dados e demais legislação aplicável em matéria de tratamento de dados pessoais, nomeadamente:
 - a) Utilizar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela CMS única e exclusivamente para efeitos da prestação de serviços objeto deste contrato;
 - b) Observar os termos e condições constantes dos instrumentos de legalização respeitantes aos dados tratados;
 - c) Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos dados pessoais;
 - d) Cumprir todas as regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que a CMS esteja vinculada, desde que tais regras lhe sejam previamente comunicadas;
 - e) Pôr em prática as medidas técnicas e de organização necessárias à proteção dos dados pessoais tratados por conta da CMS contra a respetiva destruição, acidental ou ilícita, perda



acidental, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizado, bem como contra qualquer outra forma de tratamento ilícito dos mesmos dados pessoais;

f) Prestar à CMS toda a colaboração de que esta careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais efetuado ao abrigo do contrato e manter a CMS informada em relação ao tratamento de dados pessoais, obrigando-se a comunicar de imediato qualquer situação que possa afetar o tratamento dos dados em causa ou que de algum modo possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;

g) Assegurar que todos os seus colaboradores cumpram todas as obrigações previstas no contrato relativamente às regras de confidencialidade e proteção de dados pessoais;

h) Adotar todas as medidas exigidas nos termos do artigo 32º do RGPD.

6. O prestador de serviços será responsável por qualquer prejuízo em que a CMS venha a incorrer em consequência do tratamento, por parte do mesmo e/ou dos seus colaboradores, de dados pessoais em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no contrato.

7. Para efeitos do disposto nos números anteriores da presente cláusula, entende-se por “colaborador” toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao prestador de serviços, designadamente, representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido com o referido colaborador.

8. A obrigação de sigilo prevista na presente cláusula mantém-se mesmo após a cessação do presente contrato, independentemente do motivo por que ocorra.

Cláusula 25ª

Boa Fé

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

Cláusula 26ª

Comunicações e Notificações

1 - Quaisquer comunicações ou notificações entre o Município e a entidade adjudicatária, relativos ao contrato, devem ser efetuadas através de correio eletrónico com aviso de entrega ou carta registada com aviso de receção.

2 - Qualquer comunicação ou notificação feita por correio eletrónico é considerada recebida na data constante na respetiva comunicação de receção transmitida pelo recetor para o emissor.



3 - Qualquer comunicação ou notificação feita por carta registada é considerada recebida na data em que for assinado o aviso de receção ou, na falta dessa assinatura, na data indicada pelos serviços postais.

Cláusula 27ª

Foro Competente e Lei Aplicável

1 - A tudo o que não esteja especialmente previsto no presente Caderno de Encargos, aplica-se o regime previsto no CCP e, subsidiariamente, a demais legislação aplicável.

2 - Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal territorialmente competente.



Parte II – Cláusulas Técnicas

Cláusula 28ª

Especificações Técnicas do Serviço

- 1 - O fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.
- 2 - A prestação de serviços, inerente ao presente concurso, decorrerá durante o ano letivo 2022/2023 de acordo com o calendário escolar, as determinações do Ministério da Educação e o calendário adotado pelos Agrupamentos de Escolas, incluindo as interrupções letivas do Natal, Carnaval, Páscoa e Verão (exceto feriados nacionais).

Cláusula 29ª

Ementas

- 1 - As refeições objeto do concurso deverão ser confeccionadas respeitando as boas técnicas e as capitações constantes do **Anexo B** do presente Caderno de Encargos, com alimentos em perfeito estado de salubridade e de qualidade, segundo o previsto no Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de Abril, no Regulamento (CE) nº 178/2002 do parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro e no Codex Alimentarius, com as alterações que lhes sejam introduzidas.
- 2 - As ementas têm, obrigatoriamente, que ser aprovadas pela entidade adjudicante.
- 3 - Devem ser observadas as indicações e capitações constantes do **Anexo A – Lista dos Alimentos Autorizados** e do **Anexo B – Capitações dos Alimentos**.
- 4 - A confeção dos alimentos deverá respeitar o escalão etário ao qual se destinam as refeições, suprimindo a utilização de molhos industriais, assim como de produtos não aconselháveis, que possam influenciar negativamente os hábitos alimentares das crianças.
- 5 - A composição da ementa diária é a seguinte:



Constituinte	Ementa	
	Normal	Vegetariana
Sopa	Sopa de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas captações previstas.	
Conduto	Prato de carne ou de pescado, em dias alternados. Pratos contendo ovo, com uma periodicidade quinzenal.	Prato com leguminosas como principal constituinte, alternando o tipo de leguminosa entre os diferentes dias.
Guarnição	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.).	Arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção.
	Caso não seja adicionado qualquer produto de origem animal (por exemplo, natas, chouriça) à guarnição (arroz, massa ou batata), esta deverá ser comum aos dois tipos de ementa.	
Hortícolas e/ou saladas	Os produtos hortícolas crus (saladas) e/ou confeccionados passíveis de serem temperados à parte, devem ser servidos diariamente, preferencialmente em prato separado, no mínimo com três variedades e nas captações previstas. Para além dos crus, os produtos hortícolas confeccionados deverão sempre que possível fazer parte do acompanhamento dos pratos. É obrigatória a disponibilização de temperos de acordo com os alimentos autorizados (anexo A). Terão que estar disponíveis para acesso dos alunos em embalagem adequada ao tempero.	
Pão	1 pão de “mistura” (confeccionado no próprio dia), de acordo com o Anexo A por aluno. O pão que não for consumido pelas crianças deverá ser entregue ao estabelecimento de ensino, que fará a sua gestão em conformidade.	
Sobremesa	Constituída diariamente por fruta variada, preferencialmente da época, no mínimo de 3 espécies diferentes, de acordo com as quantidades referidas no Anexo B . Simultaneamente, com a fruta crua, poderá ser servida fruta cozida ou assada, sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana. Simultaneamente, com a fruta crua, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda, ser servido, uma vez por semana, doce: gelado de leite, sobremesa láctea (arroz-doce, aletria, pudim ou leite-creme), gelatina vegetal.	
Bebida	A água é a única bebida servida. Não é permitido o consumo de qualquer outra bebida nos refeitórios escolares.	

Adaptado: Circular nº3097/DGE/2018; Orientações sobre ementas e refeitórios escolares – 2018



6 - Deverão ser servidas ementas alternativas (mantendo-se sempre que possível, a matéria prima da ementa do dia) nas seguintes situações:

- a)** Quando solicitadas pelo estabelecimento de ensino para alunos que apresentem sintomas de indisposição. Neste caso, deverá ser servida uma dieta ligeira, podendo manter-se até 5 dias;
- b)** Quando devidamente justificadas por prescrição médica;
- c)** Quando, de acordo com a Lei nº11/2017 de 17 de Abril, seja solicitada a opção vegetariana para alunos previamente inscritos, a ementa deverá ser fornecida respeitando este normativo;
- d)** Por motivos religiosos/ideológicos.

7 - O previsto nos números anteriores não implica qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante.

8 - Em caso algum será aceite, pela entidade adjudicante, o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores.

9 - Com o objetivo de assegurar a variedade das ementas e uma alimentação de qualidade, as mesmas devem obedecer às indicações que se seguem relativamente à confeção/apresentação e respetiva frequência da oferta de produtos alimentares:

Componente da ementa	Indicado	Máximo	Mínimo	Frequência
Sopa tipo creme/aveludado		2		Semanal
Sopa com leguminosas na base			1	Semanal
Pratos que inclua leguminosas			1	Semanal
Pratos de aves ou criação	1			Semanal
Prato de pescado não fracionado ¹			1	Semanal
Prato de carne não fracionado ²			1	Semanal
Pratos com carne ou peixe fracionados (picado, lascado ou cortado(a) em pequenas porções) ³		2		Semanal
Pratos que incluam ovo			1	Quinzenal
Pratos que incluam produtos de salsicharia		1		Mensal
Ementas com inclusão de fritos		1		Quinzenal
Fruta da época em natureza	1			Diário
Sobremesa doce ou fruta cozida/assada		1		Semanal



Adaptado: Circular nº 3097/DGE/2018; Orientações sobre ementas e refeitórios escolares – 2018

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, aquele passível de ser quantificado em gramagem, no prato, tipo bife/costeleta/escalope/carne assada ou estufada fatiada.

³ Entende-se por carne ou peixe fracionados (picado, lascado ou cortado(a) em pequenas porções), aquele que não é passível de ser quantificado em gramagem na sua totalidade ou em parte, tipo barras de pescada, hambúrgueres, almôndegas, nuggets, por exemplo.

10 - O prato principal deve fornecer pescado em número igual ou superior ao da carne.

11 - A ementa semanal deve ser afixada em lugar, ou lugares, bem visíveis para os alunos e encarregados de educação.

12 - Na elaboração das ementas, devem, ainda, ser tomados em conta os seguintes aspetos:

- a)** É obrigatória a utilização de ervas aromáticas variadas para a preparação e confeção das refeições devendo estar presentes pelo menos duas vezes por semana (reduzindo o teor de sal na confeção);
- b)** É interdita a utilização de produtos com organismos geneticamente modificados (OGM) na sua composição;
- c)** A designação das ementas deve ser clara e completa de forma a “ler-se” a sua composição na totalidade;
- d)** Os alimentos que não constam da lista do **Anexo A (Alimentos Autorizados)** deste Caderno de Encargos não podem ser utilizados na composição das ementas.

Cláusula 30ª

Matéria-Prima Alimentar

1 - O aprovisionamento de matéria-prima (carne, peixe, verdura, frutas, produtos lácteos, ovo líquido, etc.) deve ser feito de forma a garantir os adequados procedimentos de armazenagem e de descongelação dos produtos.

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

3 - Só deverão ser permitidos fornecedores devidamente licenciados e que cumpram o Regulamento (CE) nº852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril.

4 - Na matéria prima alimentar fornecida, sempre que possível devem privilegiar-se os produtos certificados provenientes de meio de produção com métodos de produção integrada.



Cláusula 31ª

Execução e Distribuição

- 1** - A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável de modo a garantir as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.
- 2** - A confeção das refeições terá, obrigatoriamente, que ser efetuada nas instalações do Centro de Assistência Paroquial de Loriga.
- 3** – O transporte para a EB1 e J.I. de Loriga deverá ser feito a quente (temperaturas superiores a 65°C) em recipientes isotérmicos adequados.
- 4** - O equipamento necessário para a implementação do sistema de refeições transportadas, nomeadamente as malas isotérmicas, será da responsabilidade do adjudicatário.
- 5** - As refeições devem ser entregues nos estabelecimentos de ensino de forma a poderem ser distribuídas a partir das 12h00, considerando o disposto na cláusula 6ª.
- 6** - O transporte a quente das refeições deverá ser efetuado em veículos destinados exclusivamente a este fim e em recipientes adequados e de fácil higienização, que garantam a salubridade dos produtos e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao tipo de fornecimento proposto (a quente) e ao tempo necessário para a entrega do serviço.
- 7** - O número de refeições será confirmado diariamente pelas escolas, até às 16h00 do dia anterior ao fornecimento das refeições, podendo admitir-se a possibilidade de, em casos pontuais ou de força maior, algumas confirmações serem feitas até às 09h30 do dia do respetivo fornecimento.
- 9** - O acompanhamento, vigilância e apoio aos alunos durante as refeições são da responsabilidade da entidade adjudicante e das escolas.
- 10** - O adjudicatário deve proceder à recolha dos contentores isotérmicos usados no transporte, bem como à sua limpeza e higienização.
- 11** - Até ao 15º dia de cada mês, o adjudicatário deverá proceder ao envio da proposta de ementa e as fichas técnicas para o mês seguinte, para que a Câmara Municipal de Seia – Serviço de Educação possa avaliar, aprovar e/ou propor eventuais alterações que considere pertinente.
- 12** - O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições de higiene e segurança alimentar do fornecimento de refeições, cumprindo todas as normas legais em vigor, nomeadamente, o sistema HACCP, sendo da sua responsabilidade a reparação de todos os danos e prejuízos que afetem o estado de saúde dos utentes do serviço, que comprovadamente sejam consequência de



falhas nessas condições, designadamente intoxicações alimentares, entre outros perigos associados.

Cláusula 32ª

Verificação da Execução

1 - A verificação da execução do serviço tem por finalidade aferir se o mesmo está a ser feito em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente e na legislação aplicável, nomeadamente no que se refere ao cumprimento da qualidade, das capitações e demais exigências previstas na Parte II do presente Caderno de Encargos.

2 - Quanto à verificação quantitativa, as operações têm por objetivo comprovar a conformidade, designadamente:

a) Dos componentes do prato com as quantidades fixadas no **Anexo B**.

3 - Depois de cozinhados, os produtos de origem animal não podem ter perdas do peso contratado superiores a 30% no pescado, a 50% na carne estufada e a 30% na carne assada/grelhada.

4 - Quanto à verificação qualitativa, as operações têm por objetivo comprovar a conformidade, designadamente:

a) Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicações do **Anexo A**;

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

11 - O adjudicatário obriga-se a facultar o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, nos termos da Proposta apresentada no âmbito do procedimento, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.

Cláusula 33ª

Decisão Após Verificação

Em casos devidamente justificados, que careçam de posterior verificação, o adjudicante poderá proceder a ensaios laboratoriais em organismos oficiais.

Cláusula 34ª

Irregularidades

1 - Todas as irregularidades verificadas pelas Escolas e não resolvidas em tempo útil pelo prestador de modo a que a prestação do serviço diário não seja prejudicada, serão comunicadas ao serviço de educação do Município, que se reserva o direito de proceder à não validação das



refeições para efeito de pagamento das refeições ou da(s) parte(s) em falta, de acordo com os procedimentos a definir pelo Município de Seia. Tais irregularidades poderão, ainda, ser verificadas pelos técnicos do Município, que atuarão em conformidade.

2 - São consideradas irregularidades:

- a)** O não cumprimento das capitações;
- b)** A má confeção da refeição;
- c)** A ausência dos componentes obrigatórios na refeição;
- d)** A má qualidade dos géneros a incorporar na refeição;
- e)** A má qualidade da fruta;
- f)** A introdução de géneros interditos;
- g)** O não cumprimento da ementa prevista, sem justificação plausível.

Cláusula 35ª

Utentes do Refeitório

Só poderão ser servidas refeições aos alunos/crianças matriculados na EB1 e J.I. de Loriga, bem como, a professores e funcionários do estabelecimento de ensino, salvo indicação do Município de Seia, desde que num prazo não inferior a 5 dias úteis, notifique o adjudicatário das necessidades concretas.

Seia, 14 de Outubro de 2022.



Município de Seia
Câmara Municipal
Divisão Sociocultural

Anexo A

Alimentos Autorizados

(Adaptado: Circular nº3097/DGE/2018; Orientações sobre ementas e refeitórios escolares – 2018)



1 - Carne de Vaca

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor – Decreto-Lei nº323-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).

1.1 - 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.

1.2 - Peças de Talho para Assar/Estufar – carne de 1ª categoria, sem osso:

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

1.3 - 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.

1.4 - Peças de Talho para Cozer – carne de 2ª categoria, sem osso:

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



1.5 - Carne Picada

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

1.5.1 - Hambúrgueres:

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%;
- ✓ No caso de hambúrgueres de aves, a percentagem de carne deverá ser $\geq$ a 80%.

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

- ✓ Cebolas tostadas;
- ✓ Condimentos;
- ✓ Flocos de aveia hidratados;
- ✓ Fibra vegetal;
- ✓ Proteínas de soja hidratada;
- ✓ Sal;
- ✓ Salsa hidratada.

1.5.2 - 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:

- ✓ Cebolas tostadas;
- ✓ Condimentos;
- ✓ Flocos de aveia hidratados;
- ✓ Fibra vegetal;
- ✓ Proteínas de soja hidratada;
- ✓ Sal;
- ✓ Salsa hidratada.



1.5.3 - Empadão, Bolonhesa, Lasanha, Canelones e Rolo de Carne

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

- a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação;
- b) A existência de zona de preparação exclusivamente destinada a esse fim, distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe;
- c) 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.
- d) 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

Proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor.

2.1 - 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, podendo ser utilizadas para bife ou assar.

2.2 - Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

- Selecionadas 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 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 coxofemural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbiotársica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotuladas.

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”.

Hambúrgueres: a fração de carne contem apenas ave, sendo a percentagem de carne deverá ser $\geq$ a 80%.

5.1 - Peru

Coxas;
Inteiro;
Peito/Bifes.

5.2 - Pato

Coxas;
Inteiro;
Bifes.

5.3 - Frango

Coxas;
Inteiro;
Peito/Bifes.



6 - Produtos de Salsicharia

Estes produtos apenas deverão ser utilizados para a preparação de ementas “tradicionais” e como complemento a outras fontes proteicas de maior valor nutricional.

Deverá possuir rótulos com as seguintes indicações:

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

6.1 - Chouriço de Carne

Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada, isento de fécula, em proporções de carne entre 80% para o tipo “extra” e 70% para o tipo “corrente”, com margens de tolerância de 5%; gordura entre 20% para o tipo “extra” e 30% para o tipo “corrente”, com margem de tolerância de 5%.

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.

6.2 - Farinheira

Enchido corado pelo fumo, constituído por gorduras de porco, frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1ª qualidade. 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.

6.3 - Alheira

Enchido corado pelo fumo, e Trás-os-Montes DOP, obtido a partir de carne de porco ou criação fresca, pão regional 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 30cm e com um diâmetro de 2cm. O peso deve oscilar entre os 170 e 200 g.



6.4 - Presunto

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

7 - Salgados Pré-Preparados Congelados

Provenientes de contratantes com o sistema HACCP instalado.

7.1 - 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.

7.2 - Pastéis de Bacalhau

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

8 - Ovos

a) Ovo Pasteurizado (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.

b) Ovo em Natureza

Servidos apenas sob a forma de cozido.

Ovos de galinha de categoria A – Tamanho L (peso ≥ 63 g e <73 g).

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

9.1 - Tipos de apresentação:

a) Inteiro: eviscerado, sem cabeça ou com cabeça, no caso de peixes servidos à unidade.

Ex: dourada, robalo, cavala, sardinha, carapau, etc.;

b) Postas: quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral; as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica proveniente;

c) Filetes: quando o pescado é submetido à filetagem;

d) Lombos.



9.2 - Conservação:

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

9.3 - Espécie de Pescado e Fins Culinários:

- a) **Cozer:** Pescada (de n.º 3 a n.º 5), pargo legítimo, mero; corvina, cherne, maruca, abrótea, bacalhau seco, badejo;
- b) **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, paloco, pampo, cardeal, tintureira, sarda, 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%;
- c) **Grelhar:** solha, palmeta, peixe-espada, carapau, filetes de pescada, besugo, salmão, sardinha, cavala, sarda, dourada, robalo, lulas, chocos e bacalhau seco;
- d) **Fritar:** solha, palmeta, peixe-espada, carapau, pescada (de n.º 3 a n.º 5), pescadinha, bacalhau seco, paloco, 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%;
- e) **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, potas, paloco ou bacalhau;
- f) **Arroz:** bacalhau, polvo, lulas, paloco, tamboril ou de peixe (exemplo: pescada/maruca e miolo de camarão);
- g) **Salada Russa:** atum, peixe (filetes de pescada e miolo de camarão);
- h) Feijão-frade com atum e ovo;
- i) Grão com bacalhau e ovo.

9.4 - Bacalhau Seco e Salgado

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

9.5 - Atum

Atum em pedaços, em conserva, de utilização imediata.



9.6 - Moluscos

Cefalópodes (chocos, lulas, polvo) e bivalves (amêijoas, mexilhões e berbigãos) congelados ou ultracongelados.

10 - Cereais seus Derivados e Tubérculos

10.1 - Arroz

Do tipo extra longo agulha e carolino sendo este último tipo, exclusivamente utilizado para a confeção de arroz “malandrinho” ou arroz doce).

10.2 - Massas Alimentícias (simples e/ou tricolor)

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

10.3 - 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 o 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.

10.4 - Batata Doce

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

10.5 - 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;



10.6 - Mandioca

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

10.7 - Castanha

- ✓ Frutos de boa qualidade;
- ✓ Com casca ou sem casca;
- ✓ Incluir congelada.

10.8 - Flocos de Aveia, Centeio e Cevada

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

10.9 - 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.

10.10 - Farinha de Trigo

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

10.11 - Derivados de Trigo

Seitan: refrigerado, embalado a vácuo, de boa qualidade e 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

11.1 - Leguminosas

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

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



11.2 - Derivados da Soja

Soja Texturizada: grânulos finos e nacos. De primeira qualidade, em embalagens de 400 g ou adequadas à quantidade necessária do género alimentício;

Tofu: refrigerado, embalado em vácuo, de boa qualidade e 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;

Molhos de Soja: de boa qualidade e sem açúcar. Em embalagens de 200ml, 250ml ou 750ml, em função da quantidade necessária do género alimentício;

Creme Culinário de Soja (“natas” de soja): creme 100% vegetal para uso culinário, refrigerado ou de longa duração, 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 200ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício;

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

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

13 - Hortícolas

Frescos, de preferência sazonais e/ou congelados ou ultracongelados.

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, devem ser utilizados os processos de desinfeção adequados.

No caso do agrião, destinado a ser consumido cru, em salada, o fornecedor terá de garantir que este hortícola esteja embalado e higienizado, pronto a consumir.

16 - Temperos, Especiarias e Ervas Aromáticas

Temperos: Limão, cebola, alho;

Especiarias: açafrão, baunilha, Canela, caril, cravinho, cominhos, gengibre, noz-moscada, pimentão-doce;

Ervas Aromáticas: manjerona, orégãos, tomilho, hortelã, segurelha, aipo, salsa, alecrim, coentros, estragão, funcho, salva, louro, manjerição e cebolinho.

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 enlatados, deverão ser de utilização imediata.

19 - Azeite Fino

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 ser reutilizado desde que realizados os controlos adequados, tendo de existir recipientes apropriados à sua conservação entre frituras ao abrigo da luz e do ar.

22 - Sal 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 halófita, 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 ~ 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.

Em natureza (inteira, rebentos ou pontas) ou em pó em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental. A sua conservação deve respeitar as indicações do comerciante.

24 - Tomate Pelado e Polpa de Tomate

Em latas, frascos ou em 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

Queijos 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 150ml, por dose.

29 - Gelatina de Origem Vegetal

Deverá ser de origem vegetal, com a indicação da origem no rótulo.

30 - Pudim

O pudim poderá ser “caseiro” ou de preparação instantânea.

31 - Mousse de Chocolate ou de Frutos

A mousse poderá ser “caseira” ou de preparação instantânea.



32 - Natas

Ultrapasteurizadas.

33 - Pão de Mistura

O pão deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio farinha tipo 130;
- 35% de farinha tipo 65;
- 35% de farinha tipo 200;
- Água;
- Teor máximo de sal de 1%;
- Levedura.

Pão regional.

34 - Pão ralado

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

35 - Broa

Broa de milho.

36 - Açúcar

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



Município de Seia
Câmara Municipal
Divisão Sociocultural

Anexo B

Capitações dos Alimentos

(Adaptado: Circular nº3097/DGE/2018; Orientações sobre ementas e refeitórios escolares – 2018)



Tabela 1 – Frutos

Produtos	Capitações (em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Alperce / damasco	50 g	100 g	150 g	150 g
	1 unidade	2 unidades	3 unidades	3 unidades
Ameixa	60 g	120 g	180 g	180 g
	1 unidade	2 unidades	3 unidades	3 unidades
Ananás/ abacaxi	85 g	85 g	170 g	170 g
	1 rodela	1 rodela	1 rodela	1 rodela
Banana	75 g	75 g	150 g	150 g
	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Cereja	120 g	120 g	150 g	150 g
	1 copo	1 copo	1 taça	1 taça
Clementinas	80 g	80 g	160 g	160 g
	1 unidade	1 unidade	2 unidades	2 unidades
Dióspiro	130 g	130 g	260 g	260 g
	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Figo	60 g	60 g	120 g	120 g
	1 unidade	1 unidade	2 unidades	2 unidades
Framboesa	120 g	120 g	150 g	150 g
	1 copo	1 copo	1 taça	1 taça
Kiwi	80 g	80 g	160 g	160 g
	1 unidade	1 unidade	2 unidades	2 unidades
Laranja	80 g	80 g	160 g	160 g
	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Maçã	80 g	80 g	160 g	160 g
	1 unidade	1 unidade	2 unidades	2 unidades
Manga	110 g	110 g	170 g	170 g
	¼ unidade	¼ unidade	½ unidade	½ unidade
Melancia	125 g	125 g	250 g	250 g
	1 fatia	1 fatia	2 fatias	2 fatias
Melão	90 g	90 g	180 g	180 g
	1 fatia	1 fatia	2 fatias	2 fatias
Melo	150 g	150 g	300 g	300 g
	¼ meloa	¼ meloa	½ unidade	½ unidade



Tabela 1 – Frutos (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Morango	120 g	120 g	150 g	150 g
	1 copo	1 copo	1 taça	1 taça
Nêspira	60 g	120 g	180 g	180 g
	1 unidade	2 unidades	3 unidades	3 unidades
Papaia	150 g	150 g	300 g	300 g
	¼ unidade	¼ unidade	½ unidade	½ unidade
Pêra	80 g	80 g	160 g	160 g
	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Pêssego / Nectarina	80 g	80 g	160 g	160 g
	1 unidade	1 unidade	2 unidades	2 unidades
Romã	105 g	105 g	210 g	210 g
	1 unidade	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Tangerina	80 g	80 g	160 g	160 g
	1 unidade	1 unidade	2 unidades	2 unidades
Uva de mesa	120 g	120 g	150 g	150 g
	1 copo	1 copo	1 taça	1 taça



Tabela 2 – Produtos Hortícolas

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Abóbora				
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				
Salada mista	50 g	50 g	100 g	100 g
Sopa (não base)	40 g	40 g	50 g	50 g
Alface				
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				
Salada mista	25 g	25 g	45 g	45 g
Sopa (não base)	40 g	40 g	60 g	60 g
Alcachofra				
Guarnição mista	80 g	100 g	120 g	120 g
Alho				
	1,2 g	1,5 g	2 g	2 g
Alho francês				
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				
Guarnição mista	80 g	80 g	120 g	120 g
Sopa (base)	100 g	100 g	100 g	100 g
Beterraba				
Salada mista	100 g	120 g	150 g	150 g
Sopa (base)	100 g	100 g	100 g	100 g



Tabela 2 – Produtos Hortícolas (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Brócolos				
Guarnição mista	45 g	60 g	80 g	80 g
Salada mista	35 g	45 g	50 g	70 g
Sopa (não base)	60 g	60 g	100 g	100 g
Caldo Verde				
Migas	80 g	80 g	150 g	180 g
Sopa (não base)	100 g	100 g	120 g	120 g
Cebola				
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				
Arroz	40 g	40 g	60 g	60 g
Guarnição mista	50 g	50 g	80 g	80 g
Jardineira/Estufados	50 g	50 g	80 g	80 g
Salada mista	40 g	40 g	60 g	60 g
Salada russa	60 g	60 g	80 g	80 g
Sopa (base)	100 g	100 g	150 g	100 g
Sopa (não base)	60 g	60 g	80 g	80 g
Chalota				
Estufados / Assados	25 g	25 g	25 g	25 g
Cogumelos				
Guarnição mista	50 g	60 g	75 g	90 g
Sopa (não base)	60 g	60 g	90 g	90 g
Couve-de-Bruxelas				
Guarnição mista	60 g	75 g	100 g	125 g



Tabela 2 – Produtos Hortícolas (continuação)

Produtos	Captações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Couve-flor				
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				
Guarnição mista	60 g	80 g	100 g	120 g
Sopa (não base)	80 g	80 g	100 g	100 g
Couve Coração				
Guarnição mista	50 g	60 g	80 g	100 g
Sopa (não base)	70 g	70 g	80 g	80 g
Couve Galega				
Guarnição mista	80 g	100 g	120 g	150 g
Sopa (não base)	100 g	100 g	100 g	100 g
Couve Lombarda				
Arroz	50 g	70 g	90 g	110 g
Guarnição mista	50 g	70 g	100 g	100 g
Sopa (não base)	60 g	60 g	90 g	90 g
Couve de Saboia				
Guarnição mista	60 g	80 g	100 g	120 g
Sopa (não base)	80 g	80 g	110 g	110 g
Couve Portuguesa				
Guarnição mista	70 g	80 g	100 g	120 g
Sopa (não base)	80 g	80 g	110 g	110 g
Couve Roxa				
Guarnição mista	60 g	70 g	90 g	100 g
Sopa (não base)	70 g	70 g	80 g	80 g



Tabela 2 – Produtos Hortícolas (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Curgete				
Guarnição base	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				
Salada mista	80 g	100 g	120 g	150 g
Sopa (não base)	60 g	60 g	100 g	100 g
Ervilhas de Quebrar				
Guarnição base	50 g	70 g	100 g	130 g
Sopa (não base)	60 g	60 g	90 g	90 g
Espargos				
Guarnição base	60 g	70 g	100 g	120 g
Sopa (não base)	50 g	50 g	100 g	100 g
Espinafres				
Guarnição mista	100 g	100 g	120 g	120 g
Esparregado	120 g	140 g	150 g	180 g
Sopa (não base)	60 g	60 g	80 g	80 g
Feijão Verde				
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
Grelo de Couve				
Arroz	60 g	60 g	80 g	80 g
Guarnição mista	80 g	100 g	130 g	150 g
Sopa (não base)	80 g	80 g	100 g	100 g



Tabela 2 – Produtos Hortícolas (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Grelo de Nabo				
Arroz	80 g	80 g	100 g	100 g
Guarnição mista	100 g	120 g	150 g	180 g
Sopa (não base)	100 g	100 g	120 g	120 g
Nabo (cabeça)				
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/Cherovia				
Guarnição mista	50 g	50 g	80 g	80 g
Sopa (não base)	60 g	80 g	80 g	80 g
Pepino				
Salada mista	30 g	30 g	50 g	50 g
Sopa (não base)	80 g	80 g	100 g	100 g
Pimento				
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				
Salada mista	60 g	70 g	110 g	130 g
Sopa (não base)	40 g	40 g	60 g	60 g
Rábano				
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



Tabela 2 – Produtos Hortícolas (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Rabanetes				
Salada mista	30 g	50 g	80 g	100 g
Sopa (não base)	150 g	150 g	150 g	150 g
Rebentos de Bambu				
Guarnição mista	50 g	70 g	100 g	100 g
Sopa (não base)	80 g	80 g	120 g	120 g
Rebentos de Soja				
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				
Salada mista	50 g	50 g	80 g	80 g
Sopa (não base)	60 g	60 g	80 g	80 g
Tomate				
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

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vidrado e da qualidade de gelo.



3 – Cereais e Derivados e Tubérculos

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Arroz				
Doce	20 g	20 g	25 g	25 g
Guarnição base	30 g	40 g	50 g	60 g
Guarnição+Legumin/H ortícolas	20 g	30 g	40 g	50 g
Sopa	5 g	5 g	5 g	5 g
Aveia (flocos de)				
Guarnição base	15 g	20 g	30 g	40 g
Sopa	8 g	8 g	10 g	10 g
Batata				
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
No caso da batata nova, retira-se à capitação indicada 10%.				
Batata Doce				
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	80 g
Centeio (flocos de)				
Guarnição base	15 g	15 g	15 g	15 g
Sopa	8 g	8 g	8 g	8 g
Cevada (flocos de)				
Guarnição base	15 g	20 g	30 g	40 g
Sopa	8 g	8 g	10 g	10 g



Tabela 3 – Cereais e Derivados e Tubérculos (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Cevadinha				
Guarnição base	15 g	20 g	15 g	20 g
Sopa	8 g	8 g	8 g	8 g
Inhame				
Guarnição base	75 g	100 g	140 g	180 g
Sopa	35 g	35 g	35 g	35 g
Mandioca				
Guarnição base	50 g	80 g	100 g	140 g
Sopa	25 g	25 g	25 g	25 g
Massas				
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 (em média)	2 placas (em média)	2 placas (em média)	2 placas (em média)
Sopa com hortalíça	10 g	10 g	10 g	10 g
Millet				
Guarnição base	15 g	15 g	15 g	15 g
Sopa	8 g	8 g	8 g	8 g
Milho Doce				
Guarnição mista	25 g	25 g	35 g	50 g
Salada mista	35 g	35 g	50 g	80 g
Quinoa				
Guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g
Sopa	8 g	8 g	8 g	8 g
Pão de mistura ou broa				
Ensopado, açorda, migas, etc	25 g	40 g	55 g	70 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vidrado e da qualidade de gelo.



Tabela 4 – Leguminosas

Produtos	Capitações (em peso bruto) ^{1, 2}			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Chícharo				
Arroz	25 g	25 g	25 g	25 g
Guarnição mista	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				
Arroz	30 g	30 g	40 g	40 g
Guarnição base	60 g	75 g	100 g	120 g
Guarnição (legumin./h ortícolas)				
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
Ervilhas em Grão (prato vegetariano)				
Cruas ou ultracongeladas	130 g	160 g	200 g	230 g
Favas				
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
Favas em Grão (prato vegetariano)				
Cruas ou ultracongeladas	130 g	160 g	200 g	230 g
Seca	40 g	50 g	60 g	70 g
Feijão em Grão (ex., branco, vermelho, preto, frade) - (prato vegetariano)				
Cru	130 g	160 g	200 g	230 g
Seco	70 g	70 g	80 g	80 g
Feijão Seco				



Município de Seia
Câmara Municipal
Divisão Sociocultural

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



Tabela 4 – Leguminosas (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ^{1, 2}			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Sopa (não base)	5 g	5 g	5 g	5 g
Grão-de-bico Seco				
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
Prato Vegetariano	40 g	50 g	60 g	80 g
Lentilhas Seca				
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
Prato Vegetariano	40 g	50 g	60 g	80 g
Seitan ³				
Guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g
Prato Vegetariano	40 g	50 g	60 g	80 g
Soja Granulada Seca				
Guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g
Prato Vegetariano	40 g	50 g	60 g	80 g
Tofu				
Guarnição base	110 g	130 g	170 g	200 g
Prato Vegetariano	120 g	140 g	180 g	210 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vidrado e da qualidade de gelo.

² As capitações apresentadas referem-se à leguminosas cruas ou congeladas. No caso do recurso a leguminosas secas, considerar metade do valor apontado. As capitações indicadas referem-se ao peso em bruto, previamente ao processo de demolha da leguminosa.

³ O seitan, não sendo uma leguminosa, funciona do ponto de vista nutricional, como equivalente em aporte proteico.



Tabela 5 – Pescado

Produtos	Captações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Pescado preparado	50 g	60 g	80 g	90 g
Pescado Inteiro	100 g	105 g	135 g	145 g
Eviscerado sem Cabeça	120 g	130 g	165 g	175 g
Pescado Inteiro	95 g	120 g	140 g	150 g
Eviscerado com Cabeça	85 g	100 g	130 g	140 g
Peixe a Posta	50 g	60 g	75 g	90 g
Peixe em Filete/Lombo	130 g	140 g	180 g	190 g
Moluscos e Cefalópodes preparados	125 g	125 g	170 g	180 g
Chocos	35 g	45 g	60 g	75 g
Lulas				
Estufados/Caldeiradas	120 g	130 g	150 g	160 g
Arroz à Valenciana	140 g	150 g	170 g	180 g
Polvo	70 g	80 g	110 g	120 g
Arroz	50 g	60 g	75 g	90 g
Assar/Filetes				
Potas				
Bivalves preparados				
Ameijoa				
Com casca	130 g	150 g	180 g	210 g
Sem casca	50 g	60 g	80 g	90 g
Berbigão				
Com casca	230 g	280 g	360 g	420 g
Sem casca	35 g	40 g	50 g	55 g
Mexilhão (miolo)	40 g	50 g	70 g	80 g
Camarão (miolo)	50 g	60 g	80 g	90 g
Atum (conserva)	85 g	90 g	100 g	110 g
Barras de Pescada	90 g	120 g	150 g	180 g
	(3 unidade)	(4 unidade)	(5 unidades)	(6 unidades)



Tabela 5 – Pescado (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Bacalhau				
Salgado Seco	50 g	60 g	75 g	90 g
Demolhado	95 g	100 g	130 g	140 g
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 (Mínimo , 3 espécies)	95 g	120 g	140 g	150 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vidrado e da qualidade de gelo.



Tabela 6 – Carne

Produtos	Captações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Borrego				
Costela	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				
Costela	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 Gorda	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
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
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



Tabela 6 – Carne (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Porco				
Costeletas	110 g	120 g	150 g	170 g
Entrecosto	120 g	130 g	170 g	190 g
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
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
Cozido à Portuguesa				
Porco	40 g	50 g	60 g	75 g
Vaca	40 g	50 g	60 g	75 g
Feijoada / Rancho				
Porco	30 g	40 g	50 g	65 g
Vaca	30 g	40 g	50 g	65 g
Almôndegas	120 g (4 uni.)	120 g (4 uni.)	150 g (5 uni.)	180 g (6 uni.)
Hambúrguer	80 g (1 uni.)	120 g (2 uni.)	120 g (2 uni.)	160 g (2 uni.)
Croquetes	90 g (3 uni.)	90 g (3 uni.)	120 g (4 uni.)	120 g (4 uni.)
Rissóis	90 g (3 uni.)	90 g (3 uni.)	120 g (4 uni.)	120 g (4 uni.)



Tabela 6 – Carne (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Carne Desfiada	120 g	125 g	160 g	170 g
Carne Picada	85 g	90 g	120 g	130 g
Alheira	---	100g (½ unidade)	200g (1 unidade)	200g (1 unidade)
Bacon	8 g	10 g	10 g	10 g
Chouriço de Carne	8 g	10 g	10 g	10 g
Farinheira	8 g	10 g	10 g	10 g
Presunto	8 g	10 g	10 g	10 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vitragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vitrado e da qualidade de gelo.

Tabela 7 – Ovos

Produtos	Capitações (em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Ovo em Natureza	53 g	63 g	73 g	115 g
Inteiro	(1 ovo Classe S)	(1 ovo Classe M)	(1 ovo Classe L)	(2 ovo Classe M)
Ovo Pasteurizado Cozido	56 g	65 g	85 g	100 g
Ovo Pasteurizado (líquido, gema + clara)	56 ml	65 ml	85 ml	100 ml

Tabela 8 – Gorduras e Óleos

Produtos	Capitações (em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Azeite				
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



Tabela 9 – Ervas Aromáticas, Especiarias e Outros

Produtos	Capitações (em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Algas Marinhas	0,6 g	1,0 g	1,0 g	1,0 g
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
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
Manjerição	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



Limão	10 g	10 g	10 g	10 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

Tabela 10 – Sal

Produtos	Capitações (em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Sopa	≤ 0.1 g	≤ 0.1 g	≤ 0.2 g	≤ 0.2 g
Prato	≤ 0.2 g	≤ 0.2 g	≤ 0.2 g	≤ 0.2 g
Hortícolas	---	---	---	---

Tabela 11 – Salicórnia

Produtos	Capitações (em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Sopa				
Natureza (fresca)	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 8 g	≤ 8 g
Desidratada	≤ 0.1 g	≤ 0.1 g	≤ 0,2 g	≤ 0,2 g
Prato				
<u>Conduto</u>				
Natureza	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 12 g	≤ 12 g
Desidratada	≤ 0.1 g	≤ 0.1 g	≤ 0,3 g	≤ 0,3 g
<u>Guarnição</u>				
Natureza	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 12 g	≤ 12 g



Desidratada	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g	≤ 0,3 g	≤ 0,3 g
Hortícolas	---	---	---	---

Tabela 12 – Pão

Produtos	Capitações (em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Broa (ex: milho, centeio)	35 g	35 g	60 g	60 g
Pão de Mistura	25 g	25 g	45 g	45 g



Tabela 13 – Outros Produtos

Produtos	Capitações (em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Doce de Colher (ex.: leite-creme, pudim, aletria, gelatina, gelado de leite, arroz doce, rabanadas)	75 ml	75 ml	150 ml	150 ml
Leite (sobremesa doce)	50 ml	50 ml	125 ml	125 ml
Açúcar (sobremesa doce)	4 g	4 g	6 g	6 g
Queijo (ex.: omeletes)	15 g	20 g	25 g	30 g
Queijo Vegano	15 g	20 g	25 g	30 g
Bebida de Soja	50 ml	50 ml	125 ml	125 ml
Leite de Coco	25 ml	25 ml	50 ml	50 ml
Azeitonas	---	6 g	6 g	6 g