

CADERNO DE ENCARGOS – PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Tipo de Procedimento | Concurso Público Internacional

CCP – CÓDIGO DA CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Objeto do Contrato | Fornecimento de refeições e lanches confeccionadas e transportadas em refeitórios escolares dos Estabelecimentos de Ensino do Município de Seia

- 2025 -

SECÇÃO I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1.^a

Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual do Concurso Público Internacional, que tem por objeto principal o fornecimento de refeições e lanches confeccionadas e transportadas em refeitórios escolares dos Estabelecimentos de Ensino do Município de Seia, de acordo com as disposições constantes na secção II – Cláusulas Técnicas do presente Caderno de Encargos.
2. Aos concorrentes é permitida a apresentação de propostas relativas à totalidade de um lote ou mais lotes, mas não a parte de um lote.
3. Nos termos do número anterior é permitida a apresentação de propostas de acordo com os seguintes lotes:

Lote 1

- a) Unidade de confeção Centro Escolar de Seia, com transporte a quente para o Centro Escolar de São Romão, Jardim de Infância e EB1 de Santiago;
- b) Unidade de confeção EB 2,3 Guilherme Correia de Carvalho;
- c) Unidade de confeção Escola EB Dr. Abranches Ferrão, com transporte a quente para a Escola Secundária de Seia;
- d) Unidade de confeção Escola EB Tourais Paranhos.

Lote 2

- a) Confeção local com meios próprios para o Jardim e EB1 de Loriga.
4. Os serviços objeto deste contrato são o fornecimento de almoços e lanche da manhã ou da tarde, a seguir discriminados:
 - Almoços nos Estabelecimentos de Ensino do Pré-escolar ao Secundário para alunos(as) e professores(as)/pessoal não docente;
 - Lanche da manhã ou da tarde nos Estabelecimentos de Ensino do Pré-escolar e do 1º CEB

com a tipologia de dieta personalizada, em conformidade com as normas emitidas pela DGE de acordo com as quantidades, indicadas na Tabela 1, consoante as especificações de cada lote.

Tabela 1 – Número de refeições e lanches

Lote	Estabelecimento de Ensino	Nível de ensino	Nº refeições alunos	Nº refeições professores/ pessoal não docente	Tipologia	Nº lanches	Total Lote
1	Centro Escolar de Seia	Jl e 1º CEB	50500	400	Confeção local	53990	
1	Centro Escolar de S. Romão	Jl e 1º CEB	28000	400	Transportada	25230	
1	Jardim Infância Santiago	Jl	1800	0	Transportada	2590	
1	EB1 Santiago	1º CEB	4500	0	Transportada	2590	
1	EB 2,3 Dr. Guilherme Correia de Carvalho	2º e 3º CEB	52400	1280	Confeção local	0	
1	EB Dr. Abranches Ferrão	Jl, 1º, 2º e 3º CEB	27000	160	Confeção local	18900	
1	EB Tourais Paranhos	Jl, 1º, 2º e 3º CEB	23400	680	Confeção local	16400	
1	Escola Secundária de Seia	Secundário	25400	80	Transportada	0	
Total			213000	3000		119700	732.150,00€
2	Jardim Infância e EB1 Loriga	Jl e 1º CEB	3100	175	Confeção local	2800	
Total			3100	175		2800	11.710,00€

5. O Adjudicatário tem cabal conhecimento do objeto da presente aquisição, não podendo, como tal e em situação alguma, invocar desconhecimento sobre o mesmo, para atenuar ou se eximir da responsabilidade que tem na perfeita execução do contrato.

Cláusula 2.^a

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos e integrará ainda os seguintes elementos:
- a) Os suprimientos 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 (*a existirem*);
- b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos (*a existirem*);
 - c) O presente Caderno de Encargos e anexos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo Fornecedor (*a existirem*).
2. Sem prejuízo do disposto no número seguinte, em caso de divergência entre os vários documentos que integram o contrato, a prevalência é determinada pela ordem por que vêm enunciados no número anterior.
 3. Os ajustamentos propostos pelo Contraente Público nos termos previstos no Artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (CCP) e aceites pelo Fornecedor nos termos previstos no Artigo 101.º do mesmo diploma legal prevalecem sobre todos os documentos previstos no n.º 1 da presente cláusula.
 4. Além dos documentos indicados no n.º 1, o Fornecedor obriga-se também a respeitar, no que lhe seja aplicável, as normas europeias e portuguesas, as especificações e homologações de organismos oficiais e fabricantes ou entidades detentoras de patentes.
 5. Persistindo dúvidas, aplicar-se-á o Código dos Contratos Públicos e demais legislação portuguesa aplicável.

Cláusula 3.ª

Prazos

1. O fornecimento das refeições ocorre no prazo máximo de doze meses, com início a 1 de setembro de 2025 e termina a 31 de agosto de 2026, após a assinatura do Contrato, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. Durante a vigência do contrato, o adjudicatário obriga-se a fornecer refeições todos os dias letivos úteis, de acordo com o calendário escolar determinado pelo Ministério da Educação e adotado pelos Agrupamentos de Escolas, e ainda nas interrupções letivas, nomeadamente:
 - a) Período do Natal;

- b) Período do Carnaval;
 - c) Período da Páscoa;
 - d) Transição entre anos letivos (julho e agosto).
3. Nos períodos de interrupção letiva o fornecimento ocorre no âmbito do funcionamento das Atividades de Animação e Apoio à Família da Educação Pré-escolar, da Componente de Apoio à Família do 1º CEB e/ou outras atividades desenvolvidas pelo Município.
 4. O fornecimento poderá ocorrer, ainda, aos fins de semana e sempre que necessário, sem qualquer alteração do preço, devendo a entidade adjudicante notificar a empresa para o efeito, com uma antecedência mínima de 3 dias úteis.
 5. O fornecimento dos produtos alimentares para os lanches escolares tem uma previsão de 10 meses, com 37 semanas de entrega, sendo interrompido, de acordo com as interrupções das atividades letivas (Natal, Carnaval, Páscoa e transição entre anos letivos).

Cláusula 4.ª

Local da prestação de serviços

1. As refeições objeto de contrato do lote 1 serão confeccionadas nas instalações do Centro Escolar de Seia, Escola EB 2,3 Dr. Guilherme Correia de Carvalho, EB Dr. Abranches Ferrão e EB Tourais Paranhos, servidas às crianças dos Estabelecimentos de Ensino anteriormente referenciados e simultaneamente transportadas a quente para o Centro Escolar de S. Romão, Jardim de Santiago, EB1 de Santiago e Escola Secundária de Seia.
2. As refeições objeto de contrato do Lote 2 serão confeccionadas a partir da cozinha com recurso a meios próprios na localidade de Loriga, devendo ser transportadas a quente para o Jardim e EB1 de Loriga.
3. Os lanches referentes ao lote 1 serão preparados nas instalações do Centro Escolar de Seia, Escola EB Dr. Abranches e EB Tourais Paranhos, servidos às crianças dos Estabelecimentos de Ensino anteriormente referenciados e simultaneamente acondicionados e transportados para o Centro Escolar de S. Romão, Jardim e EB1 de Santiago.
4. Os lanches para o Jardim e EB1 de Loriga serão preparados, acondicionados e transportados a partir da cozinha com recurso a meios próprios na localidade de Loriga.

Cláusula 5.^a

Preço base e preço contratual

1. O preço máximo que o Contraente Público se dispõe a pagar pela presente aquisição/disponibilização de bens, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, é o seguinte:
 - O preço máximo unitário de 3,10€ (três euros e dez cêntimos) para as refeições dos(as) alunos(as);
 - O preço máximo unitário de 4,00€ (quatro euros) para as refeições dos(as) professores(as)/pessoal não docente;
 - O preço máximo unitário de 0,50€ (cinquenta cêntimos) para os lanches dos(as) alunos(as).
2. O preço base total do presente procedimento é de **743.860,00€ (setecentos e quarenta e três mil oitocentos e sessenta euros)**, pela prestação do serviço a contratar, sendo decomposto do seguinte modo:
 - a) **Lote 1 – 732.150,00 €** (setecentos e trinta e dois mil cento e cinquenta euros)
 - b) **Lote 2 – 11.710,00 €** (onze mil setecentos e dez euros), valores acrescidos do IVA à taxa legal em vigor.
3. 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 prelo global, o preço a pagar por refeição/lanche.
4. Os preços previstos no n.º 1 da presente cláusula inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao Contraente Público no presente Caderno de Encargos, incluindo despesas de alojamento, alimentação, deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
5. 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;

- d. Encargos gerais e lucros;
 - e. Outros encargos.
6. O preço proposto pelo concorrente considera-se global por refeição dos(as) alunos(as) devendo ser apresentada a incidência de cada um dos fatores no preço final da refeição.
 7. O custo dos géneros incorporados não poderá ser inferior a 53% do preço global da refeição.
 8. 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 6.ª

Condições de pagamento e faturação

1. A emissão das faturas eletrónicas pelo fornecedor deverá ser feita nos primeiros 8 (oito) dias úteis de cada mês, discriminadas com o número de refeições dos(as) alunos(as), o número de refeições dos(as) professores(as)/pessoal não docente e o número de lanches fornecidos durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar, e será paga por transferência bancária.
2. O adjudicatário obriga-se a proceder à faturação de acordo com o n.º de refeições/lanches encomendados, registados e confirmados pelo representante do adjudicatário em cada escola.
3. O preço dos serviços prestados corresponderá ao valor do preço unitário por refeição dos(as) alunos(as), do preço unitário por refeição dos(as) professores(as)/pessoal não docente e do preço unitário por lanche dos(as) alunos(as), resultante da proposta adjudicada considerando a respetiva quantidade de refeições encomendadas diariamente, tendo como referência o número de senhas vendidas.
4. As faturas deverão, obrigatoriamente, identificar em separado, o número de refeições consumidas pelas crianças do Pré-escolar, 1º CEB, 2º e 3º CEB e Secundário, sendo também, discriminadas por Estabelecimento de Ensino, assim como, também deverão identificar, em separado, o n.º de refeições consumidas pelos professores(as)/pessoal não docente e respetivo Estabelecimento de Ensino. O n.º de lanches deverá ser faturado, em separado, pelas crianças do Pré-escolar e 1º CEB, discriminado por Estabelecimento de Ensino.

5. As quantias devidas pelo Contraente Público devem ser pagas no prazo de 60 dias após a receção da devida fatura e deverá observar o disposto no Artigo 299.º- B do CCP e legislação conexas, devendo da mesma constar o máximo dos seguintes elementos: a referência do contrato e o número de compromisso.
6. Em caso de discordância por parte do Contraente Público quanto aos valores ou quantidades indicadas nas faturas, deve este comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando aquele obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à retificação da fatura.
7. As faturas eletrónicas a emitir pelo fornecedor deverão ser enviadas para o CEDIG-YET, e em simultâneo enviar para o email: entregafaturas@cm-seia.pt.
8. A emissão de segundas vias das faturas solicitadas pelo Contraente Público não será objeto de qualquer cobrança adicional.
9. O atraso em um ou mais pagamentos não determina o vencimento das restantes obrigações de pagamento.
10. Sem prejuízo da aplicação de outras penalidades ou sanções previstas no presente Caderno de Encargos ou determinadas por lei, o cumprimento defeituoso do fornecimento de bens terá um efeito suspensivo sobre a faturação e sobre o pagamento até à total regularização da situação.

Cláusula 7.ª

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 serviço é prestado pelo adjudicatário à entidade adjudicante através da venda de senhas pelas escolas (EB Abranches Ferrão, EB 2, 3 Guilherme Correia de Carvalho, EB Tourais Paranhos e Escola Secundária de Seia) aos utentes e mediante a previsão do número de refeições a fornecer diariamente.
3. As senhas que se refere o número anterior são vendidas até à véspera do dia em que serão fornecidas, devendo ser tomadas em conta para o tipo de ementa e a sua implicação na quantidade a fornecer pelo adjudicatário.
4. Não obstante o disposto no número anterior, podem ser vendidas senhas no próprio dia, até às 10h00 deste dia e desde que o número de senhas vendidas não ultrapasse uma percentagem de 5% em relação ao número de senhas vendidas até à véspera.

5. O número de senhas vendidas nas circunstâncias previstas no número anterior deverá repercutir-se na quantidade de géneros alimentares a serem servidas e nunca poderá prejudicar as condições de fornecimento previstas no presente caderno de encargos.
6. Garantir um mínimo de repetições correspondente a **10%** do número de refeições previstas.
7. O número de refeições será confirmado diariamente pelas escolas, designadamente, Centro Escolar de Seia, Centro Escolar de São Romão, JI de Santiago, EB1 de Santiago, Escola Secundária de Seia e JI e EB1 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 10h00 do dia do respetivo fornecimento e aplicando-se, este caso, o disposto no ponto 4.
8. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias 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.
9. Nas ementas e respetivas fichas técnicas deverá ser indicando com clareza:
 - a. A composição da refeição;
 - b. A matéria-prima utilizada (incluindo os temperos) e respetivas capitações;
 - c. A denominação e descrição pormenorizada das técnicas de preparação e métodos de confeção utilizados, para os diferentes componentes da refeição;
 - d. Deverá ser referido o valor nutricional da refeição, discriminado em termos de valor energético (Kj e Kcal), Lípidos (g), Ácidos Gordos Saturados (g), Hidratos de Carbono (g), Açúcares (g), Proteínas (g), Fibra (g), Sal (g), e alergénios.
10. As ementas serão enviadas às escolas, pelo adjudicante, antes do início de cada período letivo.
11. O adjudicatário deve proceder à confeção das respetivas refeições no próprio dia em que estas irão ser consumidas, em horário adequado para que o seu fornecimento se efetue a partir das 12h00 do dia vigente, nas devidas condições de qualidade.
12. A confeção das refeições do Lote 1 terá de ser realizada nas cozinhas do Centro Escolar de Seia, EB 2,3 Guilherme Correia de Carvalho, EB Dr. Abranches Ferrão e EB Tourais Paranhos.

13. A confeção das refeições do Lote 2 terá de ser realizada a partir da cozinha com recurso a meios próprios na localidade de Loriga.
14. No final das refeições, o adjudicatário deve assegurar a lavagem e higienização de toda a louça usada na preparação das refeições, bem como do restante equipamento de cozinha e do refeitório escolar (espaço exterior e interior).
15. A limpeza e desinfeção devem ser feitas utilizando produtos de limpeza apropriados e recomendados.
16. O fornecimento das refeições para o Centro Escolar de São Romão, JI e EB1 de Santiago e Escola Secundária de Seia implica o transporte a quente das mesmas para estes estabelecimentos de ensino.
17. O fornecimento das refeições para o JI e EB1 de Loriga, implica o transporte a quente das mesmas para este estabelecimento de ensino, a partir da cozinha com recurso a meios próprios na localidade de Loriga.
18. O transporte a quente das refeições para o Centro Escolar de S. Romão, JI e EB1 de Santiago e JI e EB1 de Loriga deve ser feito entre as 11h45 e as 12h00 do próprio dia e a recolha dos contentores isotérmicos utilizados no transporte deverá ser realizado entre as 14h00 e as 15h00, em viatura própria para este circuito.
19. O transporte a quente das refeições para a Escola Secundária de Seia deve ser feito pelas 11h30, pelo pessoal afeto ao adjudicatário, para ser servido às 12h00 do próprio dia e o regresso à Escola EB Dr. Abranches Ferrão, por volta das 15:30, já com os contentores isotérmicos limpos e higienizados, em viatura própria para este circuito.
20. O adjudicatário deve proceder à recolha, no horário definido, dos contentores isotérmicos usados no transporte para o Centro Escolar de São Romão, EB1 de Santiago, JI de Santiago e EB1, JI de Loriga, bem como a sua limpeza e higienização.

CAPÍTULO II OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Cláusula 8.^a

Obrigações gerais do Fornecedor

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) Garantir a qualidade e o fornecimento das refeições em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor;
- b) Fornecer as refeições nas condições definidas nas Especificações Técnicas do presente Caderno de Encargos, diariamente, durante o tempo letivo e dias previamente definidos pela escola ou entidade adjudicante, nomeadamente, períodos de férias;
- c) Confeccionar as refeições com alimentos em bom estado sanitário, de qualidade e de acordo com as corretas técnicas de confeção, elaboradas com base no plano de ementas (**Anexo A**), a lista dos alimentos autorizados (**Anexo B**) e as capitações (**Anexo C**);
- d) Obrigação de fornecer refeições diferenciadas para os dias de visitas e/ou passeios escolares, desde que informados com antecedência;
- e) Adquirir e armazenar os géneros alimentícios e os bens não alimentares necessários à confeção;
- f) Preparar e confeccionar os géneros alimentícios no Centro Escolar de Seia, na EB 2,3 Guilherme Correia de Carvalho, na EB Dr. Abranches Ferrão e na EB Tourais/Paranhos;
- g) Empratar e distribuir as refeições no Centro Escolar de Seia, na EB 2,3 Guilherme Correia de Carvalho, na EB Dr. Abranches Ferrão e na EB Tourais/Paranhos;
- h) Transportar a quente as refeições da unidade de confeção do Centro Escolar de Seia para o Centro Escolar de São Romão, EB1 de Santiago e JI de Santiago, em veículo destinado exclusivamente a este fim;
- i) Transportar a quente as refeições da unidade de confeção EB Dr. Abranches Ferrão para a Escola Secundária de Seia, em veículo destinado exclusivamente para este fim;
- j) Empratar e distribuir as refeições na Escola Secundária de Seia;
- k) Confeccionar localmente as refeições para o JI e EB1 de Loriga, a partir da cozinha com os meios próprios na localidade de Loriga, assegurando, se necessário, o transporte;
- l) Recolher os recipientes isotérmicos no Centro Escolar de São Romão, EB1 de Santiago e JI de Santiago e proceder à sua limpeza e higienização;

- m) No final da refeição da Escola Secundária de Seia, o adjudicatário deve assegurar a lavagem e higienização da louça fina e dos recipientes isotérmicos, bem como a limpeza e arrumação das instalações;
- n) Recolher os recipientes isotérmicos na EB1 e JI de Loriga e proceder à sua limpeza e higienização;
- o) Obrigação de disponibilização dos profissionais a colocar em serviço de refeitório de acordo com o número e categorias profissionais em cumprimento com os rácios estipulados no anexo F do Caderno de Encargos;
- p) Manter a correta higienização das instalações, designadamente, cozinha, copa, refeitório, zonas de arrumação (alimentar e não alimentar), wc e vestiário do pessoal bem como de todos os equipamentos;
- q) Realizar as análises laboratoriais nos termos constantes das cláusulas técnicas e da proposta adjudicada;
- r) Realização de formação inicial, incluída no plano de formação na área da higiene e segurança alimentar dos profissionais a afetar à execução do contrato, com o mínimo de dez horas, nos termos do Plano de Formação apresentado pelo adjudicatário com a sua proposta;
- s) Facultar a visita às instalações e a verificação dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção aos técnicos do Município e à coordenação do estabelecimento de ensino, bem como aos técnicos dos serviços e organismos com competência específica na matéria;
- t) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos, e licenças necessárias para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
- u) 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;
- v) Prestar os serviços objeto de contrato garantido o respeito pelas convicções religiosas, ideológicas ou motivos de saúde que influenciem a dieta dos destinatários.
- w) Enviar, até ao dia 5 de cada mês, referente ao mês anterior, relatório de concretização dos compromissos assumidos no programa de procedimento, no

âmbito dos fatores F3 e F4 definidos no critério de adjudicação, designado por Relatório de Qualidade e Sustentabilidade. O relatório tem obrigatoriamente que identificar os dias em que foram concretizados os compromissos da proposta, anexando, para o efeito, as guias de transporte e/ou faturas correspondentes, caso aplicável, e/ou outras evidências.

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 9.^a

Obrigações contratuais do Fornecedor

1. O Fornecedor, 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.
2. O Fornecedor 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.
3. Apresentar os documentos de habilitação a que está obrigado, nos termos do CCP.
4. Fornecer os bens objeto de contrato à entidade adjudicante, conforme as características técnicas, requisitos e condições constantes do presente Caderno de Encargos.
5. Possuir todas as autorizações, consentimentos, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.
6. 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.
7. 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.
8. 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.

Cláusula 10.^a

Dever de sigilo

1. O Fornecedor obriga-se a não divulgar quaisquer informações e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Contraente Público, de que venha a ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos.
2. O Fornecedor obriga-se também a não utilizar as informações obtidas para fins alheios à execução do contrato.
3. 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.
4. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que seja comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo Fornecedor 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.
5. O Fornecedor obriga-se a remover e destruir no termo final do prazo contratual todo e qualquer registo, em papel ou eletrónico, que contenha dados ou informações referentes ou obtidas na execução do contrato e que o Contraente Público lhe indique para esse efeito.
6. O dever de sigilo mantém-se em vigor indefinidamente, até autorização expressa do contraente público, 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.
7. O Fornecedor não pode utilizar o logotipo ou qualquer outro sinal distintivo do Contraente Público sem o consentimento prévio deste.

Cláusula 11.^a

Direito de auditoria

1. O Fornecedor obriga-se a permitir que a entidade adjudicante, o seu representante na Escola 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 12.^a

Seguros

1. É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura, através de contratos de seguro, dos seguintes riscos:
 - a. Seguro de responsabilidade civil de exploração, com inclusão da cobertura de tox infeção alimentar;
 - b. Seguro multiriscos ou de incêndio;
 - c. Seguro de acidentes de trabalho.
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 disponibilizá-la no prazo de dez dias.

Cláusula 13.^a

Obrigações do Contraente Público

1. Pagar, no prazo estabelecido, as faturas emitidas pelo adjudicatário.
2. Indicar o representante do Serviço de Educação.
3. Indicar o representante de cada Escola.
4. Pode ainda representar a entidade adjudicante qualquer técnico do Serviço de Educação do Município presente, em serviço, no refeitório.
5. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, compete ao Município a verificação e controlo do fornecimento dos serviços objeto de contrato, através dos seus técnicos e respetivos representantes em cada Escola, nomeadamente:
 - 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) Se o número de trabalhadores efetivamente ao serviço é o constante do mapa de pessoal apresentado na proposta;
 - d) O cumprimento dos requisitos de qualidade, capacitações alimentares e demais exigências previstas nas condições técnicas deste Caderno de Encargos – Parte II;
 - e) O cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar;
 - f) Efetuar o pagamento contratualmente devido dentro dos prazos fixados.
6. 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.
7. Os serviços técnicos do Município de Seia contactarão com o representante do adjudicatário, sempre que se verificarem situações consideradas desadequadas face ao estabelecido no presente Caderno de Encargos, para diligenciar no sentido de restabelecer as condições desejáveis de fornecimento do serviço.
8. Caso se verifique que as diligências referidas no ponto anterior não permitem o restabelecimento das adequadas condições de fornecimento do serviço, o Município providenciará no sentido do eventual exercício das penalidades no Capítulo III do presente Caderno de Encargos.

Cláusula 14.^a

Tratamento e proteção de dados pessoais

1. O Fornecedor compromete-se a assegurar cumprimento das obrigações decorrentes do Regulamento Geral de Proteção de Dados (doravante designado RGPD) – Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27/4 de 2016, da Lei n.º 58/2019, de 8 de agosto, que assegura a execução, na ordem jurídica nacional, do Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados, e demais legislação que lhe seja

aplicável relativa a dados pessoais, durante a execução do contrato, assim como após o termo da vigência do período de execução contratual, designadamente:

- a) Utilizar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo Contraente Público, única e exclusivamente para as finalidades previstas no contrato;
- b) Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos;
- c) Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que o Contraente Público esteja especialmente vinculado;
- d) Pôr em prática as medidas técnicas e organizativas necessárias à proteção dos dados pessoais tratados por conta do Contraente Público, nomeadamente contra a respetiva destruição, acidental ou ilícita, a perda acidental, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizados, bem como contra qualquer outra forma de tratamento ilícito dos mesmos;
- e) Prestar ao Contraente Público toda a colaboração de que este careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais, efetuado ao abrigo do contrato;
- f) Manter o Contraente Público informado em relação ao tratamento de dados pessoais, obrigando-se a comunicar de imediato qualquer situação que possa afetar o tratamento dos mesmos, ou que, de algum modo, possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;
- g) Assegurar o cumprimento do RGPD e demais legislação relativa à proteção de dados, por todos os seus colaboradores, incluindo toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao Fornecedor, designadamente, representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o Fornecedor e o referido colaborador;
- h) Assegurar que as pessoas autorizadas a tratar os dados pessoais assumiram um compromisso de confidencialidade ou estão sujeitas a adequadas obrigações legais de confidencialidade;
- i) Não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou, por qualquer outra forma, colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos

pelo Contraente Público ao abrigo do contrato, exceto quando tal lhe tenha sido expressamente comunicado, por escrito, por este ou quando decorra do cumprimento de uma obrigação legal;

- j) Adotar as medidas de segurança previstas no Artigo 32º do RGPD, que assegurem a confidencialidade, a integridade, a disponibilidade e a resiliência dos sistemas e serviços de tratamento de dados pessoais e implementar um processo para testar, apreciar e avaliar regularmente a eficácia destas medidas;
 - k) Prestar a assistência necessária ao Contraente Público no sentido de permitir que este cumpra a obrigação de dar resposta aos pedidos dos titulares dos dados, tendo em vista o exercício dos direitos previstos no RGPD, nomeadamente o direito de acesso, retificação, oposição, apagamento, limitação e portabilidade dos seus dados pessoais;
 - l) Garantir a eficácia de mecanismo de notificação efetivo em caso de violação de dados pessoais para efeitos do cumprimento do previsto no Artigo 33º do RGPD.
2. O Fornecedor será responsável por qualquer prejuízo em que o Contraente Público venha a incorrer em consequência do tratamento de dados pessoais, por parte do mesmo e/ou dos seus trabalhadores, colaboradores, prestadores de serviços ou fornecedores, em violação das normas legais aplicáveis.
 3. Os dados pessoais a tratar no âmbito do contrato são os previstos no n.º 1 do Artigo 4º do RGPD.
 4. O tratamento de dados pessoais a realizar pelo Fornecedor é efetuado de acordo com as instruções do responsável pelo tratamento de dados, ou seja, o Contraente Público.
 5. O Fornecedor deve declarar, sob compromisso de honra, de que possui as condições necessárias e suficientes à execução das medidas técnicas e organizativas previstas no RGPD.
 6. Para os devidos efeitos, divulga-se o nome e o contacto do Encarregado de Proteção de Dados do Contraente Público: Fernando Adriano Neto, endereço eletrónico: dsp@cm-seia.pt.

CAPÍTULO III

ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

Cláusula 15.^a

Acompanhamento do modo de execução do contrato

1. A execução do contrato é permanentemente acompanhada pelo(s) gestor(es) do contrato designado(s) pelo Contraente Público, a identificar no contrato.
2. Caso o(s) gestor(es) do contrato detete(m) desvios, defeitos ou outras anomalias na execução do contrato, pode(m) determinar ao Fornecedor que adote as medidas que, em cada caso, se revelem adequadas à correção dos mesmos.

Cláusula 16.^a

Cessão da posição contratual do fornecedor

1. Além da situação prevista na alínea a) do n.º 1 do Artigo 318.º do CCP, o fornecedor pode ceder a sua posição contratual, na fase de execução do contrato, mediante autorização do Contraente Público.
2. Para efeitos da autorização a que se refere o número anterior, o Fornecedor deve apresentar uma proposta fundamentada e instruída com os documentos previstos no n.º 2 do Artigo 318.º do CCP.
3. O Contraente Público deve pronunciar-se sobre a proposta do Fornecedor no prazo de 30 (trinta) dias a contar da respetiva apresentação, desde que regularmente instruída, considerando-se o referido pedido rejeitado se, no termo desse prazo, o mesmo não se pronunciar expressamente.
4. Em caso de incumprimento pelo Fornecedor que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, este cederá a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual que antecedeu a celebração do contrato que venha a ser indicado pelo Contraente Público, de acordo com o estabelecido no Artigo 318.º-A do CCP.
5. A cessão da posição contratual a que se refere o número anterior opera por mero efeito do ato do Contraente Público, sendo eficaz a partir da data por este indicada.

CAPÍTULO IV VICISSITUDES CONTRATUAIS

Cláusula 17.^a

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 18.^a

Penalidades contratuais

1. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento, por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente ao valor das refeições em falta e indemnizará o Município das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa, em valor nunca inferior a 350€.
2. Sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis à entidade adjudicante, não comunicada com a antecedência mínima de 24 horas, o adjudicatário terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas, caso se verifique desperdício de matérias-primas alimentares.
3. Qualidade e quantidade da refeição servida:
 - a) Sempre que forem obtidos, pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, boletins de análises de laboratórios acreditados ou organismos do Estado com competências em Saúde Pública, que apresentem resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições e às condições de higiene e segurança alimentar, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros de avaliação utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições servidas no refeitório, na semana a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de resolução do contrato conforme adiante definido;

- b) Em caso de incumprimento das regras relativas ao controlo analítico laboratorial a entidade adjudicante tem o direito de aplicar uma penalidade no montante de 60,00€ por parâmetro de análise em falta (refeições, equipamentos, superfícies, manipuladores e teor de sal) a deduzir no mês seguinte ao da verificação do incumprimento;
 - c) Sempre que forem realizadas auditorias pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, que verifiquem situações violadoras do cumprimento de contrato, a entidade adjudicante poderá exigir o não pagamento da totalidade das refeições encomendadas nesse dia, sem prejuízo da possibilidade de rescisão do contrato, nos termos do presente caderno de encargos;
 - d) Caso se verifique a omissão de um componente da refeição será aplicada uma penalidade de 100,00€;
 - e) A substituição de um componente da refeição não será sujeita à aplicação de penalidade, desde que se verifique a comunicação escrita da alteração à Câmara Municipal de Seia, com a antecedência mínima de 24 horas, acompanhada da respetiva justificação;
 - f) O incumprimento das capitações previstas neste Caderno de Encargos, resulta na aplicação de uma multa correspondente a 250,00€ por cada refeitório onde tenha sido cometida a infração, sem prejuízo da possibilidade da resolução do contrato;
 - g) Sempre que se verifique má confeção ou alteração da qualidade dos alimentos como por exemplo, ingredientes mal confeccionados ou crus, fruta pisada, entre outros, será aplicada uma penalidade no valor de 250,00€.
4. Por violação das regras respeitantes à higiene pessoal e profissional do manipulador(a) das refeições e das obrigações relativas à permanência de pessoal, na quantidade, qualificação e no horário constante da proposta serão aplicadas as seguintes sanções:
- a) Sempre que se verifique o desrespeito das regras de higiene pessoal/profissional pelo manipulador(a), como por exemplo, o não uso ou o uso incorreto da farda, uso de adornos, farda em mau estado de limpeza e higiene, será aplicada uma penalidade no valor de 150,00€ por dia, por cada inconformidade identificada;

- b) Caso se registre a não substituição da ausência do pessoal afeto à cozinha/refeitório, exceto casos fortuitos faltas por doença, será aplicada uma penalidade no valor de 150,00€ por dia, por cada funcionário em falta.
5. Sempre que se verifique incumprimento das regras de higiene das instalações e equipamentos, haverá lugar à aplicação de uma penalidade no valor de 250,00€ por dia em falta e por produto ou material em falta.
 6. Sempre que se verifique, a utilização de produtos de limpeza não autorizados em restauração ou a inexistência de produtos/material de higiene e limpeza, haverá lugar à aplicação de uma penalidade no valor de 150,00€ por dia em falta e por produto ou material em falta.
 7. Sempre que se verifique, a não aplicação das medidas previstas no Plano de Sustentabilidade Ambiental, haverá lugar à aplicação de uma penalidade no valor de 100,00€ por medida.
 8. Sempre que se verifique, a não utilização de produtos com origem no concelho de Seia e na área das NUT III Beiras e Serra da Estrela, haverá lugar à aplicação de uma penalidade no valor de 100,00€ por produto e semana.
 9. Sempre que se verifique, a não inclusão de produtos alimentares detentores de certificação (Modo de Produção Biológica, Denominação de Origem Protegida ou Indicação Geográfica Protegida), haverá lugar à aplicação de uma penalidade no valor de 100,00€ por produto e semana ou dia.
 10. Sempre que se verifique, a não inclusão de produtos provenientes de explorações com Estatuto de Agricultura Familiar, haverá lugar à aplicação de uma penalidade no valor de 100,00€ por produto e semana.
 11. O cumprimento das sanções previstas nos pontos anteriores, não exclui o direito de rescisão do contrato por parte da entidade adjudicante, sempre que esta entenda que os incumprimentos são reiterados e/ou graves.
 12. Em caso de incumprimento de qualquer outra das disposições do presente Caderno de Encargos, poderá ser aplicada uma sanção pecuniária no valor de 5% da faturação do mês em que ocorreu o incumprimento.
 13. O valor acumulado das sanções pecuniárias estabelecidas nos números anteriores da presente cláusula não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato, podendo esse valor ser elevado para 30% caso o contraente decida não proceder à resolução do contrato por dela resultar grave dano para o interesse público, conforme estipulado nos n.ºs 2 e 3 do Artigo 329º do CPP.

Cláusula 19.º

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 setor alimentar em vigor, nomeadamente do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e do Regulamento (CE) n.º 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 20.º

Resolução do contrato pelo Contraente Público

1. O Contraente Público poderá resolver o contrato sempre que, por razões imputáveis ao adjudicatário, o normal fornecimento de refeições se encontre gravemente prejudicado.
2. Sem prejuízo de outras situações de grave violação das obrigações contratuais assumidas pelo adjudicatário, o Contraente Público 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) Prática de atos dolosos ou negligentes que alterem o bom estado de conservação das instalações, que afetem a quantidade e qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento do refeitório;
 - d) 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;
 - e) Utilização abusiva ou deterioração anormal das instalações, equipamento e material;
 - f) Incumprimento das determinações ou instruções transmitidas pelo Contraente Público sobre a matéria relativa à execução das prestações contratuais ou sistemática inobservância das leis e regulamentos aplicáveis à prestação de serviços;
 - g) Falta de cumprimento, por parte do adjudicatário das obrigações relativas à proteção social, prestação e condições de trabalho do pessoal afeto à execução do serviço, nos termos da legislação aplicável;
 - h) Insolvência do adjudicatário;
 - i) Quebra do sigilo a que o adjudicatário está sujeito nos termos definidos em Caderno de Encargos.
3. A resolução produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.
 4. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício da responsabilidade civil ou criminal por atos ocorridos durante a execução do contrato.
 5. Em caso de rescisão, o adjudicatário não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados, em bom estado de conservação e limpeza.

Cláusula 21.º

Suspensão do contrato pelo Contraente Público

1. Sem prejuízo do direito de resolução do contrato, o Município de Seia pode, em qualquer altura, por 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 22.^a

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 excepcional, alheio à vontade das partes e que não derive de falta ou negligência de qualquer delas.
3. Para efeitos do contrato, só são consideradas de força maior as circunstâncias que, cumulativamente e em relação à parte que as invoca:
 - a) Impossibilitem o cumprimento das obrigações emergentes do contrato;
 - b) Sejam alheias à sua vontade;
 - c) Não fossem por ela conhecidas ou previsíveis à data da celebração do contrato;
 - d) Não lhe seja razoavelmente exigível contornar ou evitar os efeitos produzidos por aquelas circunstâncias.
4. Não constituem força maior, designadamente, quando aplicáveis:
 - a) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do Fornecedor ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - b) Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória, ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo Fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - c) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo Fornecedor de normas legais;
 - d) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do Fornecedor cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - e) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

5. A parte que invocar caso fortuito ou de força maior deve comunicar e justificar tal situação à outra parte, logo após a sua ocorrência, bem como informar o prazo previsível para restabelecer o cumprimento das obrigações contratuais.

Cláusula 23.^a

Resolução do contrato por parte do Fornecedor

1. O Fornecedor pode resolver o contrato com os fundamentos previstos no Artigo 332.º do CCP.
2. A resolução do contrato não determina a repetição das prestações já realizadas pelo Fornecedor, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o Artigo 444.º do CCP.

CAPÍTULO V

CAUÇÃO

Cláusula 24.^a

Caução para garantir o cumprimento de obrigações

1. Para garantir o exato e pontual cumprimento de todas as obrigações legais e contratuais, caso aplicável, será exigida ao adjudicatário a prestação de uma caução no valor de 5% do montante total do preço contratual.
2. Quando o preço total resultante da proposta adjudicada seja considerado anormalmente baixo, o valor da caução a prestar pelo adjudicatário será de 10% do preço contratual.
3. A caução será prestada no prazo de 10 dias a contar da data da notificação de adjudicação, e comprovando essa prestação junto da entidade adjudicante no dia imediatamente subsequente.
4. A caução é prestada por depósito em dinheiro ou em títulos emitidos ou garantidos pelo Estado, ou mediante garantia bancária ou seguro – caução, de acordo com o estipulado na legislação em vigor.

CAPÍTULO VI

DISPOSIÇÕES FINAIS

Cláusula 25.^a

Cessão da posição contratual e subcontratação na fase da execução

1. O adjudicatário não poderá durante a execução ceder a sua posição contratual ou subcontratar quaisquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato, sem autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização referente no número anterior, o adjudicatário deve apresentar uma proposta fundamentada e instruída com todos os documentos comprovativos da verificação dos requisitos que seriam elegíveis para a autorização da cessão e da subcontratação no próprio contrato, nos termos do disposto no n.º 2, na alínea a) e na primeira parte da alínea b), dos n.ºs 3 e nº 4 do Artigo 318º do CCP, respetivamente.

Cláusula 26.^a

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 27.^a

Deveres de informação

Cada uma das partes deve informar sem demora a outra de quaisquer circunstâncias que cheguem ao seu conhecimento e possam afetar os respetivos interesses na execução do contrato que previsivelmente impeçam o cumprimento ou o cumprimento tempestivo de qualquer uma das suas obrigações, de acordo com a boa fé.

Cláusula 28.^a

Direitos de propriedade intelectual

1. Correm integralmente por conta do Fornecedor os encargos ou a responsabilidade civil decorrente da incorporação em qualquer dos bens objeto do contrato, ou da utilização nesses mesmos bens, de materiais, de hardware, de software ou de outros que respeitem a quaisquer patentes, licenças, marcas, desenhos registados e outros direitos de propriedade industrial ou direitos de autor ou conexos.
2. Se o Contraente Público vier a ser demandado por ter infringido, na execução do contrato ou na posterior utilização dos bens objeto do mesmo, qualquer dos direitos referidos no número anterior, terá direito de regresso contra o Fornecedor por quaisquer quantias pagas, seja a que título for.

3. São da responsabilidade do Fornecedor quaisquer encargos decorrentes da utilização, na execução do contrato, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
4. Os encargos e a responsabilidade civil perante terceiros decorrentes dos factos mencionados nos n.ºs 1 e 2 não correm por conta do Fornecedor se este demonstrar que os mesmos são imputáveis ao Contraente Público ou a terceiros que não sejam seus subcontratados.

Cláusula 29.^a

Comunicações e notificações

1. Quaisquer comunicações ou notificações entre o Contraente Público e o Fornecedor relativos ao contrato, seguem o regime previsto no Artigo 469.º do CCP, sem prejuízo do disposto no número seguinte.
2. As comunicações e as notificações dirigidas ao Contraente Público, efetuadas através de qualquer meio admissível, têm de ser efetuadas até às 17h00 do dia a que digam respeito, sob pena de se considerarem efetuadas às 10h00 do dia útil imediatamente seguinte.

Cláusula 30.^a

Contagem dos prazos na fase de execução do contrato

À contagem de prazos na fase de execução do contrato, e salvo disposição expressa em contrário, são aplicáveis as seguintes regras:

- a) Os prazos são contínuos, não se suspendendo nos sábados, domingos e feriados;
- b) O prazo fixado em semanas, meses ou anos, a contar de certa data, termina às 24 (vinte e quatro) horas do dia que corresponda, dentro da última semana, mês ou ano, a essa data, se no último mês não existir dia correspondente, o prazo finda no último dia desse mês;
- c) O prazo que termine em sábado, domingo, feriado ou em dia em que o serviço, perante o qual deva ser praticado o ato, não esteja aberto ao público, ou não funcione durante o período normal, transfere-se para o 1.º dia útil seguinte.

Cláusula 31.^a

Arbitragem/foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal de Viseu com renúncia expressa a qualquer outro.

Cláusula 32.^a

Legislação aplicável

1. O contrato é regulado pela legislação portuguesa.
2. Sem prejuízo de outras leis e regulamentos especialmente aplicáveis, a tudo o que não esteja expressamente previsto ou regulado no presente Caderno de Encargos e nas demais regulamentações do procedimento pré-contratual e do contrato aplica-se o regime previsto no CCP, na sua atual redação e demais legislação aplicável.

SECÇÃO II – CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 33.^a

Especificações técnicas do serviço

1. A prestação de serviços, inerente ao presente concurso, terá de ser executada em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor, nos dois lotes a concurso.
2. O fornecimento das refeições decorrerá durante o ano escolar 2025/2026, com data de início em 1 de setembro de 2025 e termo a 31 de agosto de 2026, de acordo com o calendário escolar e determinações do Ministério da Educação e adotado pelos Agrupamentos de Escolas, quanto ao funcionamento das escolas, incluindo nas interrupções letivas do Natal, Carnaval, Páscoa e transição entre anos letivos (exceto feriados nacionais), nos estabelecimentos em que seja necessário proceder ao fornecimento, mesmo que nos períodos de interrupção letiva o número de refeições possa diminuir significativamente.

Cláusula 34.^a

Ementas

1. As refeições objeto do concurso deverão ser confeccionadas respeitando o HACCP, e deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção de acordo com as ementas apresentadas no Caderno de Encargos, cumprindo a Circular n.º 3097/DGE/2018 – Orientações sobre ementas em refeitórios escolares, que preconiza nas suas orientações, sobre ementas em refeitórios escolares, uma dieta mediterrânica, assim como demais legislação em vigor, designadamente a Lei 11/2017, o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, e o Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, respeitantes à natureza dos alimentos autorizados, à composição das ementas e às capacitações dos alimentos.
2. 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(as) 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 n.º 11/2017, 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.
3. Devem ser observadas o plano de ementas (Anexo A), a lista dos alimentos autorizados (Anexo B) e as capitações dos alimentos (Anexo C).
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. Para além dos critérios definidos para cada componente da refeição, devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:
- a) A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela ficha técnica do prato que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada (fazer referência à categoria de carne utilizada, bem como, ao calibre do pescado), a respetiva capitação e composição nutricional, bem como a descrição do(s) método(s) de confeção;
 - b) A ficha técnica deve, também, estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, no refeitório escolar e disponível para consulta.
6. A composição da **ementa diária de dieta mediterrânica**, deve conter:
- a. Sopa: de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas capitações previstas. É permitida canja no máximo 2 vezes no mês, em substituição da sopa de legumes.
 - b. Prato: prato de carne ou de pescado, em dias alternados. Pratos contendo ovo, com uma periodicidade quinzenal.
 - c. 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.). Caso não seja adicionado qualquer produto de origem animal (por exemplo, natas, chouriça) à guarnição (arroz, massa ou batata), esta dever ser comum aos dois tipos de ementa.
 - d. Vegetais: os produtos hortícolas crus (saladas) e/ou confecionados passíveis de serem temperados à parte, devem ser servidos diariamente, preferencialmente em prato separado, no mínimo com três variedades e nas capitações 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 B). Terão que estar disponíveis para acesso dos alunos em embalagem adequada ao tempero.

- e. Pão: 1 pão de “mistura” (confeccionado no próprio dia), de acordo com o Anexo B por aluno/a. O pão que não for consumido pelas crianças deverá ser entregue ao estabelecimento de ensino, que fará a sua gestão em conformidade.
 - f. Sobremesa: constituída diariamente por fruta variada, preferencialmente da época, no mínimo de 3 espécies diferentes, de acordo com as quantidades referidas no Anexo C. Simultaneamente, com a fruta crua, poderá ser servida fruta cozida ou assada, sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana. De igual modo, com a fruta crua, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda, ser servido, uma vez por semana, doce: gelado de leite, mousse de chocolate, sobremesa láctea (arroz-doce, aletria, pudim ou leite-creme) e gelatina vegetal.
 - g. Bebida: a água é a única bebida servida, não sendo permitido o consumo de qualquer outra bebida nos refeitórios escolares.
7. A composição da **ementa diária de dieta vegetariana**, deve conter:
- a. Sopa: de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas capitações previstas. São permitidas canja e sopa de peixe, máxima 2 vezes no mês, em substituição da sopa de legumes.
 - b. Prato: prato com leguminosas como principal constituinte, alternando o tipo de leguminosa entre os diferentes dias.
 - c. Guarnição: arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção.
 - d. Vegetais: 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 capitações 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 B). Terão que estar disponíveis para acesso dos alunos em embalagem adequada ao tempero.

- e. Pão: 1 pão de “mistura” (confeccionado no próprio dia), de acordo com o Anexo B por aluno/a. O pão que não for consumido pelas crianças deverá ser entregue ao estabelecimento de ensino, que fará a sua gestão em conformidade.
 - f. Sobremesa: constituída diariamente por fruta variada, preferencialmente da época, no mínimo de 3 espécies diferentes, de acordo com as quantidades referidas no Anexo C. Simultaneamente, com a fruta crua, poderá ser servida fruta cozida ou assada, sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana. De igual modo, com a fruta crua, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda, ser servido, uma vez por semana, gelatina vegetal.
 - g. Bebida: a água é a única bebida servida, não sendo permitido o consumo de qualquer outra bebida nos refeitórios escolares.
8. A ementa para as **refeições diferenciadas**, para os dias de visitas e/ou passeios escolares e deslocações no âmbito do Desporto Escolar deve ser constituída por:
- a. 1 pão de mistura com fatias de queijo flamengo (30g) embrulhado individualmente em papel aderente e 1 pão de mistura com fatias de paio do lombo (30g) embrulhado individualmente em papel aderente;
 - ou
 - b. massa Fusilli, com ervilhas, milho e cenoura, com atum sempre com adição de alface, tomate e/ou cenoura ralada (mínimo dois componentes vegetais e com temperos à parte);
 - ou
 - c. 2 pães de mistura podendo os mesmos variar entre um bife de frango, atum com ovo cozido sempre com adição de alface, tomate e/ou cenoura ralada (mínimo dois componentes vegetais e com temperos à parte);
 - e
 - d. 1 fruta da época lavada e desinfetada (que não necessite de ser descascada);
 - e. 1 dose individual de bolacha Maria ou Torrada (5 unidades) ou 1 barra de cereais ou chocolate;
 - f. 1 sumo tipo 100%;
 - g. 1 água engarrafada 330 ml.
9. A ementa do **lanche da manhã ou da tarde**, nos Estabelecimentos de Ensino do Pré-escolar e do 1º CEB, deverá ser ajustada entre a entidade adjudicante e adjudicatária, atendendo às seguintes captações e características:

- a. pão de mistura (50 g) elaborado com farinhas escuras, nomeadamente T-80 e T-110 (farinhas semi-integrais) e T-150 (farinha integral), 0,2% de sal e levedura;
 - b. fiambre de peru ou frango (\pm 20 g/fatia) com baixo teor de gordura e sal;
 - c. queijo meio gordo (\pm 20 g/fatia), com um teor de matéria gorda > a 45% e < a 60% e \leq 1,3 g de sal;
 - d. creme vegetal para barrar, mistura de óleos 100% vegetais, teor de gordura inferior a 80% e com baixo teor de sal;
 - e. bolacha simples, tipo Maria/Torrada, em dose individual de 4 a 6 unidades (25 g), com reduzido teor em lípidos, açúcares e edulcorantes.
10. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas e de qualidade, não poderá descurar-se a função pedagógica na transmissão de conceitos de alimentação saudável, pelo que a escola e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo de todos os componentes da refeição, em especial os géneros alimentícios que os(as) alunos(as) tendem a dispensar, nomeadamente a sopa, os legumes e a fruta, persuadindo-os a eleger os citados produtos, nunca indagando previamente se o(a) aluno(a) pretende ou não.
11. Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante o não cumprimento das condições referidas anteriormente. Exige-se, deste modo, que qualquer refeição servida respeite as capitações estabelecidas, não sendo legítimo que qualquer trabalhador ao serviço da entidade fornecedora de refeições presuma, por si, aquilo que a criança deve - ou não - comer, “adaptando” as quantidades em função desse entendimento.
12. O adjudicatário terá particular atenção na adequação das competências dos funcionários, por via formativa, ou outra, a um perfil capaz de contactar com a população escolar, tendo a entidade adjudicante a faculdade de exigir a sua substituição quando fundadamente demonstre a desadequação do funcionário à boa prestação do serviço ou a falta de colaboração deste na deteção de comportamentos alimentares considerados desadequados.
13. Em caso algum será aceite, pela entidade adjudicante, o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores.

Tabela 2: Indicações relativas à confeção/apresentação e 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 produtos processados ⁴		1		Quinzenal
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
Água				Diário

Adaptado: Circular n.º 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.

⁴ Entende-se por produtos processados (barras de pescada, hambúrgueres, almôndegas, nuggets, calamares, ...)

14. A ementa semanal com a informação nutricional deve ser afixada em lugar, ou lugares, bem visíveis para os(as) alunos(as) e Encarregados(as) de Educação.

15. Na elaboração das ementas, devem, ainda, ser tomados em conta os seguintes aspetos:

- 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);
- É interdita a utilização de produtos com organismos geneticamente modificados (OGM) na sua composição;

- c) Os alimentos que não constam da lista do Anexo B (alimentos autorizados) deste Caderno de Encargos não podem ser utilizados na composição das ementas.
16. Sempre que solicitado, decorrente da organização de cada estabelecimento escolar conforme orientações da DGS e DGE no que respeita ao cumprimento de normas para prevenção de contágios, o fornecedor deverá fornecer as refeições em embalagens take away, disponibilizando também talheres descartáveis, mantendo a ementa do dia e as respetivas capitações e sem alteração do preço.
17. Havendo necessidade de ajustar o fornecimento de refeições nalguns estabelecimentos para refeições take away, poderá ser revisto o número de funcionários a afetar a cada estabelecimento.

Cláusula 35.^a

Matéria-prima alimentar

1. O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas.
2. O aprovisionamento de matéria-prima não perecível deve ser efetuado semanalmente nos refeitórios com médias iguais ou inferiores a 200 refeições por dia, ou duas vezes por semana nos refeitórios em que a média for superior àquele número, de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.
3. 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.
4. Em caso de espaço reduzido dos equipamentos de refrigeração e congelação, quer este resulte da dimensão dos equipamentos existentes, quer de situações de avaria ou outras, o adjudicatário compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos equipamentos.
5. 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.
6. Só deverão ser permitidos fornecedores devidamente licenciados e que cumpram o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

7. 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 36ª

Preparação e arrumação das instalações

1. No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará, com o número de pessoas afetas, a limpeza e arrumação das instalações da cozinha e do refeitório de modo a que se garantam, assim, as melhores condições ao correto funcionamento.
2. Além dos procedimentos de limpeza e arrumação realizados ao longo dos períodos letivos, estes serviços deverão ainda decorrer da seguinte forma:
 - a) Dois dias antes do início do fornecimento das refeições – início do ano letivo;
 - b) Dois dias após ao encerramento do refeitório – final do ano letivo;
 - c) Um dia após o encerramento e no dia anterior à reabertura – períodos de interrupção letiva (Natal e Páscoa).

Cláusula 37ª

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 do Lote 1 terá, obrigatoriamente, que ser efetuada nas instalações do Centro Escolar de Seia, EB 2, 3 Guilherme Correia de Carvalho, EB Dr. Abranches Ferrão e EB Tourais Paranhos.
3. A confeção das refeições do Lote 2 terá, obrigatoriamente, que ser efetuada a partir da cozinha com recurso a meios próprios na localidade de Loriga.
4. As refeições do Centro Escolar de São Romão, JI e EB1 de Santiago, Escola Secundária de Seia, JI e EB1 Loriga deverão ser transportadas a quente (temperaturas superiores a 65°C) em recipientes isotérmicos adequados.
5. O equipamento necessário para a implementação do sistema de refeições transportadas, nomeadamente as malas isotérmicas, será da responsabilidade do adjudicatário.
6. As refeições devem ser entregues nos estabelecimentos de ensino de forma a poderem ser distribuídas a partir das 12h00, considerando o disposto na cláusula 7ª.

7. 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.
8. A distância entre o Centro Escolar de Seia e o Centro Escolar de São Romão é de 4 Km e para a EB1 de Santiago e JI de Santiago é de 5 Km; a distância entre a Escola EB Dr. Abranches e a Escola Secundária de Seia é de 5 Km.
9. 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 10h00 do dia do respetivo fornecimento.
10. O adjudicatário deve proceder à confeção das respetivas refeições no próprio dia em que estas irão ser consumidas, em horário adequado para o seu fornecimento, que é realizado a partir das 12h00 do dia vigente.
11. Sempre que se verificarem situações excecionais, tais como a interrupção do fornecimento de eletricidade, gás e/ou água ou a sua má qualidade, entre outros, deve o adjudicatário assegurar o seu fornecimento, bem como, tomar todas as providências necessárias a assegurar o serviço de refeições, nomeadamente disponibilizando louça descartável.
12. O acompanhamento, vigilância e apoio aos(as) alunos(as) durante as refeições são da responsabilidade da entidade adjudicante e das escolas.
13. No final das refeições, o adjudicatário deve assegurar a lavagem/higienização da louça fina e da louça grossa usadas na preparação das refeições bem como do restante equipamento da cozinha e do refeitório escolar.
14. O adjudicatário deve proceder à recolha dos contentores isotérmicos usados no transporte para o Centro Escolar de São Romão, JI e EB1 de Santiago, JI e EB1 de Loriga, Escola Secundária de Seia, bem como à sua limpeza e higienização.
15. A limpeza e a desinfeção devem ser realizadas utilizando produtos de limpeza apropriados e recomendados.
16. O adjudicatário deve assegurar a recolha, transporte, separação e reencaminhamento dos resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confeccionadas, em contentores específicos com tampas acionadas por pedal, para ser recolhidos

separadamente e ter a sua melhor valorização designadamente os óleos de fritar usados, resíduos orgânicos, papel/cartão, plásticos/metal e vidro.

17. Devido ao número de alunos(as) e à capacidade da sala de refeições do Centro Escolar de Seia a organização/fornecimento das refeições realiza-se em 2 turnos. A organização deste processo deverá ser concertada entre o adjudicatário, o adjudicante e a coordenação do estabelecimento.
18. O adjudicatário deve assegurar a confeção de dois pratos destinados à refeição de prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante.
19. As ementas deverão ser acompanhadas das respetivas fichas técnicas.
20. Nas ementas e respetivas fichas técnicas deverá ser indicando com clareza:
 - a) A composição da refeição;
 - b) A matéria-prima utilizada (incluindo os temperos) e respetivas capitações;
 - c) A denominação e descrição pormenorizada das técnicas de preparação e métodos de confeção utilizados, para os diferentes componentes da refeição;
 - d) Deverá ser referido o valor nutricional da refeição, discriminado em termos de macronutrientes e valor energético, garantindo que cada ementa satisfaça as necessidades nutricionais previstas da refeição para a população alvo a que se destina.
21. O empacotamento do pão é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário.
22. Deverão ser fornecidos guardanapos de folha dupla, com dispensador.
23. Os talheres deverão ser colocados em dispensadores próprios para o efeito.
24. O adjudicatário deve assegurar a entrega de embalagens descartáveis para sobremesas, sopas, saladas, pratos, talheres, pratos e copos, sendo que apenas poderão ser utilizados quando não for possível optar pela louça e por motivos devidamente justificáveis (falha de água, piquenique, impossibilidade temporária de utilização do refeitório, procedimentos adotados no âmbito da COVID-19, etc.).
25. As sobremesas deverão ser servidas à parte, numa taça ou num prato individual.
26. Deverá ser considerada a confeção/fornecimento de algumas refeições “a frio” em situações pontuais, como é o caso de atividades desenvolvidas pela escola e/ou Município.
27. 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.

28. O adjudicatário deverá garantir a disponibilização de livro de reclamações em cada unidade de confeção.

Cláusula 38ª

Refeição de recurso

1. Em caso de impossibilidade de fornecimento da ementa prevista, pode recorrer-se, excecionalmente, à distribuição de refeições de uma ementa alternativa de forma a suprir a impossibilidade, que se verifique pontualmente, de respeitar o serviço previamente estipulado.
2. As ementas alternativas devem responder a necessidades de confeção com menores recursos, nomeadamente energéticos, e tempos de produção baixos, competindo a sua apresentação ao adjudicatário.
3. Para permitir a confeção da refeição de recurso, o adjudicatário deve manter no armazém de cada refeitório, matéria-prima alimentar em quantidade suficiente para a confeção do número médio de refeições, repondo as quantidades sempre que necessário.
4. Entende-se como alimentos a utilizar na confeção da refeição de recurso, os seguintes exemplos: pescado em conserva (atum) e leguminosas em conserva.

Cláusula 39ª

Instalações, equipamento e material

1. O Município de Seia coloca à disposição do adjudicatário, as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material necessário à realização do objeto do contrato.
2. Consideram-se instalações do refeitório, a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção.
3. O adjudicatário fica responsável pela utilização de todo o equipamento e instalações cedidas, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência

do seu pessoal, bem como as reparações e substituições de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros, verificados na pendência e por causa da execução do objeto contratual.

4. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos ao Município em bom estado de conservação e funcionamento.
5. No início da prestação do serviço o adjudicatário em articulação com o Município, deverá realizar o inventário do equipamento (**Anexo E**), com indicação do seu estado de conservação e funcionamento.
6. No final do serviço, deverá a Escola, em articulação com o adjudicatário, proceder à atualização do inventário referido no número anterior, avaliando o estado de conservação dos equipamentos em comparação com o seu estado no início da prestação do serviço, e em caso de danos verificados por dolo ou negligência ou ausência de equipamentos, solicitar a reparação ou mesmo a sua substituição.
7. O adjudicatário poderá, antes de apresentar a sua proposta, tomar conhecimento direto das instalações, do equipamento e do material do refeitório/cozinha.
8. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos adequados para a execução de todas as operações decorrentes do serviço prestado, nomeadamente, pela aquisição/manutenção dos demais artigos de higiene utilizados nas instalações sanitárias do pessoal (toalhetes de papel, sabonete líquido, escova para unhas, entre outros).
9. Devem somente ser utilizados produtos apropriados aos diferentes tipos de materiais e superfícies existentes e o adjudicatário deve zelar pela correta utilização dos produtos de limpeza conforme ficha técnica de cada produto, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.
10. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
11. Todo o equipamento e móveis em aço inoxidável deverão manter o seu aspeto inalterado, com manutenção e limpeza apropriadas. Neste tipo de equipamento é interdita a utilização de ácidos, materiais abrasivos ou corrosivos que alteram o seu aspeto inicial.
12. O adjudicatário fica responsável pela colocação e monitorização do sistema de doseamento do detergente e do secante da máquina de lavar louça.

13. Os encargos com água, gás e eletricidade são da responsabilidade do Município de Seia.
14. Os encargos com a limpeza profunda da chaminé e exaustor (motor, conduta e filtros) e outros sistemas de extração e exaustão, que devem ser realizadas por empresas da especialidade, são da responsabilidade do adjudicatário.
15. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração, manutenção de congelados) e dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banho-maria) deverão ser diariamente verificadas através de termómetro específico e realizados os respetivos registos, que deverão ser arquivadas no dossier relativo ao processo HACCP.
16. Nos períodos de interrupção das atividades letivas e não letivas, nas quais não existe fornecimento de refeições, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento, sendo da responsabilidade do adjudicatário a manutenção dos eventuais produtos que, por motivos justificados, permaneçam armazenados, não podendo a entidade adjudicante ser responsabilizada por eventuais prejuízos surgidos.
17. Os encargos com o fornecimento de toucas, batas, luvas, sacos para a recolha de amostras diárias, desinfetante dos produtos frescos e tempero para saladas, e outros, são da responsabilidade do adjudicatário.
18. Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição do adjudicatário, serão por ele suportados.
19. Os óleos de fritura terão que ser testados após cada utilização. O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, devendo ser feitos registos dos resultados obtidos. O adjudicatário terá que possuir, 1 kit de testes rápidos para controlo da qualidade com um mínimo de 12 elementos.
20. Deverá ser efetuada a reciclagem do óleo de fritura utilizado, através de recipiente próprio e empresa certificada para o mesmo efeito.
21. O tratamento e gestão dos resíduos produzidos é da responsabilidade do adjudicatário que deverá realizar a separação do lixo nas cozinhas.
22. É da responsabilidade do adjudicatário a limpeza e desinfeção das superfícies (mesas, cadeiras, utensílios, entre outros) após utilização e entre turnos, sempre que estes ocorram.

Cláusula 40ª

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 captações 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. Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer por dia;
 - b. Dos componentes do prato com as quantidades fixadas no Anexo C.
3. Depois de cozinhados, os produtos de origem animal não podem ter perdas superiores a 30% no pescado, 50% na carne estufada e 30% na carne assada/grelhada do peso contratado.
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 a plano de ementas Anexo A e as indicações do Anexo B;
 - b. Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legais e contratualmente fixadas.
5. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita às instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana), aos representantes da escola, aos técnicos do Serviço de Educação, e aos serviços e organismos com competência específica.
6. A entidade adjudicante pode efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados à confeção.
7. O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados em local próprio, nas instalações do refeitório.
8. O adjudicante, ou uma empresa externa contratada para o efeito, poderão efetuar, no período de receção, preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação quantitativa e qualitativa que lhes pareçam adequadas.

9. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente 4 amostras do prato confeccionado (sopa e prato principal). Essas amostras devem ser recolhidas em sacos esterilizados, duas no princípio e duas no fim do serviço de fornecimento da refeição. A recolha deve ser feita dos container's, e não diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as amostras serão catalogadas e refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração. Uma amostra do início e uma do final do serviço devem ser congeladas, permanecendo na unidade obrigatoriamente uma semana.
10. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, recolher amostras das refeições e enviá-las para a realização de análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.
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 41ª

Decisão após verificação

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

Cláusula 42ª

Controlo analítico laboratorial

1. A entidade adjudicatária deverá realizar, em laboratórios acreditados, pelo menos uma vez por trimestre, em todos os refeitórios: 1 (uma) análise obrigatória aos alimentos prontos a comer (sopa, salada, prato principal, sobremesa), 1 (uma) análise obrigatória ao teor de sal na sopa, 1 (uma) análise obrigatória às mãos de 2 (dois) manipuladores e 3 (três) análises obrigatórias às superfícies/utensílios.
2. No caso do não cumprimento do ponto anterior, o adjudicatário incorrerá numa multa, prevista na Cláusula 18ª do presente Caderno de Encargos.
3. Os meios de estudo e investigação para defesa e garantia da qualidade devem incidir, essencialmente, sobre os seguintes elementos:

- a. Controlo microbiológico das refeições servidas (sopa, prato principal e sobremesa);
 - b. Controlo do teor de sal presente na sopa;
 - c. Controlo microbiológico dos manipuladores;
 - d. Controlo microbiológico das superfícies e dos utensílios.
4. No que diz respeito à alínea d), do ponto 3, o boletim de controlo analítico laboratorial deve contemplar obrigatoriamente 3 análises a diferentes superfícies e/ou utensílios, garantindo ao longo da execução do contrato a diversificação na escolha dos mesmos.
5. Os valores de referência para o controlo analítico laboratorial são os constantes no **Anexo D** e de acordo com os parâmetros abaixo descritos:

Refeição: (Sopa)

- ✓ Doseamento do teor de sal (sódio) (g/100g)

Refeição: (sopa, prato principal, sobremesa)

- ✓ Contagem de microrganismos a 30°C;
- ✓ Contagem de *Escherichia coli*;
- ✓ Contagem de Enterobactereaceas/coliformes;
- ✓ Contagem de *Staphylococcus coagulase +*;
- ✓ Contagem de bolores;
- ✓ Contagem de leveduras;
- ✓ Pesquisa de *Salmonella*;
- ✓ Contagem de *Listeria monocytogenes*.

Zaragatoa a dois manipuladores

- ✓ Contagem de Enterobactereaceas coliformes;
- ✓ Pesquisa de *staphylococcus coagulase +*;
- ✓ Pesquisa de *Escherichia coli*.

Zaragatoa a três superfícies e utensílios

- ✓ Contagem de Enterobactereaceas coliformes;
- ✓ Pesquisa de *Escherichia coli*;
- ✓ Número de microrganismos a 30°.

6. Os valores resultantes de cada análise devem ser remetidos ao Município de Seia, em formato digital para o endereço de correio eletrónico ue@cm-seia.pt, no prazo de 3 dias após a colheita.

Cláusula 43ª

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 captações;
 - 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 44ª

Confeção de alimentação para outros fins

1. É vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimento para ser fornecido fora do âmbito do presente procedimento.
2. É igualmente vedado ao adjudicatário introduzir refeições confeccionadas externamente.
3. Excetua-se o fornecimento de refeições escolares destinadas a alunos(as) de outras escolas do concelho, que sejam indicados formalmente pela entidade adjudicante, desde que se cumpram os requisitos necessários ao transporte e conservação.

4. Excetua-se também, o fornecimento de refeições escolares destinadas a atividades específicas, que sejam indicadas formalmente pela entidade adjudicante.
5. Nos casos referidos nos números anteriores, o adjudicatário fica responsável pelo transporte das refeições.
6. As sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizadas na confeção das refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídas, sempre que o Município não as solicite no âmbito de medidas de combate ao desperdício alimentar, com exceção do pão e fruta deverão ser entregues ao bufete da escola.

Cláusula 45ª

Utentes do refeitório

Só poderão ser servidas refeições aos alunos(as) matriculados(as) no Centro Escolar de Seia e Centro Escolar de São Romão, EB1 de Santiago e JI de Santiago, EB Abranches Ferrão, EB 2, 3 Guilherme Correia de Carvalho, EB Tourais Paranhos, Escola Secundária de Seia e EB1, JI de Loriga, bem como, a professores/as e pessoal não docente dos estabelecimentos de ensino, salvo indicação do Município de Seia, desde que num prazo não inferior a 5 dias úteis, notifique o adjudicatário das necessidades concretas.

Cláusula 46ª

Pessoal

1. O número, categorias e regime horário dos(as) trabalhadores(as) em serviço em cada refeitório serão os constantes na proposta do adjudicatário.
2. O número de trabalhadores(as) propostos não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade exigida, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço do pessoal.
3. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por eles causados nas instalações, equipamento, material ou a terceiros.
4. O pessoal deverá estar devidamente identificado, observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo os respetivos encargos ao adjudicatário.

5. O vestuário do pessoal afeto à preparação e confeção das refeições, bem como, ao refeitório, deverá:
 - a) Ser adequado e proteger a totalidade da roupa e do cabelo;
 - b) Ser de uso exclusivo para as tarefas relacionadas com a manipulação e/ou empratamento das refeições escolares;
 - c) Encontrar-se limpo e em boas condições;
 - d) Ser guardado em local adequado;
 - e) Ser fornecido antes de os(as) funcionários(as) iniciarem as funções e entregue em número suficiente que permita que mudem de fardamento sempre que seja necessário, nomeadamente terem pelo menos dois fardamentos, que permita que enquanto um está a lavar ou a secar tenha outro para usar durante o serviço.
6. O número e categorias dos(as) trabalhadores(as) em serviço em cada refeitório, desde o início do fornecimento do serviço, até à primeira avaliação do número médio de refeições, a efetuar no final do segundo mês após o início do ano letivo, serão os constantes na proposta do adjudicatário, preenchida com base nos rácios estipulados no Anexo F do presente Caderno de Encargos.
7. O adjudicatário assegura a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante, por um período superior a dois dias.
8. A entidade adjudicante solicitará ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:
 - a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
 - b) Categoria e vencimentos atestados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - c) Horário de trabalho;
 - d) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.
9. É obrigatório em cada refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes, categorias e horário de trabalho.
10. O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica (atualizada no contexto da lei) que ateste o seu bom estado de saúde e robustez física.
11. O adjudicatário deverá tomar as devidas providências, no sentido dos seus trabalhadores tratarem com urbanidade toda a comunidade escolar, adotando comportamentos e atitudes que propiciem um ambiente tranquilo e pedagógico,

utilizando linguagem adequada à faixa etária em causa e evitando atitudes desajustadas (gritos, postura corporal agressiva).

12. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.
13. O adjudicatário fica, ainda, obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal e a prestar a assistência médica de que careça, por motivos de acidente de trabalho.

Cláusula 47ª

Formação

1. O adjudicatário deverá garantir a realização das ações de formação que terão de abranger todos os(as) funcionários(as) (cozinheiros(as), preparadores(as) e empregados(as) de refeitório) a trabalhar nos refeitórios.
2. Após cada módulo de formação, deverá ser entregue um certificado a cada formando(a) e colocada cópia do mesmo, no dossier da escola.
3. O plano da formação destinado aos(às) trabalhadores(as) em serviço em cada um dos refeitórios escolares integrantes do presente procedimento deve incidir, essencialmente sobre os seguintes temas:
 - a) Sistema HACCP;
 - b) Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar, pessoal, das estruturas, dos equipamentos;
 - c) Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
 - d) Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
 - e) Relacionamento interpessoal;
 - f) Incentivo a uma alimentação saudável;
 - g) Empratamento;
 - h) Apresentação/exposição das frutas, saladas e sobremesas.
4. Deve ser remetida à entidade adjudicante, informação relativa a locais, datas, horas e número de trabalhadores a incluir, nas ações de formação, com a antecedência de 5 dias antes do início das mesmas. As datas das ações de formação não poderão coincidir com os dias destinados à higienização no início e final de cada período letivo.



Anexo A

Plano de Ementas

Município de Seia

DDH - Divisão de Desenvolvimento Humano

16 semanas

II, 1º, 2º e 3º CEB e Secundário



seia

Município de Seia

DDH - Divisão de Desenvolvimento Humano

Semana 1	Sopa	Prato Mediterrâneo	Prato Vegetariano	Hortícolas/Saladas	Sobremesa
2ª feira	Feijão verde	Barrinhas de pescada no forno com arroz de tomate	Bifes de seitan no forno com arroz de tomate	Salada de beterraba, pimento e milho	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
3ª feira	Creme de brócolos	Feijoada (feijão manteiga, carne de vaca e porco, chouriço, couve e cenoura) com arroz branco	Feijoada vegetariana (feijão manteiga, couve e cenoura) com arroz branco	Salada de alface, rúcula e pepino	Fruta da época (mínimo 3 variedades)/pudim
4ª feira	Juliana (cenoura e couve lombarda) com feijão vermelho	Bacalhau à Gomes de Sá (batata, ovo e cebola)	Ervilhas salteadas com batata, batata doce, cenoura e brócolos	Salteado de couve coração, cenoura baby e ervilhas	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
5ª feira	Couve coração	Bife de frango grelhados com palitos de batata doce no forno e arroz branco	Arroz de feijão vermelho com salteado de legumes (curgete, feijão verde e couve flor) e palitos de batata doce	Salada de alface, tomate e cenoura ralada	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
6ª feira	Espinafres	Massada de salmão e corvina com coentros	Massada de lentilhas (macarronete, cenoura e couve)	Salada de tomate, couve roxa e espargos cozidos	Fruta da época (mínimo 3 variedades)



Semana 2	Sopa	Prato Mediterrâneo	Prato Vegetariano	Hortícolas/Saladas	Sobremesa
2ª feira	Agrião	Esparguete à Bolonhesa (carne de vaca picada)	Bolonhesa de lentilhas	Salada de cenoura, milho e beterraba	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
3ª feira	Couve flor	Empadão de arroz com atum, espinafres, alho francês e cenoura	Empadão de arroz com soja, espinafres, alho francês e milho	Salada de tomate, alface e cebola	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
4ª feira	Creme de cenoura e cherovia	Perna de peru assada com batatinha assada	Assado de tofu, batata, tomate e curgete com quinoa	Couve de bruxelas, feijão verde e cenoura cozidos	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
5ª feira	Abóbora e feijão manteiga	Peixe espada grelhado com salada de batata, cenoura, ervilha e feijão verde	Jardineira de soja (batata, cenoura, ervilhas e soja)	Salada de alface, couve roxa e pimento	Fruta da época (mínimo 3 variedades)/gelatina
6ª feira	Nabiça	Rancho (carne de porco e vaca, couve lombarda, cenoura, grão e massa macarronete)	Rancho vegetariano (grão, cenoura, nabo, couve lombarda e massa macarronete)	Salada de tomate, milho e pepino	Fruta da época (mínimo 3 variedades)

Semana 3	Sopa	Prato Mediterrâneo	Prato Vegetariano	Hortícolas/Saladas	Sobremesa
2ª feira	Cenoura com couve galega	Ovos mexidos com cogumelos, esparguete e molho de tomate	Hambúrguer de quinoa e legumes, esparguete e molho de tomate	Salada de couve-roxa tomate e pepino	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
3ª feira	Legumes	Chilli (carne de vaca picada estufada com feijão vermelho) com arroz branco	Chilli vegetariano (soja estufada com feijão vermelho) com arroz branco	Salada de cenoura, beterraba e alface	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
4ª feira	Espinafres com feijão branco	Filetes de perca com batata, cenoura e couve cozida	Feijão branco estufado com batata, cenoura e couve cozida	Salada de alface, tomate pepino	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
5ª feira	Alho francês com cenoura	Frango assado com alecrim e batata frita e arroz branco	Ervilhas estufadas com cenoura, tomate e batata frita e arroz branco	Salada de beterraba, pepino e milho	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
6ª feira	Couve coração	Escondidinho de medalhões de pescada e massa lacinhos	Seitan salteado com molho de limão e ervas aromáticas e massa lacinhos	Brócolos, cenoura e couve flor cozidos	Fruta da época (mínimo 3 variedades)/arroz doce

Semana 4	Sopa	Prato Mediterrâneo	Prato Vegetariano	Hortícolas/Saladas	Sobremesa
2ª feira	Creme de abóbora	Hambúrguer de vaca no forno com massa fusilli e molho de tomate	Bolonhesa de soja com massa fusilli	Salada de tomate, cenoura ralada e pepino	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
3ª feira	Canja de galinha/Vegetariano: Creme de cenoura com massinhas	Meia desfeita de bacalhau (grão, ovo, batata, cenoura e azeitonas)	Grão estufado com legumes (curgete, cenoura e cogumelos) e batata cozida	Salada de alface, tomate e couve roxa	Fruta da época (mínimo 3 variedades)/leite creme
4ª feira	Macedónia de legumes	Tirinhas de porco estufadas com massa esparguete	Soja estufada com maçã e massa esparguete	Salada de alface, beterraba e milho	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
5ª feira	Nabo e feijão verde	Feijoada de chocos com arroz branco	Feijão estufado com legumes (curgete, cenoura e cogumelos) e arroz branco	Couve de bruxelas, feijão verde e milho cozidos	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
6ª feira	Lentilhas com curgete	Jardineira de peru (batata, cenoura e feijão verde)	Jardineira de lentilhas (batata, cenoura e feijão verde)	Salada de rúcula, alface e couve-roxa	Fruta da época (mínimo 3 variedades)

Semana 5	Sopa	Prato Mediterrâneo	Prato Vegetariano	Hortícolas/Saladas	Sobremesa
2ª feira	Brócolos	Atum com feijão frade, milho e ovo cozido	Salada de feijão frade, batata, cenoura e milho	Salada de beterraba, cenoura e alface	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
3ª feira	Feijão verde	Carne de vitela estufada com arroz de ervilhas	Arroz de lentilhas com legumes salteados (cenoura, curgete brócolos)	Salada de pepino, tomate e milho	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
4ª feira	Creme de ervilhas	Lombos de salmão grelhados com batata, cenoura e feijão verde	Salada de quinoa com legumes (cenoura, ervilhas, feijão verde e couve flor)	Brócolos, milho e cenoura baby salteados	Fruta da época (mínimo 3 variedades)/mousse de chocolate
5ª feira	Agrião	Lombo de porco assado com esparguete	Soja estufada com cogumelos e esparguete	Salada alface, tomate e espargos cozidos	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
6ª feira	Couve flor e cenoura ralada	Arroz à valenciana (carne de porco, frango, salsicha, ervilha e cenoura)	Arroz com legumes (cenoura, ervilhas, feijão-verde e couve-flor)	Salada de beterraba, cenoura e alface	Fruta da época (mínimo 3 variedades)

Semana 6	Sopa	Prato Mediterrâneo	Prato Vegetariano	Hortícolas/Saladas	Sobremesa
2ª feira	Curgete	Douradinhos com arroz de tomate	Seitan salteado com curgete, cenoura e ervilhas e arroz branco	Cenoura ralada, alface e tomate	Fruta da época (mínimo 3 variedades)/gelado de leite
3ª feira	Caldo verde	Rancho (carne de porco e vaca, couve lombarda, cenoura, grão e massa macarronete)	Rancho vegetariano (grão, cenoura, nabo, couve lombarda e massa macarronete)	Salada de alface, tomate e beterraba	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
4ª feira	Legumes com feijão frade	Peru estufado com massa espiral tricolor	Bolonhesa de soja com massa espiral tricolor	Ervilhas, feijão verde e cenoura cozidos	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
5ª feira	Creme de cenoura com massinhas	Bacalhau à Gomes de Sá (batata, cebola, ovo, azeitonas e salsa)	Tofu à Gomes de Sá (batata, cebola, alho francês, azeitonas e salsa)	Couve-flor, cenoura e brócolos cozidos	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
6ª feira	Couve portuguesa	Arroz de pato	Empadão de arroz com soja, espinafres, alho francês e milho	Salada de tomate, milho e pepino	Fruta da época (mínimo 3 variedades)

Semana 7	Sopa	Prato Mediterrâneo	Prato Vegetariano	Hortícolas/Saladas	Sobremesa
2ª feira	Alho francês	Almôndegas de aves estufadas com esparguete	Seitan salteado com curgete, cenoura e ervilhas com esparguete	Salada de tomate, milho e pepino	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
3ª feira	Cenoura e feijão verde	Borrego no forno com batata cozida	Ervilhas salteadas com legumes (cenoura, alho francês e curgete)	Grelos, couve e cenoura cozidas	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
4ª feira	Espinafres	Corvina no forno com orégãos e batata assada	Estufado de soja com couve flor e batata assada	Salada de alface, beterraba e chervia	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
5ª feira	Creme de legumes com feijão branco	Frango assado e batata frita e arroz branco	Ervilhas estufadas com cenoura, tomate e batata frita e arroz branco	Couve de bruxelas, ervilhas e cenoura cozidas	Fruta da época (mínimo 3 variedades)/arroz doce
6ª feira	Abóbora com curgete	Feijoada de chocos com arroz branco	Feijoada de seitan com arroz branco	Salada de alface, tomate e milho	Fruta da época (mínimo 3 variedades)

Semana 8	Sopa	Prato Mediterrâneo	Prato Vegetariano	Hortícolas/Saladas	Sobremesa
2ª feira	Couve coração	Hambúrguer misto no forno com arroz de cenoura	Favas estufadas com arroz de cenoura	Salada de tomate, milho e cenoura	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
3ª feira	Abóbora com ervilhas	Pescada estufada com tomilho e com batata cozida, cenoura e feijão verde	Lentilhas estufadas com batata cozida, cenoura e feijão verde	Salada milho, alface e tomate	Fruta da época (mínimo 3 variedades)/fruta assada com canela
4ª feira	Creme de cenoura	Coxas de frango assadas com massa fusilli tricolor	Assado de tofu com massa fusilli tricolor	Brócolos, couve flor e cenoura cozidos	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
5ª feira	Legumes	Salmão salteado com curgete, cenoura e arroz de ervilhas	Arroz de açafraão com ervilhas, cogumelos e cenoura	Salada de rúcula, tomate e cenoura ralada	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
6ª feira	Cenoura e agrião	Bacalhau à Brás	Salteado de ervilhas, cenoura e milho com batata palha e azeitonas	Salada de couve-roxa, pepino e tomate	Fruta da época (mínimo 3 variedades)

Semana 9	Sopa	Prato Mediterrâneo	Prato Vegetariano	Hortícolas/Saladas	Sobremesa
2ª feira	Couve flor com cenoura ralada	Ovos mexidos com cogumelos, massa lacinhos e molho de tomate	Hambúrguer de quinoa e legumes, massa lacinhos e molho de tomate	Salada de alface, tomate e cebola	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
3ª feira	Canja de galinha/Vegetariano: creme de cenoura com massinhas	Perna de peru estufada com esparguete	Tofu estufado com esparguete	Couve-flor, cenoura e espargos cozidas	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
4ª feira	Macedónia de legumes	Empadão de arroz com atum, espinafres, alho francês e cenoura	Empadão de arroz com soja, espinafres, alho francês e cenoura	Salada de pimento, cenoura e pepino	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
5ª feira	Creme de brócolos com favas	Chilli (carne de vaca picada estufada com feijão vermelho) com arroz branco	Chilli vegetariano (soja estufada com feijão vermelho) com arroz branco	Salada de alface, cenoura e milho	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
6ª feira	Alho francês com curgete	Lombos de salmão no forno com batata assada	Seitan de tomatada com batata assada	Salada de beterraba ralada, couve roxa e tomate	Fruta da época (mínimo 3 variedades)/gelatina

Semana 10	Sopa	Prato Mediterrâneo	Prato Vegetariano	Hortícolas/Saladas	Sobremesa
2ª feira	Espinafres com cherovia	Bolonhesa de carne de vaca com massa esparguete	Bolonhesa de lentilhas com massa esparguete	Salada de milho, tomate e cebola	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
3ª feira	Creme de abóbora	Massada de salmão e corvina com coentros	Massada de cogumelos, ervilhas, cenoura e curgete	Salada de alface, beterraba e cenoura ralada	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
4ª feira	Juliana de legumes com feijão vermelho	Bifes de peru grelhados com arroz de cenoura	Favas estufada com arroz de cenoura	Brócolos, couve-de-bruxelas e cenoura baby	Fruta da época (mínimo 3 variedades)/leite creme
5ª feira	Caldo verde	Meia desfeita de bacalhau (grão, ovo, batata, cenoura e azeitonas)	Grão estufado com legumes (curgete, cenoura e cogumelos) e batata cozida	Salada de beterraba, pepino e milho	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
6ª feira	Grelos	Lombo de porco assado com arroz colorido (milho, ervilhas e cenoura)	Soja estufada com arroz colorido (milho, ervilhas e cenoura)	Salada de tomate, alface e couve-roxa	Fruta da época (mínimo 3 variedades)

Semana 11	Sopa	Prato Mediterrâneo	Prato Vegetariano	Hortícolas/Saladas	Sobremesa
2ª feira	Camponesa com feijão manteiga	Esparguete com bechamel e atum	Esparguete com bechamel e soja	Salada pepino, cenoura ralada e tomate	Fruta da época (mínimo 3 variedades)/pudim
3ª feira	Couve portuguesa	Frango assado em molho de limão com fusilli tricolor	Soja estufada com cogumelos e massa fusilli tricolor	Salada de tomate, alface e cebola	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
4ª feira	Espinafres	Filete de perca grelhado com batata cozida, brócolos e cenoura	Salada de lentilha com quinoa, cenoura, ervilhas e feijão verde	Salada de alface, milho e beterraba	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
5ª feira	Crema de cenoura com couve flor picada	Feijoada (feijão manteiga, carne de vaca e porco, chouriço, couve e cenoura) com arroz branco	Feijoada vegetariana (feijão manteiga, couve e cenoura) com arroz branco	Brócolos, cenoura baby e couve flor	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
6ª feira	Agrião	Salada colorida (batata, pescada, ovo, ervilhas, cenoura e pimento)	Salada de lentilhas com quinoa, ervilhas, cenoura e pimento	Salada de alface, tomate e pepino	Fruta da época (mínimo 3 variedades)

Semana 12	Sopa	Prato Mediterrâneo	Prato Vegetariano	Hortícolas/Saladas	Sobremesa
2ª feira	Creme de abóbora e curgete	Almôndegas mistas (vaca e porco) estufadas e esparguete	Hambúrguer de quinoa e esparguete	Couve-flor, ervilhas e milho	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
3ª feira	Alho francês	Salmão salteado com curgete e cenoura e tomilho e arroz de ervilhas	Arroz de açafrão com ervilhas, cogumelos, cenoura e tomilho	Salada de alface e milho e espargos cozidos	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
4ª feira	Brócolos com feijão manteiga	Jardineira de peru (batata, cenoura, ervilhas e peru)	Jardineira de soja (batata, cenoura, ervilhas e soja)	Salada de tomate, pepino e milho	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
5ª feira	Macedónia de legumes	Lulas estufadas com arroz branco	Caril de grão com arroz branco	Salada de alface, tomate e couve-roxa	Fruta da época (mínimo 3 variedades)/mousse de chocolate
6ª feira	Couve portuguesa	Lombo de porco assado com pimento vermelho e massa fusilli	Assado de tofu, tomate e curgete com quinoa	Brócolos, cenoura e feijão verde cozidos	Fruta da época (mínimo 3 variedades)

Semana 13	Sopa	Prato Mediterrâneo	Prato Vegetariano	Hortícolas/Saladas	Sobremesa
2ª feira	Couve lombarda com grão	Empadão de carne de vaca e arroz branco	Empadão de soja e arroz branco	Ervilhas, couve de bruxelas e cenouras salteadas	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
3ª feira	Legumes	Atum com feijão frade, milho e ovo cozido	Salada de feijão frade, batata, cenoura e milho	Salada de alface, cenoura e milho	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
4ª feira	Feijão verde	Coxas de frango no forno com batatinha assada	Seitan de tomatada com batatinha assada	Salada de maçã golden, alface e beterraba	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
5ª feira	Creme de cenoura e curgete	Escondidinho de medalhões de pescada e massa de espirais	Seitan salteado com molho de limão e ervas aromáticas e massa de espirais	Salada de alface, tomate e pepino	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
6ª feira	Curgete e cenoura ralada	Pasteis de bacalhau no forno com arroz de tomate	Barrinhas de vegetais no forno com arroz de tomate	Salada de beterraba, tomate e milho	Fruta da época (mínimo 3 variedades)/gelado de leite

Semana 14	Sopa	Prato Mediterrâneo	Prato Vegetariano	Hortícolas/Saladas	Sobremesa
2ª feira	Abóbora com massinhas	Almôndegas de vaca estufadas com massa esparguete	Bolonhesa de soja com massa esparguete	Salada de couve roxa, tomate (mínimo 3 variedades)/fruta e cherovia	Fruta da época assada com canela
3ª feira	Juliana de legumes	Bacalhau à Brás	Salteado de ervilhas, cenoura e milho com batata palha e azeitonas	Salada de tomate, milho e pepino	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
4ª feira	Creme de alho francês e abóbora	Lombo de porco assado com batata assada	Lentilhas estufadas com batata e cenoura	Salada de alface, cebola e beterraba	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
5ª feira	Espinafres	Grão guisado (carne de vaca, couve e cenoura)	Caldeirada de grão (batata, tomate, ervilhas e pimentos) com coentros	Espargos, ervilhas e cenoura cozidos	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
6ª feira	Couve flor com feijão frade	Frango estufado com ervilhas em molho de tomate e manjeriço e arroz branco	Grão em molho de tomate e arroz branco	Brócolos, milho e cenoura baby salteados	Fruta da época (mínimo 3 variedades)

Semana 15	Sopa	Prato Mediterrâneo	Prato Vegetariano	Hortícolas/Saladas	Sobremesa
2ª feira	Agrião com cenoura	Empadão de arroz com atum, espinafres, alho francês e cenoura	Soja estufada com estufada com cenoura e tomate e arroz branco	Salada de alface, cenoura e milho	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
3ª feira	Couve portuguesa	Caldeirada de borrego	Caldeirada de grão (batata, tomate, ervilhas e pimento) com coentros	Salada de tomate, couve roxa e pepino	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
4ª feira	Canja de galinha/Vegetariano: creme de cenoura com massinhas	Filetes de salmão no forno com alecrim e batata assada	Salada de lentilhas, batata, batata doce, cenoura e brócolos	Salada de alface, cenoura e couve roxa	Fruta da época (mínimo 3 variedades)/arroz doce
5ª feira	Camponesa com feijão vermelho	Feijoada (feijão manteiga, carne de vaca e porco, chouriço, couve e cenoura) com arroz branco	Feijoada vegetariana (feijão manteiga, couve e cenoura) com arroz branco	Feijão verde, cenoura baby e brócolos	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
6ª feira	Alho francês	Arroz à valenciana (carne de porco, frango, salsicha, ervilhas e cenoura)	Tirinhas de seitan com legumes salteados arroz branco	Salada de cenoura, milho e beterraba	Fruta da época (mínimo 3 variedades)

Semana 16	Sopa	Prato Mediterrâneo	Prato Vegetariano	Hortícolas/Saladas	Sobremesa
2ª feira	Caldo verde	Hambúrguer aves no forno com arroz de ervilhas	Hambúrguer de quinoa com arroz de ervilhas	Cenoura ralada, alface e tomate	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
3ª feira	Abóbora com curgete	Salada colorida (batata, pescada, ovo, ervilhas, cenoura e pimento)	Salada de lentilhas com quinoa, ervilhas, cenoura e pimento	Salada de alface, pepino e milho	Fruta da época (mínimo 3 variedades)/gelatina
4ª feira	Creme de ervilhas	Febras de porco com molho de tomate, cogumelos e orégãos e massa macarronete	Feijão vermelho com molho de tomate, cogumelos e orégãos e massa macarronete	Grelos, ervilhas e cenoura salteados	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
5ª feira	Couve lombarda	Pasteis de bacalhau com arroz de tomate	Barrinhas de vegetais no forno com arroz de tomate	Salada de alface, pimento e cenoura ralada	Fruta da época (mínimo 3 variedades)
6ª feira	Agrião e cherovia	Carne de vitela estufada com massa fusilli	Arroz de lentilhas com legumes salteados (cenoura, curgete e brócolos)	Salada de alface, tomate e pepino	Fruta da época (mínimo 3 variedades)



Anexo B

Alimentos Autorizados

(Adaptado: Circular n.º 3097/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 n.º 323-F/2000, de 20 de dezembro (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha) – apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses):

a. Peças de talho para bifés – 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 1ª 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
- ✓ Peito
- ✓ Pá

e. 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:

- 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

- 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
- 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 “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 e conter a seguinte menção: 100% de carne de vaca.

2. Carne de porco

Proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor:

a. 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.

b. Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

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

3. Carne de 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.

4. 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)

5. Carne de vves

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 tibiotársica. 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 contém apenas ave, sendo a percentagem de carne deverá ser \geq a 80%.

a. Peru

- ✓ Coxas
- ✓ Inteiro
- ✓ Peito/Bifes

b. Pato

- ✓ Coxas
- ✓ Inteiro
- ✓ Bifes

c. 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

a. 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.

b. 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.

c. 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.

d. Presunto

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

7. Salgados pré-preparados congelados

Provenientes de contratantes com o sistema HACCP instalado

a. 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.

b. 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

a. Tipos de apresentação

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

b. Conservação

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

c. Espécie de pescado e fins culinários

Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5), pargo legítimo, corvina, cherne, maruca, abrótea, bacalhau fresco ou seco, red-fish.

Assar/gratinar/estufar: pargo legítimo e mulato, pescada (de n.º 3 a n.º 5), corvina, cherne, maruca, solha, salmão, bacalhau fresco ou seco, paloco, tintureira, perca, robalo, dourada, filetes de pescada, barrinhas de pescada panadas ultracongeladas, com um teor de peixe (lascado) superior a 50%.

Grelhar: solha, peixe-espada, carapau, filetes de pescada, salmão, sardinha, cavala, dourada, robalo, lulas, chocos e bacalhau fresco ou seco.

Fritar: solha, peixe-espada, carapau, pescada (de n.º 3 a n.º 5), pescadinha, bacalhau fresco ou seco, paloco, lulas, chocos, filetes de pescada ou de corvina.

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.

Arroz: bacalhau, polvo, lulas, paloco, tamboril ou de peixe (exemplo: pescada/maruca e miolo de camarão).

Salada Russa: atum, peixe (filetes de pescada e miolo de camarão).

Feijão-frade com atum e ovo.

Grão com bacalhau e ovo.

d. Bacalhau seco e salgado

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

e. Atum

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

f. Moluscos

- ✓ Cefalópodes (chocos, lulas, polvo) e bivalves (amêijoas, mexilhões e berbigões) congelados ou ultracongelados

10. Cereais seus derivados e tubérculos

a. Arroz

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

b. 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)

c. 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.

d. Batata doce

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

e. 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

f. Mandioca

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

g. Castanha

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

h. 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.

i. Outros cereais: cevadinha, millet, milho doce e quinoa

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

j. Farinha de trigo

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

k. 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

a. 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

b. 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, manjericão 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 do tipo 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

De preparação instantânea, em unidoses.

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

Largo Dr. António Borges Pires
6270- 494 Seia
DE013V00



Broa de milho.

36. Açúcar

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

Anexo C

Capitações dos Alimentos

(Adaptado: Circular n.º 3097/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 1 unidade	100 g 2 unidades	150 g 3 unidades	150 g 3 unidades
Ameixa	60 g 1 unidade	120 g 2 unidades	180 g 3 unidades	180 g 3 unidades
Ananás/abacaxi	85 g 1 rodela	85 g 1 rodela	170 g 1 rodela	170 g 1 rodela
Banana	75 g 1 unidade	75 g 1 unidade	150 g 1 unidade	150 g 1 unidade
Cereja	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça	150 g 1 taça
Clementinas	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Dióspiro	130 g 1 unidade	130 g 1 unidade	260 g 1 unidade	260 g 1 unidade
Figo	60 g 1 unidade	60 g 1 unidade	120 g 2 unidades	120 g 2 unidades
Framboesa	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça	150 g 1 taça
Kiwi	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Laranja	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 1 unidade	160 g 1 unidade
Maçã	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Manga	110 g ¼ unidade	110 g ¼ unidade	170 g ½ unidade	170 g ½ unidade
Melancia	125 g 1 fatia	125 g 1 fatia	250 g 2 fatias	250 g 2 fatias
Melão	90 g 1 fatia	90 g 1 fatia	180 g 2 fatias	180 g 2 fatias
Meloa	150 g ¼ meloa	150 g ¼ meloa	300 g ½ unidade	300 g ½ unidade

Tabela 1 – Frutos (continuação)

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

Morango	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça	150 g 1 taça
Nêspera	60 g 1 unidade	120 g 2 unidades	180 g 3 unidades	180 g 3 unidades
Papaia	150 g ¼ unidade	150 g ¼ unidade	300 g ½ unidade	300 g ½ unidade
Pera	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 1 unidade	160 g 1 unidade
Pêssego/nectarina	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Romã	105 g 1 unidade	105 g 1 unidade	210 g 1 unidade	210 g 1 unidade
Tangerina	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Uva de mesa	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça	150 g 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	Capitações (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.

Tabela 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./Hort.	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
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 hortaliça	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, 3}			
	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./Hort.)	40 g	40 g	60 g	60 g
Jardineira	30 g	40 g	60 g	70 g
Salada russa	40 g	40 g	60 g	60 g
Sopa (base)	30 g	30 g	30 g	30 g
Sopa (não base)	20 g	20 g	20 g	20 g
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

Tabela 4 – Leguminosas (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ^{1, 2, 3}			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Feijão seco				
Arroz	5 g	5 g	5 g	5 g
Guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g
Sopa (base)	10 g	10 g	10 g	10 g
Sopa (não base)	5 g	5 g	5 g	5 g
Grão-de-bico seco				
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
Lentilha 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 às 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	Capitações (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 eviscerado sem cabeça	100 g	105 g	135 g	145 g
Pescado inteiro eviscerado com cabeça	120 g	130 g	165 g	175 g
Peixe à posta	95 g	120 g	140 g	150 g
Peixe em filete/lombo	85 g	100 g	130 g	140 g
Moluscos e cefalópodes preparados	50 g	60 g	75 g	90 g
Chocos	130 g	140 g	180 g	190 g
Lulas				
Estufados/caldeiradas	125 g	125 g	170 g	180 g
Arroz à valenciana	35 g	45 g	60 g	75 g
Polvo				
Arroz	120 g	130 g	150 g	160 g
Assar/filetes	140 g	150 g	170 g	180 g
Potas	70 g	80 g	110 g	120 g
Bivalves preparados	50 g	60 g	75 g	90 g
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	4 unidades	4 unidades	6 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	4 unidades	4 unidades	6 unidades	6 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	Capitações (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, pojadouro, nispo, pá, fralda e rabadilha	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 unidades)	120 g (4 unidades)	150 g (5 unidades)	180 g (6 unidades)
Hambúrguer	120 g (2 unidades)	120 g (2 unidades)	180 g (3 unidades)	180 g (3 unidades)

Tabela 6 – Carne (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto) ¹			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Croquetes	90 g (3 unidades)	90 g (3 unidades)	120 g (4 unidades)	120 g (4 unidades)
Rissóis	90 g (3 unidades)	90 g (3 unidades)	120 g (4 unidades)	120 g (4 unidades)
Carne desfiada	120 g	125 g	160 g	170 g
Carne picada	85 g	90 g	120 g	130 g
Alheira	100g (½ unidade)	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 vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependendo do vidrado 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 inteiro	53 g (1 ovo S)	63 g (1 ovo M)	73 g (1 ovo L)	115 g (2 ovos 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 – 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
<u>Hortícolas</u>	---	---	---	---

Tabela 10 – 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
Manjericão	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Orégãos	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Salsa	0,8 g	1,3 g	1,3 g	1,3 g
Salva	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Segurelha	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Tomilho	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Açafrão	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Baunilha	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Canela	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Caril	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Colorau	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Cominhos	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Cravinho	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Gengibre	0,4 g	0,8 g	0,8 g	0,8 g

Tabela 10 – Ervas aromáticas, especiarias e outros (continuação)

Produtos	Capitações (em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
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 11 – 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 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 e mousse de chocolate)	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

Anexo D

Parâmetros do Controlo Analítico Laboratorial

Largo Dr. António Borges Pires
6270- 494 Seia
DE013V00



+(351) 238 310 230
cm-seia@cm-seia.pt

Página 105 de 109

Grupo de alimentos

Grupo 1: refeições/sandes/bolos/sobremesas doces com ingredientes totalmente cozinhados, ou adicionados de especiarias, ervas aromáticas secas, desidratadas ou tratadas por radiação ionizante, de produtos UHT e de maionese industrializada.

Grupo 2: refeições/sandes/bolos/sobremesas doces cozinhadas adicionadas de ingredientes crus e/ou com flora específica própria

Grupo 3: Saladas/vegetais/frutos crus

Refeição (saco esterilizado)

Microrganismo	Grupo de alimentos	Qualidade Microbiológica (ufc/g quando não indicado)		
		Satisfatório	Aceitável	Não Satisfatório
Microrganismos a 30°C	1	$\leq 10^2$	$>10^2$ e $<10^4$	$>10^4$
	2	$\leq 10^3$	$>10^3$ e $<10^5$	$>10^5$
	3	$\leq 10^4$	$>10^4$ e $<10^6$	$>10^6$
Escherichia coli	1 e 2	<10	NA	≥ 10
	3	≤ 10	>10 e $<10^2$	$\geq 10^2$
Coliformes totais	1	≤ 10	>10 e $\leq 10^2$	$>10^2$
	2	≤ 10	>10 e $\leq 10^3$	$>10^3$
Staphylococcus coagulase +	1, 2 e 3	$<10^2$	NA	$\geq 10^2$ e $\leq 10^4$
Bolores	1* e 2	≤ 10	>10 e $\leq 10^2$	$>10^2$
	3	$\leq 10^2$	$>10^2$ e $\leq 10^3$	$>10^3$
Leveduras	1* e 2	$\leq 10^2$	$>10^2$ e $<10^4$	$>10^4$
	3	$\leq 10^2$	$>10^2$ e $<10^5$	$>10^5$
Salmonella	1, 2 e 3	Ausente em 25g	----	---
Listeria monocytogenes		Ausente em 25g	Presente em 25g e $<10^2$ #	---

*Nota: Com base no Guia para alimentos prontos a comer, Instituto Nacional de Saúde Ricardo Jorge.

Legenda

* Aplicável em produtos conservados no frigorífico

#: Equacionado caso a caso

NA: Não aplicável

Refeição – Sopa (saco esterilizado)

Análise Físico-química	Classificação	Unidades	Limite Máximo*
------------------------	---------------	----------	----------------

Charpentier-Volhard	Conforme ou Não Conforme	/g	≤ 0.2/100g
---------------------	--------------------------	----	------------

*Valor do programa de Saúde Pública Sopa.come, ULS Guarda.

Zaragatoas (Tubo Esterilizado)

Análise Microbiológica	Classificação	Limite Máximo*
Contagem de microrganismos a 30°C	Não patogénico	≤100
Contagem de Enterobactereaceas / coliformes	Não patogénico	<1
Contagem de Escherichia coli	Patogénico	<1
Contagem de Staphylococcus coagulase +	Patogénico	<1

Anexo E

Inventário do Equipamento Fixo e Móvel

Nº de refeições/dia	Tempo Inteiro (40 horas semanais)	Tempo parcial (min. 20 horas semanais)
≤50	1	2
>50 e ≤200	2	1
>200 e ≤300	3	1
>300 e ≤400	3	2
>400 e ≤500	4	1
>500 e ≤600	4	2

Seia, 27 de maio de 2025

O Presidente da Câmara

António Luciano da Silva Ribeiro