



CADERNO DE ENCARGOS

DO

CONCURSO PÚBLICO

**“Fornecimento continuado de refeições
escolares – EB1 e JI de Mação - Ano
letivo 2020/2021”**



ÍNDICE

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS

Cláusula 1ª

Objeto

Cláusula 2ª

Contrato

Cláusula 3ª

Local do fornecimento

Cláusula 4ª

Prazo e preço base do procedimento

Cláusula 5ª

Obrigações do fornecedor

Cláusula 6ª

Duração do contrato

Cláusula 7ª

Objeto do dever de sigilo

Cláusula 8ª

Preço contratual

Cláusula 9ª

Condições de pagamento

Cláusula 10ª

Penalidades contratuais

Cláusula 11ª

Força maior

Cláusula 12ª

Resolução por parte do contraente público

Cláusula 13ª

Seguros



Cláusula 14ª

Subcontratação e cessação da posição contratual

Cláusula 15ª

Execução do contrato

Cláusula 16ª

Incumprimento do contrato

Cláusula 17ª

Extinção do contrato

Cláusula 18ª

Comunicações e notificações

Cláusula 19ª

Gestor do contrato

Cláusula 20ª

Foro competente

Cláusula 21ª

Contagem dos prazos

Cláusula 22ª

Legislação aplicável

PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 23ª

Especificação dos serviços

Cláusula 24ª

Ementas/capitações das refeições

Cláusula 25ª

Controlo



ANEXO I - CAPITAÇÕES DOS ALIMENTOS

ANEXO II - LISTA DOS ALIMENTOS AUTORIZADOS

PARTE I CLÁUSULAS JURÍDICAS

Cláusula 1.^a - Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento por Concurso Público que tem por objeto principal o **“Fornecimento continuado de refeições escolares – EB1 e JI de Mação - Ano letivo 2020/2021”**.

Cláusula 2.^a - Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.

2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:

- 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;
- Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
- O presente Caderno de Encargos;
- A proposta adjudicada;
- Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

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

4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros.



Cláusula 3.^a - Local do fornecimento

1. O objeto do contrato abrange os serviços de confeção e transporte de refeições para o refeitório do Jardim de Infância e da Escola Básica do 1º Ciclo do Agrupamento de Escolas Verde Horizonte, na localidade de Mação.
2. O fornecimento de acordo com a Classificação CPV (Vocabulário Comum para os Contratos Públicos) enquadra-se no vocabulário 15894210- 6 Refeições para escolas.

Cláusula 4.^a - Prazo e preço base do procedimento

1. O preço base, por refeição, a considerar para este fornecimento é de **€2,45** (dois euros e quarenta e cinco cêntimos), ao qual acresce IVA à taxa legal em vigor.
2. O valor fixado como parâmetro base do preço contratual é estimado em **€84.721,00** (oitenta e quatro mil setecentos e vinte e um euros), ao qual acresce IVA à taxa legal em vigor, nos termos do n.º 5 do artigo 47.º do CCP, que é o preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o contrato, resultando tal preço dos seguintes fatores:
 - a) Preço por refeição (preço base de 2,45 euros) ao qual acresce IVA à taxa legal em vigor;
 - b) Média diária previsível de refeições diárias a **servir 190 (cento e noventa)**;
 - c) Número de dias previstos do ano letivo - **182 (cento e oitenta e dois)** dias.
3. Nos termos da alínea d) do n.º 2 do artigo 70.º do CCP, são excluídas as propostas cujos preços sejam superiores ao preço base referido nos n.ºs 1 e 2 do presente artigo.
4. O contrato mantém-se em vigor durante o ano letivo de 2020/2021, nos termos em que vier a ser fixado no calendário escolar, de acordo com o Despacho nº 6906-B/2020 de 03 de julho, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
3. As alterações ao n.º de refeições previsionais, serão adjudicadas por Ajuste Direto de acordo com a alínea a) do n.º 1 do art.º 27 do Código dos Contratos Públicos, na atual redação, ao concorrente vencedor e nos mesmos pressupostos.

Cláusula 5.^a - Obrigações do fornecedor

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



- a. Obrigação de proceder ao serviço de confeção e transporte de refeições para o refeitório do Jardim de Infância e da Escola Básica do 1º Ciclo do Agrupamento de Escolas Verde Horizonte, na localidade de Mação durante o ano letivo de 2020/2021, em boas condições Higino-sanitárias e sob total responsabilidade do fornecedor;
- b. Obrigação de apresentar à entidade adjudicante, para aprovação, até ao dia 10 do mês anterior ao do fornecimento das refeições, as ementas que vão ser servidas;
- c. Caso a ementa apresentada não seja validada pela entidade adjudicante o mesmo procederá às alterações que achar necessárias/adequadas e que respeitem o caderno de encargos, sendo a mesma devolvida a fim de ser aplicada pelo fornecedor;
- d. Obrigação de efetuar os serviços objeto do presente concurso em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, bem como no CCP e restante legislação aplicável e regulamentos em vigor, que se relacionem com os serviços a prestar (quer no respeitante, nomeadamente, à produção, indústria, comercialização e transporte), incluindo no que seja aplicável ao fornecimento, as Normas Portuguesas e Comunitárias, as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais e as instruções de fabricantes, produtores, industriais e transportadores, ou de entidades detentoras de patentes;
- e. Executar o fornecimento com observância das normas vigentes e aquelas que se relacionem com o fornecimento em causa, e com absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência;
- f. Obrigação de se responsabilizar pela qualidade e condições higieno-sanitárias das refeições a fornecer, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos no caso, nomeadamente, de intoxicação alimentar;
- g. Obrigação de proceder ao fornecimento das refeições todos os dias úteis, depois das 11:30 horas e até às 11:45 horas, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas, para férias dos alunos, avaliações ou outras, conforme estabelecer o calendário escolar, aprovado pelo Ministério da Educação e/ou o Plano de Atividades do Estabelecimento de Ensino conforme indicação dada até cinco dias antes do início do ano letivo;
- h. Cumprir todas as condições fixadas para o fornecimento;



- i. Sujeitar-se à ação fiscalizadora da Câmara Municipal de Mação e ou de outros organismos oficiais competentes, sendo responsável por todas as infrações verificadas, em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade;
- j. Prestar as informações que forem solicitadas pela Câmara Municipal de Mação;
- k. Comunicar à Câmara Municipal de Mação, no prazo de dez dias após a respetiva verificação, qualquer circunstância que possa condicionar o regular desenvolvimento do fornecimento contratado;
- l. Indicar o ou os técnicos a quem, em qualquer momento, poderão ser solicitados esclarecimentos.

2 - Os horários referidos no número anterior, poderão sofrer alterações decorrentes de orientações do Ministério da Educação e/ou de alterações identificadas pelo Agrupamento de Escolas Verde Horizonte devidamente identificadas pela Câmara Municipal de Mação.

3 - O fornecedor fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à boa execução do fornecimento, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 6.ª - Duração do contrato

1 - O presente contrato terá a duração de um ano letivo, nos termos do calendário escolar, aprovado pelo Ministério da Educação e/ou o Plano de Atividades do Estabelecimento de Ensino.

2 - O fornecedor obriga-se a cumprir com todas as prestações que compõe o fornecimento objeto deste procedimento, desde o primeiro dia de aulas, (o que será indicado ao adjudicatário com a antecedência necessária), até ao final do ano letivo 2020/2021, conforme calendarização do Ministério da Educação, mantendo-se até ao final as condições contratadas.

3 - O contrato mantém-se em vigor até à conclusão do fornecimento em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei.

4 - O presente fornecimento será efetuado todos os dias úteis durante os períodos letivos, e sempre que os estabelecimentos de ensino estejam em funcionamento e a Câmara Municipal assim o entenda.

5 - Fora dos períodos letivos normais e até ao final do mês de julho, o fornecimento deverá ser garantido nos mesmos termos do n.º 2 do presente artigo.



Cláusula 7.^a - Objeto do dever de sigilo

1. O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 8.^a - Preço contratual

1. Pelo fornecimento objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município deve pagar ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, incluindo todas as despesas com o pessoal do fornecedor, nomeadamente, salários, contribuições obrigatórias para a Segurança Social, seguros de acidentes de trabalho ou outros que se revelem necessários e todas as outras despesas sociais obrigatórias, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
3. O fornecedor não poderá imputar à entidade adjudicante custos por refeições estimadas e não fornecidas.

Cláusula 9.^a - Condições de pagamento

1. Os pagamentos far-se-ão, se outro modo não for contratualmente estabelecido, mediante a apresentação de faturas, nos serviços da Câmara Municipal de Mação, e após aprovação das mesmas, as quais deverão ser remetidas aos serviços da entidade adjudicante, nos primeiros cinco dias úteis de cada mês, correspondendo ao fornecimento do mês anterior, não havendo lugar a revisão de preços, no prazo máximo de sessenta dias.



2. As faturas deverão ser devidamente discriminadas por ciclo de ensino e número de refeições efetivamente entregues durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.
3. Em caso de discordância por parte da Câmara Municipal de Mação, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
4. Desde que devidamente emitidas, as faturas são pagas através de cheque ou transferência bancária devendo o fornecedor enviar junto com a fatura o NIB comprovado pela Instituição bancária e o e-mail para tomar conhecimento da realização da transferência.

Cláusula 10.^a - Penalidades Contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, nomeadamente recusa de efetuar um fornecimento, atraso nas entregas das refeições ou fornecimento de refeições que demonstrem deficiências em termos de quantidade e/ou qualidade, deverá a Câmara Municipal de Mação exigir ao fornecedor o pagamento de uma pena pecuniária a definir nos termos dos números seguintes.
2. No caso de incumprimento dos prazos fixados no contrato, por causa imputável ao fornecedor, poderá ser aplicada uma multa diária de 1% do preço contratual, cujo valor será deduzido nos pagamentos parciais a efetuar.
3. No caso de se detetarem anomalias no fornecimento prestado, nomeadamente quanto às quantidades, a entidade adjudicante poderá aplicar uma penalidade correspondente ao valor das refeições servidas no dia em causa.
4. No caso de se detetarem resultados não aceitáveis no que respeite à qualidade, através de análises microbiológicas, feitas em laboratórios acreditados, a amostras de alimentos retirados diretamente dos recipientes de transporte das refeições, **palamenta** e utensílios, poderá ser aplicada uma multa que pode ir até ao limite correspondente ao valor total das refeições servidas no mês anterior e na escola em causa.

Cláusula 11.^a - Força Maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte



afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3. Não constituem força maior, designadamente:

- Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do fornecedor, na parte em que intervenham;
- 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;
- 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;
- Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais;
- 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;
- Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do fornecedor não devidas a sabotagem;
- Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte devendo de seguida formalizar, por escrito, essa comunicação.

5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 12.^a - Resolução por parte do contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a Câmara Municipal de Mação pode resolver o contrato, a título sancionatório no caso do



fornecedor e ou aqueles que em seu nome executam o fornecimento, violarem de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhes incumbem, designadamente nos seguintes casos:

- a)** Utilização abusiva ou acentuada deterioração do equipamento, material e ou instalações colocados à sua disposição;
- b)** Prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem ou afetem a qualidade do fornecimento, bem como o normal funcionamento dos estabelecimentos de ensino;
- c)** Demonstrar perfil ou postura inadequadas ao exercício do fornecimento;
- d)** Não cumprimento integral das condições e obrigações deste caderno de encargos.

2. A entidade adjudicante pode resolver o contrato quando ocorra qualquer circunstância que leve à perda da confiança entre si e o adjudicatário.

3. Nos casos previstos no número anterior, a Câmara Municipal de Mação não está obrigada ao pagamento de qualquer indemnização.

Cláusula 13.^a - Seguros

1. É da responsabilidade do fornecedor a cobertura, através de contratos de seguro, dos seguros a que esteja obrigado por lei, incluindo seguros de acidentes de trabalho ou outros que se revelem necessários, da mão-de-obra empregue no fornecimento.

2. O Município pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o fornecedor fornecê-la no prazo cinco dias.

Cláusula 14.^a - Subcontratação e cessão da posição contratual

O fornecedor não poderá subcontratar nem ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos ou obrigações decorrentes do contrato sem autorização escrita por parte do Município.

Cláusula 15. - Execução do contrato

1. As situações constituídas entre as partes devem ser exercidas e cumpridas de boa-fé e em conformidade com os ditames do interesse público, nos termos da lei.

2. Sem prejuízo do disposto em matéria de cessão da posição contratual e de subcontratação, incumbe ao adjudicatário a exata e pontual execução das prestações contratuais, em cumprimento do convencionado, não podendo este transmitir a terceiros as responsabilidades assumidas perante a entidade adjudicante.



3. As partes estão vinculadas pelo dever de colaboração mútua, designadamente no tocante à prestação recíproca de informações necessárias à boa execução do contrato.
4. O adjudicatário deve prestar à entidade adjudicante todas as informações que este lhe solicitar e que sejam necessárias à fiscalização do modo de execução do contrato, devendo esta, por sua vez, satisfazer os pedidos de informação formulados por aquele.

Cláusula 16. - Incumprimento do contrato

1. No caso do adjudicatário não cumprir de forma exata e pontual as obrigações contratuais ou parte delas por facto que lhe seja imputável, deve a entidade adjudicante notifica-lo para cumprir dentro de um prazo razoável, salvo quando o cumprimento se tenha tornado impossível ou a entidade adjudicante tenha perdido o interesse na prestação.
2. Mantendo-se a situação de incumprimento após o decurso do prazo referido no número anterior, a entidade adjudicante pode optar pela efetivação das prestações de natureza fungível em falta, diretamente ou por intermédio de terceiro, ou resolver o contrato com fundamento em incumprimento definitivo, nos termos previstos no CCP.

Cláusula 17. - Extinção do contrato

São causas de extinção do contrato, nos termos e casos previstos no CCP:

- a) O incumprimento, a impossibilidade definitiva e todas as demais causas de extinção das obrigações reconhecidas pela lei civil;
- b) A revogação por acordo entre as partes;
- c) A resolução por iniciativa do adjudicatário, bem como da entidade adjudicatária, designadamente a título sancionatório ou por razões de interesse público.

Cláusula 18.^a - Comunicações e notificações

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



Cláusula 19.^a – Gestor do contrato

1- A entidade adjudicante designará um gestor do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste, podendo ser-lhe delegados poderes para a adoção das medidas corretivas que se revelem adequadas, no caso de detetar desvios, defeitos, ou outras anomalias na execução do contrato, exceto em matéria de modificação e cessação do contrato.

2- A indicação do gestor do contrato, em nome da entidade adjudicante deve constar do clausulado do contrato, nos termos do disposto na alínea i), do n.º 1, do artigo 96.º do CCP.

Cláusula 20.^a – Foro competente

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

Cláusula 21.^a - Contagem dos prazos

Os prazos previstos no contrato são coincidentes com o ano escolar e contam-se de acordo com o previsto no CPA.

Cláusula 22.^a - Legislação Aplicável

A tudo o que não esteja especialmente previsto no presente caderno de encargos aplica-se o regime previsto no Código da Contratação Pública, com a redação atual e demais legislação aplicável.



PARTE II

CLAÚSULAS TÉCNICAS

Cláusula 23.^a - Especificação dos Serviços

O presente concurso tem por objeto o fornecimento continuado de refeições escolares durante o ano letivo de 2020/2021, tendo em consideração os seguintes elementos:

- A média diária, previsível, de refeições a servir é considerada como sendo de 190 (cento e noventa) refeições;
- A quantidade previsível anual de refeições a adquirir é de **34.580 (trinta e quatro mil quinhentos e oitenta) refeições**, resultando do número médio de refeições diárias que se prevê que sejam servidas multiplicado pelo número de dias, com fornecimento efetivo de refeições para o ano letivo de 2020/2021, num total aproximado de 182 (cento e oitenta e dois dias);
- O número diário de refeições é o apurado mediante listagem efetuada pela entidade fornecedora, cruzando-se essa informação com listagens entregues pelas Professoras e Educadoras da Escola EB e Jardim de Infância;

Cláusula 24.^a - Ementas/Capitações das Refeições

1. As refeições objeto do concurso deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção, segundo ementas a aprovar, previamente, pela entidade adjudicante, com a devida antecedência, não sendo permitidas refeições pré-confeccionadas. Devem ser observadas as capitações constantes do Anexo I – Capitações dos Alimentos e do Anexo II – Lista dos Alimentos Autorizados deste Caderno de Encargos no caso das ementas normais e as capitações a apresentar pelo técnico habilitado no caso da ementa vegetariana.
2. As ementas normais e vegetarianas a utilizar nas primeiras 4 (quatro) semanas de funcionamento serão as apresentadas a concurso. As ementas devem respeitar o referido na presente cláusula.
3. A composição, obrigatória, **da ementa diária normal é a seguinte:**



- **1 Sopa** de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. É permitida a canja e a sopa de peixe, desde que respeite as capitações;
- **1 Prato de carne ou de peixe**, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos e/ou crus adequados à ementa; os legumes crus devem ser servidos em prato separado e preparado com as quantidades corretas, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto do utente;
- **1 Pão**, de “mistura”, de acordo com o Anexo II – Lista dos Alimentos Autorizados deste Caderno de Encargos;
- **Sobremesa**, constituída diariamente por fruta variada da época em, pelo menos, 2 (duas) variedades e iogurte de aromas. Simultaneamente, pode ainda haver doce caseiro/gelatina/gelado de leite ou fruta cozida ou assada, até (2) duas vezes por semana;
- **Água mineral** (única bebida permitida), sem gás.

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

3.2 Na elaboração das ementas devem ser tomados em consideração os seguintes aspetos:

- A ementa deverá ser constituída diariamente por um prato de carne ou de peixe, sendo o seu fornecimento alternado;
- A ementa pode incluir fritos apenas uma vez por semana;
- Quando, devidamente justificadas por prescrição médica, podem ser servidas dietas, desde que impliquem apenas alteração do método de confeção, mantendo-se a matéria-prima da ementa do dia;



- As ementas semanais, devidamente aprovadas, deverão ser afixadas em lugares bem visíveis para os alunos, sendo escritas em linguagem que permita a sua boa compreensão pelos alunos.
- A designação das ementas deve ser clara e completa, de forma a “ler-se” a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”;
- Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados, não podem ser utilizados na composição da ementa.

4. A composição, obrigatória, da ementa diária vegetariana rege-se pelo disposto na Lei n.º 11/2017 de 17 de Abril e terá de ser programada sob a orientação de técnicos habilitados que deverão garantir a sua diversidade e a disponibilização de nutrientes que proporcionem uma alimentação saudável, devendo o concorrente apresentar captações, fichas técnicas e ementas para 4 (quatro) semanas.

Cláusula 25.^a - Controlo

1. O fornecedor obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos mesmos (guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a 72 horas), aos representantes da entidade adjudicante, sem esquecer os serviços com competência específica.
2. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entenda, tomar amostras e mandar proceder a análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais.



ANEXO I
CAPITAÇÕES DOS ALIMENTOS

TABELA 1 – FRUTAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ALPERCE	150 g	Calibre mínimo 30 mm
* AMEIXA	150 g	Calibre mínimo 30 mm
BANANA	1 UNID.	(150 g)
* CEREJA	130 g	Calibre mínimo 17 mm
* CITRINOS		
- Satsumas, Tangerinas, Wilkins	160 g	(2 unidades)
- Clementinas e Monreais	160 g	(2 unidades)
- Laranjas	180 g	1 Unidade
* DAMASCO	150 g	Calibre mínimo 30 mm
FIGO	130 g	
* KIWI	130 g	2 Unidades
* MAÇÃ (frutos grandes)	170 g	1 Unidade
MELANCIA	280 g	
MELÃO	230 g	
* MORANGO	150 g	Calibre mínimo 22 mm
* PERA	175 g	1 Unidade
* PÊSSEGO	160 g	1 Unidade
* UVA DE MESA	160 g	

- Os frutos constantes nesta tabela deverão respeitar as “Normas de Qualidade” definidas pelo Regulamento (CEE) nº. 1035/72 de 18 de Maio e Regulamentos de



Normas de Qualidade, bem como obedecer às diversas disposições da Categoria II, para os frutos assinalados com *.

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ABÓBORA		
Sopa (base)	120 g	
Sopa (não base)	60 g	
AÇAFRÃO	q.b.	
AGRIÃO		
Sopa (não base)	90 g	
ALFACE		
Salada	80 g	
Salada Mista	40 g	
Sopa (não base)	60 g	
ALHO	q.b.	
ALHO FRANCÊS		
Sopa (base)	100 / 50 g	
(fresco/congelado)		
Sopa (não base)	50 / 25 g	
(fresco/congelado)		
AZEITONA	q.b.	
BATATA a)		
Assar	280 g	
Cozer	300 g	
Fritar	320 g	
Jardineira / Caldeirada	200 g	
Puré	330 g	

a) Se a batata for nova
retira-se à Capitação
10%



Salada Russa / Brás	200 g	
Sopa	100 g	
BETERRABA		
Salada Mista	40 g	
BRÓCULOS		
Salada mista	80 g	
Sopa (não base)	45 g	
Guarnição Mista	60 g	
CALDO VERDE		
Sopa (não base)	50 g	
CARIL	q.b.	

(Capitação em bruto e cru)

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (Cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
CEBOLA		
Arroz	30	
Caldeirada	80	
Estufados	30	
Sopa (não base)	30	
CENOURA		
Arroz	25	
Guarnição Mista	50	
Jardineira / estufada	50	
Salada	50	



Salada Mista	25	
Salada Russa	50	
Sopa (base)	40	
Sopa (não base)/Valenciana	15/30	
COENTROS	q.b.	
COUVE FLÔR		
Guarnição Mista	60	
Sopa (não base)	40	
COGUMELOS		
Guarnição Mista	15	
COUVE LOMBARDA		
Guarnição Mista	100	
Sopa (não base)	65	
Arroz	40	
COUVE PORTUGUESA		
Guarnição Mista	100	
Sopa (não base)	65	
COUVE ROXA		
Salada Mista	25	

(Capitação em bruto e cru)

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



TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (Cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ERVILHAS		
Arroz	25	
Guarnição Base	60	
Guarnição + Outro Grupo IV	45	
Jardineira	45	
Salada Russa	45	
Sopa (base)	60	
Sopa (não base)	30	
ESPINAFRES		
Sopa (não base)	90	
FEIJÃO VERDE		
Guarnição Mista	60	
Jardineira	60	
Sopa (não base)	60	
FEIJÃO SECO		
Arroz	20	
Guarnição Base	70	
Guarnição + Outro Grupo IV	40	
Sopa (base)		
Chili	35	
GRELOS	70	
Arroz		
Guarnição Mista	60	
Sopa (não base)	140	



GRÃO	90	
Guarnição Base		
Guarnição + Outro Grupo IV	70	
Sopa (não base)	40	
	35	

(Capitação em bruto e cru)

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (Cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
HORTELA	q.b.	
JULIANA		
Sopa (não base)	80	
MILHO		
Guarnição Mista	40	
Salada Russa	35	
NABIÇA		
Guarnição Mista	140	
Sopa (não base)	90	
NABO (Cabeça)		
Salada Mista	40	
Sopa (não base)	20	
NÓS MOSCADA	q.b.	
OREGÃOS	q.b.	
PEPINO		
Salada Mista	25	



PIMENTA	q.b.	
PIMENTO		
Arroz	10	
Caldeirada	20	
RABANETES		
Salada Mista	10	
SALSA	q.b.	
TOMATE		
Arroz	30	
Caldeirada	80	
Estufados	30	
Salada	70	
Salada Mista	35	
Sopa (base)	80	
Sopa (não base)	20	

(Capitação em bruto e cru)

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

TABELA 3 – GUARNIÇÕES

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ARROZ		
Doce	20	
Guarnição Base	70	
Guarnição + Outro Grupo IV	35	
Sopa com hortaliça	10	
Sopa sem hortaliça		



MASSAS	15	
Guarnição Base		
Guarnição Mista	70	
Sopa com hortaliça	50	
Sopa sem hortaliça	10	
	15	

(Capitação em bruto e cru)

TABELA 4 - PEIXES (Diversas Utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ABRÓTEA / PESCADA(s/ cabeça)		
Cozer sem ovo	180	Os ovos em natureza só podem ser cozidos.
Cozer com 1 ovo	140	
ATUM DE CONSERVA(escorrido)		
Com batata e 1 ovo	100	
Com batata sem ovo	110	
Empadão	110	
Salada com maionese	100	
BACALHAU SECO		
Arroz	90	
Assar	110	
Cozer com 1 ovo	90	
Cozer sem ovo	110	
Estufado	110	
Gomes de Sá com ½ ovo	100	



Pastéis / Pataniscas	100	(4 unidades)
Salada com ½ ovo	100	
BESUGO		
Grelhar	230	
CALDEIRADA	220	(5 espécies)
CARAPAU (C/ Cabeça)		
Fritar	230	
Grelhar/Assar	230	
PESCADINHAS		
Fritar	250	
CHERNE		
Cozer; Assar	200	
CHOCOS		
Grelhar/Caldeirada/Feijoadada	200	
DELÍCIAS DO MAR		
Guarnição mista	20	(com outra espécie)

(Capitação em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas Capitações
- Depois de cozinhados, os produtos não podem ter percas superiores a 20%.

TABELA 4 - PEIXES (Diversas Utilizações) (Cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
FILETES		
(Corvina, pescada, pampo e rabeta)	160	
CORVINA (S/ Cabeça)		
Cozer - c/ ovo	140	
Cozer; assar; fritar - s/ ovo		



DOURADA	180	
Grelhar		
DOURADINHOS	230	
LULAS	(5 unidades)	(fabrico industrial)
Cozer		
Grelhar	230	
Valenciana	230	
MARUCA	30	
Cozer		
PARGO LEGÍTIMO (S/ Cabeça)	180	
Cozer		
Assar	180	
PEIXE ESPADA BRANCO	180	
Fritar		
Grelhar	180	
PEIXE VERMELHO (S/ Cabeça)	180	
Assar		
PEIXE PARA RECHEIO		
PEIXE P/ SALADA /	180	
TORTILHA	110	(Rissóis - 3 unidades)
/ ARROZ	130	
POLVO		
Cozer		
Arroz / salada		
SALMÃO	210	
Grelhar/Assar	210	
SOLHA / PREGADO		



Grelhar / Fritar (c/ cabeça)		
Grelhar / Fritar (s/ cabeça)	210	
	210	
	180	

(Capitação em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas Capitações
- Depois de cozinhados, os produtos não podem ter percas superiores a 20%.

TABELA 5 - CARNE DE VACA (Diversas Utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ASSAR	150	Os ovos em natureza só podem ser cozidos.
BIFE COM 1 OVO	100	
BIFE SEM OVO	150	
ESCALOPES (para panar)	150	
ESTUFAR SEM OSSO	150	
PEITO ENROLADO	150	
P/COZ.PORT./FEIJOADARANCHO	50	
GUISAR (S/ Osso)		
JARDINEIRA	180	
P/TORTILHA /ARROZ DE	180	
CARNES	40	(4 unidades)
PICADA		
Almôndegas		
Croquetes	115	
Empadão	100	
Hambúrguer com 1 ovo	100	(4 unidades)



(industriais)	100	(2 unidades)
Hambúrguer (industriais)		
Bolonhesa	120	
Rolo de Carne	130	
	120	

O cozido à Port./ Feijoada e Rancho devem ter 30% de Carne de Vaca, 30% de Carne de Porco,
30% de Chispe / Orelha e 10% de Enchidos para um peso total de 160 /195 g

A Tortilha / Arroz de Carnes devem ter 30% de Carne de Vaca, 30% de carne de Porco,
30% de
Frango e 10% de Salsichas / Fiambre para um peso total de 130 / 165 g.

(Capitação em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas Capitações
- Depois de cozinhados, os produtos não podem ter percas superiores a 20%.

TABELA 6 - CARNE DE PORCO (Diversas Utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ASSAR	150	(2 unidades)
COSTELETAS	200	
COSTELETAS (para panar)	200	
ESCALOPES (para panar)	130	
ESTUFAR	150	
FEBRAS	150	
P/COZ.PORT./FEIJOADA/RANCHO	50	
P/TORTILHA /ARROZ DE CARNES	40	
JARDINEIRA	180	



ORELHA / CHISPE		
P/Coz. Port. / Feijoada / Rancho	50	
ENCHIDOS		
P/ COZIDO À PORTUGUESA		
Chouriço de Carne	10	
Farinheira	10	
P/ FEIJOADA / RANCHO		
Chouriço de Carne	10	
P/TORTILHA / ARROZ DE		
CARNES		
Salsicha/Fiambre	10	
SALSICHA COM 1 OVO	3 UNID.	

O cozido à Port./ Feijoada e Rancho devem ter 30% de Carne de Vaca, 30% de Carne de Porco, 30% de Chispe / Orelha e 10% de Enchidos para um peso total de 160 /195 g

A Tortilha / Arroz de Carnes devem ter 30% de Carne de Vaca, 30% de carne de Porco, 30% de Frango e 10% de Salsichas / Fiambre para um peso total de 130 / 165 g.

(Capitação em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas Capitações
- Depois de cozinhados, os produtos não podem ter percas superiores a 20%.

TABELA 7 - AVES E OVOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
FRANGO		
Arroz	200	
Assar no Forno	220	1/4 frango
Bife	150	



Coxas	220	
Estufar	220	1/4 frango
Cozer	220	
Jardineira	220	
P/ Cozido à Portuguesa	40	
P/ Tortilha / Arroz de Carnes	40	
Canja	110	
PATO		
Assar	280	
Estufar	280	
Arroz	230	
PERÚ		
Assar no Forno	180	
Bife	150	
Coxas	200	
Estufar	180	
Jardineira	230	
Espetadas	200	
OVOS		
Cozidos	1 UNID.	Em natureza
Escalfados	2 UNID.	Pasteurizados
Mexidos	2 UNID.	Pasteurizados
Omolete	2 UNID.	Pasteurizados
P/ Tortilha	2 UNID.	Pasteurizados
P/ Brás	2 UNID.	Pasteurizados



O cozido à Port./ Feijoada e Rancho devem ter 30% de Carne de Vaca, 30% de Carne de Porco, 30% de Chispe / Orelha e 10% de Enchidos para um peso total de 160 /195 g

A Tortilha / Arroz de Carnes devem ter 30% de Carne de Vaca, 30% de carne de Porco, 30% de Frango e 10% de Salsichas / Fiambre para um peso total de 130 / 165 g.

(Capitação em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas Capitações
- Depois de cozinhados, os produtos não podem ter percas superiores a 20%.

TABELA 8 - OUTRAS CARNES

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
CARNEIRO		
Estufar	230	
Assar	230	
Guisar	230	
COELHO		
Estufar	280	

(Capitação em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas Capitações
- Depois de cozinhados, os produtos não podem ter percas superiores a 20%.

TABELA 9 – PÃO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Pão	50	



TABELA 10 – SOBREMESAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
DOCE		Não deve ser inferior
De Colher	150 cc	Não deve ser inferior
À Fatia	150 cc	Não deve ser inferior
GELADO DE LEITE	130 ml	

ANEXO II

LISTA DOS ALIMENTOS AUTORIZADOS

1. CARNE DE VACA

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

1.1. Peças de talho para bife – carne de 1ª categoria, sem osso

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

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

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

1.3. Peças de talho para guisar - carne de 2ª categoria, sem osso

- Chambão da perna
- Chambão da pá



- Chã de fora
- Acém comprido
- Pá
- Aba descarregada
- Cachaço

1.4. Peças de talho para cozer - carne de 2ª categoria, sem osso

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

1.5. Carne Picada

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

Hambúrgueres

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

Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%.

Almôndegas

- Carne de bovino picada (60%)
- Proteínas vegetais hidratadas (23%)
- Ovo
- Tomate



- Aipo
- Cebolas
- Pão ralado
- Sal
- Condimento
- Plantas aromáticas
- Taxa de gordura inferior a 15%

Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%.

1.5.2. Os pratos a seguir indicados devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor (Dec. Lei 67/98, de 18 de Março):

- Croquetes
- Rissóis de carne
- Lasanha
- Canelones
- Ravioli
- Almofadinhas

1.6. No caso de empadão, bolonhesa, chili e rolo de carne:

1.6.1. A carne a utilizar pode ser picada na cozinha do adjudicatário, desde que se verifiquem as seguintes condições:

a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação, não sendo permitida, em caso algum, a utilização de descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim, para evitar contaminações cruzadas.

b) A zona de preparação da carne picada tem de ser distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe. Não é permitida a preparação da carne picada em simultâneo com outro tipo de carne, na mesma zona.



c) A peça de carne que será utilizada para picar deverá obedecer aos parâmetros apresentados no número 1.1. – Peças de talho para bifés – e possuir as seguintes características:

- Isenção de gorduras;
- Isenção de aponevroses;
- Obrigatoriedade de apresentar o dia do abate;
- Isenção de sinais de oxidação.

1.6.2. No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b) do número 1.6.1., a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado e congelado, respeitando sempre os parâmetros indicados na alínea c) do número 1.6.1.

2. CARNE DE PORCO

2.1. Pernas ou pás

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.

2.2. Bife de Porco

Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3. Assar

- Perna limpa
- Pá limpa

2.4. Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

- Serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor;
- Serem selecionadas do cachaço, lombo e pé em percentagem equitativa;
- Terem corte por processo standardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

3. CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO



Só pernas e pás limpas provenientes de ovinos adultos (nunca caprinos).

4. CARNE DE COELHO

Carcaças provenientes de matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação. Em estado refrigerado ou congelado. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

5. CARNE DE PERÚ

5.1. Perú Inteiro

Deverá revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isento de penas, penugens ou canudos, e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas deve oscilar entre 5 e 8 Kg.

5.2. Coxas de Perú

Correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, seccionados superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio-társica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

5.3. Bifes de Perú

Obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de ossos ou cartilagens. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

5.4. Espetadas de Perú

Pedaços regulares de cerca de 3 a 4 cm, perfurados por eixo metálico com características anti-oxidantes, ou de madeira, sempre como tara perdida. Frescas, refrigeradas ou congeladas e devidamente rotuladas. Constituídas por 68% de carne de Perú, isenta de gorduras e aponevroses, 20% de toucinho, 8% de pimento verde e 4% de cebola verde.

Apresentação: unidade de 100g no mínimo.

6. PATO



Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tibio-metatarsica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado. O peso médio unitário das carcaças limpas é de 3 Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

7. FRANGO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tibio-metatarsica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado. O peso unitário médio é de 1 Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

8. PRODUTOS DE SALSICHARIA

8.1. Chouriço de carne

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

8.2. Farinheira

Enchido corado pelo fumo, constituído por gorduras de porco frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1ª qualidade, adicionadas em certos condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.). Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm.



8.3. Paio

“Paio de lombo”, constituído exclusivamente por carnes provenientes de lombo de porco, limpo de aponevroses e da maior parte da gordura que lhe é aderente, adicionado de certos condimentos e aditivos legais.

8.4. Presunto

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

8.5. Mortadela

Percentagem de gordura máxima visível macroscopicamente de 30%. Constituída por carne de vaca (não exceder 50% da massa total) e de porco na proporção de 75% da massa.

8.6. Fiambre

Da perna ou da pá, desentalado, envolvido em película plástica impermeável à água, aderindo totalmente ao fiambre ou “ensacado” em embalagens de matéria inócua aprovada legalmente e fechadas com prévia extração do ar, com peso de 3,5 a 5,5 Kg e isento de fécula.

8.7. Salsichas

Devem ser do tipo “Frankfurt” e obedecer às características oficialmente normalizadas.

8.8. Todos estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- a)** Designação do produto;
- b)** Tipo;
- c)** Nome do fabricante;
- d)** Local e origem do fabricante;
- e)** Data de fabrico;
- f)** Regras de conservação;
- g)** Validade.

9. OVOS

- a)** Ovo pasteurizado (aplicação geral) – ovo inteiro, gema e clara.



Os ovos pasteurizados devem estar armazenados a uma temperatura igual ou inferior a 3°C. Não podem permanecer nas caixas de transporte, devendo ficar bem visível o seu prazo de validade.

b) Ovo em natureza, só cozido.

Ovos de galinha categoria A e classe igual ou superior a 4.

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- Categoria;
- Classe;
- O número correspondente à semana de inspeção e classificação;
- O nome, a firma ou denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação;
- A marca da empresa ou marca comercial.

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

Os ovos devem ser armazenados, dentro das suas caixas de transporte, em local bem ventilado, nunca perto de produtos que lhes possam transmitir cheiros, como, por exemplo, o bacalhau seco, fruta, etc.

10. PESCADO

10.1 Tipos de apresentação

a) Inteiro e viscerado, com ou sem cabeça;

b) Em postas – quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral; as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm;

c) Em filetes – quando o pescado é submetido à filetagem.

10.2 Conservação

a) Refrigerado;



b) Congelado – quando submetido à temperatura da ordem dos -35°C, de modo a que no interior a -18°C; a percentagem de vidro para os filetes não pode ultrapassar os 30% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.

10.3 Espécies de pescado e fins culinários

a) Cozer: pescada (de nº3 a nº5), pargo legítimo, mero, corvina, cherne, polvo, maruca, abrótea, bacalhau e lulas;

b) Assar: pargo legítimo e mulato, corvina, cherne, salmão, mero, carapau e peixe vermelho;

c) Grelhar: solha, pregado, peixe-espada branco, salmão, carapau, besugo, dourada, lulas, chocos e bacalhau;

d) Fritar: solha, pregado, peixe-espada branco, carapau, pescada nº3, pescadinhas, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de rabeta;

e) Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços 50/60 gr, com um mínimo de 5 variedades.

11. BACALHAU SECO

Do tipo crescido.

Pastéis de Bacalhau: devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor.

12. ATUM

Atum em pedaços, em azeite ou óleo vegetal, em latas individuais ou de 2Kg, de utilização imediata, sendo proibido armazenar qualquer lata depois de aberta.

13. ARROZ

a) De tipo agulha;

b) De tipo carolino – apenas para confeção de arroz doce.



14. MASSAS ALIMENTÍCIAS

Cotovelos de 1ª qualidade

Esparguete de 1ª qualidade

Massinhas

15. LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade (que cozam dentro de uma hora)

15.1 Feijão

a) Feijão branco

b) Feijão catarino

c) Feijão frade

d) Feijão encarnado

15.2 Grão

15.3 Favas (frescas ou congeladas)

15.4 Lentilhas

15.5 Ervilhas (descascadas, frescas ou congeladas)

16. FARINHA DE TRIGO

De 1ª qualidade, em embalagens não superiores a 1Kg.

17. BATATA

Os tubérculos tipo redondo não devem ter diâmetro inferior a 40mm; os do tipo alongado não devem ter o diâmetro inferior a 35mm.

18. FÉCULA DE BATATA/BATATA DESIDRATADA

Em embalagens individuais não superiores a 2 Kg.

19. LEGUMES E HORTALIÇAS

Frescos ou congelados.

20. SALADAS



Nos casos de saladas cruas é obrigatória a utilização de processos de desinfeção, devendo utilizar-se, de preferência, pastilhas de desinfeção em vez da tradicional lixívia.

21. AZEITE FINO/BANHA

Acidez expressa em ácido oleico inferior a 1 grau.

Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

22. ÓLEO VEGETAL REFINADO

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade, engarrafado. O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo.

Devem ser efetuados registos dos resultados obtidos e proceder, caso necessário à substituição do óleo.

23. SAL

Higienizado, em sacos de plástico de 1Kg.

24. TOMATE PELADO

Em latas de 1Kg ou superior, de utilização imediata, sendo proibida a sua armazenagem depois de abertas.

25. LEITE

Ultrapasteurizado, gordo e meio gordo, em embalagens de litro.

26. GELADO DE LEITE

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

27. IOGURTE

Iogurte de aromas, peso líquido 125 gr.

Valor nutritivo médio de 100 gr.

- Valor energético de 66 Kcal (280 Kj)
- Proteínas: 3,6 gr
- Hidratos de carbono: 9,6 gr
- Gordura: 1,5 gr
- Cálcio: 152 mgr



28. PÃO DE MISTURA

O pão deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio;
- 35% de farinha 65;
- 35% de farinha 200;
- água;
- 0,4% de sal;
- levedura.