

## CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

ENTRE

COLÉGIO MIRAMAR S.A., sociedade anónima, com sede em Lagoa, freguesia de Santo Isidoro, concelho de Mafra, com capital social de 50.000,00 euros, matriculada na Conservatória do Registo Comercial de Mafra sob o número único de matrícula e pessoa coletiva 507 207 408, aqui representada pelos administradores

com

poderes para o ato, adiante designada por Primeira Contraente;

ITAU — Instituto Técnico de Alimentação Humana, S.A., sociedade anónima, com sede no Largo Movimento das Forças Armadas, 3, Alfragide, Amadora, com o capital social de € 1.450.000,00, titular do número único de identificação fiscal e de matrícula na Conservatória do Registo Comercial de Amadora 500142858, aqui representada por

com poderes para o ato,

adiante designada por Segunda Contraente.

CONSIDERANDO QUE:

- a) Por ata da administração da Primeira Contraente, de 28 de agosto de 2017, foi adjudicado à Segunda Contraente o fornecimento de refeições no Colégio Miramar, do qual é proprietária a Colégio Miramar, S.A., durante o ano letivo 2017/2018 ,para o qual foi lançado concurso público, publicado em Diário da República, 2ª série  
— nº 136 de 17 de julho de 2017 — Anúncio de Procedimento nº 6080/2017;
- b) A Primeira e Segunda Contraentes aprovaram previamente a minuta do presente Contrato de Prestação de Serviços;

Entre as contraentes é celebrado o presente Contrato de Prestação de Serviços, que se rege pelas seguintes cláusulas:

PARTE 1  
CLÁUSULAS JURÍDICAS  
CAPÍTULO 1  
Disposições Gerais

Cláusula Primeira  
Objeto

1. O presente contrato tem por objeto principal o serviço de fornecimento de refeições no refeitório no Colégio Miramar, do qual é proprietária a Colégio Miramar, S.A., durante o ano letivo 2017/2018 nas quantidades constantes do Anexo I do deste contrato.
2. O objeto do contrato abrange os serviços de confecção das refeições para o refeitório constante do seu Anexo I, que se destinam aos alunos e colaboradores do estabelecimento de ensino da Primeira Contraente.
3. De acordo com a nomenclatura de referência aplicável aos Contratos Públicos CPV (Vocabulário Comum para os Contratos Públicos) adotada pelo Regulamento (CE) n.º 213/2008, de 28 de Novembro de 2007, a presente prestação de serviços tem a seguinte classificação: 55524000-9 - Serviços de fornecimento de refeições (catering) a escolas.

Cláusula Segunda  
Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato integra ainda os seguintes elementos:
  - a) O suprimento dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
  - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
  - c) O Caderno de Encargos;
  - d) A proposta adjudicada;
  - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pela Segunda Contraente.
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 Terceira  
Prazo

O contrato mantém-se em vigor durante o ano letivo de 2017/2018, iniciando-se no dia 01 de setembro de 2017 e terminando no dia 31 de agosto de 2018, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do Contrato.

## CAPÍTULO 11

### Obrigações Contratuais

#### Secção 1 - Obrigações da Segunda Contraente

##### Subsecção 1 - Disposições Gerais

#### Cláusula Quarta

##### Obrigações da Segunda Contraente

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, da celebração do contrato decorrem para a Segunda Contraente as seguintes obrigações principais:

a) Obrigação de proceder ao serviço de fornecimento de refeições no refeitório constante do Anexo I deste contrato durante o ano letivo de 2017/2018, em boas condições higienosanitárias e sob total responsabilidade da Segunda Contraente;

b) Obrigação de proceder ao fornecimento das refeições todos os dias úteis, incluindo, quando tal for solicitado pela Direção da Primeira Contraente, os períodos de interrupção das atividades letivas, para férias dos alunos, avaliações ou outras, conforme estabelecer o calendário escolar e o plano o Plano de Atividades do Estabelecimento de Ensino sendo o horário dos almoços entre as 11:30 horas e as 14:00 horas (aproximadamente).

c) Obrigação de efetuar os serviços objeto do presente contrato em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, bem como no Código dos Contratos Públicos e restante legislação aplicável e regulamentos em vigor, que se relacionem com os serviços a prestar (quer no respeitante, nomeadamente, à produção, industrialização 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, incluindo o Reg.(CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril e Reg. (CE) n.º 178/2002, do

Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro;

d) Obrigação de se responsabilizar pela qualidade e condições higieno-sanitárias do funcionamento do refeitório e dos serviços a prestar, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos no caso, nomeadamente, de intoxicação alimentar;

e) Obrigação de facultar aos serviços oficiais competentes, para efeitos de fiscalização, as instalações, equipamentos e produtos, sendo responsável por todas as infrações verificadas, em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade•

f) Obrigação de proceder ao fornecimento dos serviços de acordo com o plano de mão-de-obra a afetar à prestação dos serviços, como conste da sua Proposta;

2.A título acessório, e fica ainda obrigada, designadamente 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 Quinta

##### Prazo de Prestação do Serviço

A Segunda Contraente obriga-se a prestar os serviços objeto do presente contrato, durante todo o seu período de vigência.

#### Subsecção 2-Dever Sigilo

#### Cláusula Sexta

##### Objeto do dever de sigilo

1.A Segunda Contraente deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Primeira Contraente, 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 pela Segunda Contraente ou que esta seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

#### Cláusula Sétima

##### Prazo do Dever de Sigilo

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

### Secção II - Obrigações da Primeira Contraente

#### Cláusula Oitava

##### Preço Contratual

## Segunda Contraente

1 - Pela prestação do fornecimento de refeições objeto do contrato, a Primeira Contraente paga à Segunda Contraente a quantia global de € 179.550,00 (cento e setenta e nove mil quinhentos e cinquenta euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, correspondente a 105.000 refeições estimadas ao preço unitário de € 1,71 (um euro e setenta e um centavos) por cada refeição fornecida aos alunos que frequentam cursos/níveis do ensino regular (2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário) e colaboradores, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, tudo em conformidade com o Anexo I deste contrato.

2 - O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à Primeira Contraente, incluindo todas as despesas com o pessoal do prestador de serviços, 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, as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, armazenamento e manutenção de equipamentos, meios materiais e produtos, energias, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

3 — Qualquer prestação não incluída no presente contrato, que se venha a justificar, será objecto de encomenda própria a efectuar nos termos legais e pelos meios em vigor na

Primeira Contraente e será objecto de facturação independente.

## Cláusula Nona

### Condições de Pagamento

1. A (s) quantia (s) devida pela Primeira Contraente deve (m) ser paga (s) a 60 dias após a receção de cada fatura, em boas condições de pagamento, a qual deverá ser remetida à escola nos primeiros 8 dias úteis de cada mês correspondendo aos serviços prestados no mes anterior.

2. As faturas deverão ser devidamente discriminadas por número de refeições efetivamente servidas durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.

3. Em caso de discordância quanto aos valores indicados nas faturas, a Primeira Contraente deve comunicar à Segunda Contraente 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 a Segunda Contraente enviar junto com a fatura o NIB e o correio eletrónico para tomar conhecimento da realização da transferência.

5. Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do respetivo Caderno de Encargos, a Primeira Contraente deve pagar à o preço por refeição constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

## CAPÍTULO 111

### Penalidades Contratuais e Resolução

#### Cláusula Décima

##### Penalidades Contratuais

1. Suspensão do fornecimento:

a) Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte da Segunda Contraente, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa correspondente ao quádruplo do valor das refeições em falta e indemnizará a Primeira Contraente das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa.

2. Pessoal:

a) A Segunda Contraente é responsável pela reparação de prejuízos causados pelo seu pessoal nas instalações, equipamento e material ou a terceiros.

3. Qualidade e quantidade da refeição servida:

a) A Primeira Contraente poderá solicitar análises feitas em dois laboratórios credenciados distintos, em que pelo menos um é indicado pela Primeira Contraente, sendo o custo sempre imputado à Segunda Contraente;

b) Sempre que forem obtidas, pela Primeira Contraente, análises feitas em laboratórios credenciados com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições, poderá ser aplicada uma multa correspondente ao valor do total das refeições servidas nesse refeitório no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato, conforme o disposto na cláusula décima-segunda do presente contrato.

#### Cláusula Décima-Primeira

##### Força Maior

1. Não podem ser impostas penalidades à Segunda Contraente, 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

## Segunda Contraente

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, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3. Não constituem força maior, designadamente: tados da Segunda

a) Circunstâncias que não constituam força maior para os tados da Segunda  
subcontratados da Segunda Contraente, na parte em que intervenham; mente ou a grupos

b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades da Segunda Contraente ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pela Segunda Contraente de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pela Segunda Contraente de normas legais;

e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações da Segunda Contraente cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;

f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos da Segunda Contraente não devidas a sabotagem;

g) 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.

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 Décima-Segunda

#### Resolução por parte da Primeira Contraente

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a Primeira Contraente pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de a Segunda Contraente violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

## CAPÍTULO IV

## Cauções e Seguros

### Cláusula Décima-Terceira

#### Execução da Caução

1. - A caução prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, nos termos do Programa do Concurso, pode ser executada pela Primeira Contraente, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pela das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.
2. - A resolução do contrato pela Primeira Contraente não impede a execução da caução, contanto que para isso haja motivo.
3. - A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui para a Segunda Contraente a obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 10 dias após a notificação da Primeira Contraente para esse efeito.
4. - A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do art. 295.º do Código dos Contratos Públicos.

### Cláusula Décima-Quarta

#### Seguros

1. E da responsabilidade da Segunda Contraente 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 na prestação de serviços.
2. A Primeira Contraente pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo a Segunda Contraente fornecê-la no prazo 5 dias.

## CAPÍTULO V

### Disposições Finais

### Cláusula Décima-Quinta

#### Subcontratação e Cessão da Posição Contratual

## Segunda Contraente

A Segunda Contraente não poderá subcontratar nem ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos ou obrigações decorrentes do contrato sem autorização da Primeira Contraente.

### Cláusula Décima-Sexta Comunicações e Notificações

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

### Cláusula Décima-Sétima Contagem dos Prazos

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

## PARTE 11 CLAÚSULAS TÉCNICAS

### Cláusula Décima-Oitava Especificação dos Serviços

O presente contrato tem por objeto o fornecimento de refeições escolares durante o ano letivo de 2017/2018 no refeitório discriminado no Anexo I deste contrato, tendo em consideração os seguintes elementos:

- a) A média diária, previsível, de refeições a servir é considerada como sendo:
  - i. Alunos do ensino regular de 600 Almoços (ver anexo I), inclui colaboradores;
- b) A quantidade previsível de refeições a adquirir, durante a vigência do contrato é de 105.000 refeições, resultando do número médio de refeições diárias que se prevê que sejam servidas no refeitório mencionado no Anexo I, multiplicado pelo número de dias com fornecimento efetivo de refeições para o ano letivo de 2017/2018, num total aproximado de 175 dias para alunos e 228 dias para colaboradores, conforme venha a ser fixado no calendário escolar;
- c) O número diário de refeições é o apurado mediante a contagem por sistema informático da escola.
- d) O número de refeições anual indicado na alínea b) poderá sofrer variações significativas, pelo que:
  - i. Da possível variação do número de refeições anuais servidas em relação às projetadas, não poderá a Segunda Contraente exigir qualquer indemnização; ii. Dado que vários fatores imprevisíveis afetam o número de refeições servidas diariamente, nomeadamente por faltas dadas pelos utentes (alunos e colaboradores) do refeitório, a qualidade do

serviço prestado, etc, o número de refeições diário requisitadas e as servidas pode ter uma discrepância de até 30%, sem que tal acarrete qualquer ônus para a Primeira Contraente, que apenas terá que pagar as refeições efetivamente servidas; iii. E, contudo, dever da Primeira Contraente comunicar diariamente à Segunda Contraente as ausências conhecidas não programadas, evitando desperdícios alimentares.

Cláusula Décima-Nona  
Ementas/Capitações das Refeições

1. As refeições objeto do presente contrato deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção. Devem ser respeitadas as capitações constantes do Anexo II — Capitações dos Alimentos, e do Anexo III — Lista dos Alimentos Autorizados deste contrato.

2. As ementas a utilizar nas primeiras 6 (seis) semanas de funcionamento serão as apresentadas aquando da entrega da proposta adjudicada. As ementas devem respeitar o referido na presente cláusula.

3. A composição, obrigatória, da ementa diária é a seguinte:

a) Sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. E permitida a canja e a sopa de peixe, desde que respeite as capitações,

b) Prato de carne ou de peixe, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos elou 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.

c) Pão de "mistura", de acordo com o Anexo III — Lista dos Alimentos Autorizados.

d) 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.

e) Água (única bebida permitida), para consumo público, sem gás.

4. Em caso algum será aceite pela Primeira Contraente o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores. Exige-se, assim, que qualquer refeição servida respeite as capitações estabelecidas, independentemente da idade do utente, não sendo legítimo que qualquer funcionário ao serviço do refeitório, presuma, por si, aquilo que o utente, na sua frente, deve ou não comer, adaptando as quantidades em função disso. .

5. Sendo preocupação da Primeira Contraente o fornecimento de refeições de grande qualidade, não poderá esquecer-se, também, a função pedagógica da alimentação, pelo que o pessoal em serviço no refeitório deverá fomentar o consumo dos produtos que, por vezes, os alunos "dispensam", nomeadamente a sopa e os legumes, não indagando previamente se o aluno os pretende ou não.

6. Considerando que:

1. A alimentação correta é fundamental para a saúde humana;

11. As escolas devem enraizar hábitos alimentares corretos, quer seja a ingestão de alimentos que forneçam todos os nutrientes necessários ao desenvolvimento harmonioso e saudável, quer seja a ingestão de alimentos que forneçam a energia adequada a cada faixa etária;

111. A educação alimentar passa por, de forma clara, mostrar aos alunos (e colaboradores) quais os nutrientes presentes em cada um dos produtos alimentares

que compõem os componentes da refeição e também a energia (em Kcal ou calorias alimentares) que eles contêm, bem como a quantidade de energia ingerida em cada refeição; iv. Nas escolas existem em simultâneo vários pratos/alternativas, a saber, prato principal, prato peixe e prato dieta; v. Nas escolas existem públicos com faixas etárias bem diferentes, o que se encontra traduzido nas diversas capitações dos anexos a este contrato; vi. As fichas técnicas das ementas devem ser elaboradas de acordo com o Anexo D do

Programa de Concurso; vii. na elaboração das ementas devem ser tomados em consideração os seguintes aspetos:

- a) A ementa deverá ser acompanhada pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, valor calórico, bem como a descrição sumária do(s) método(s) de confeção a apresentar em proposta;
- b) A ementa e a respetiva ficha técnica devem estar afixadas nos refeitórios escolares, em lugares bem visíveis para os alunos, sendo escrita em linguagem que permita a sua boa compreensão pelos alunos;
- c) A ementa deverá ser constituída diariamente por um prato de carne ou de peixe, sendo o seu fornecimento alternado;
- d) A ementa pode incluir fritos apenas uma vez por semana;
- e) 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;
- f) Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados, não podem ser utilizados na composição da ementa;
- g) Nos dias festivos (Carnaval, Páscoa, Natal ou outro) a Segunda Contraente pode, se assim o entender, fornecer uma refeição adequada à comemoração em causa.

### Cláusula Vigésima

#### Aprovisionamento da Matéria-prima Alimentar

1. - O provisionamento de matéria-prima alimentar deve ser efetuado 2 (duas) vezes por semana de modo a facilitar a armazenagem.
2. - A matéria-prima alimentar fresca (carne, peixe, legumes, fruta, pão) 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 conservação dos produtos já congelados.

### Cláusula Vigésima-Primeira

#### Instalações, Equipamento e Material

1. A Segunda Contraente deverá assegurar a confeção local das refeições, não sendo permitido o transporte de refeições.
2. - Os óleos de fritura deverão ser periodicamente testados e registados. A Segunda Contraente deverá, possuir um "kit" de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura, com um mínimo de 12 elementos.
3. - O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, os guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão é obrigatório e da responsabilidade da Segunda Contraente. Os guardanapos de papel deverão ser de folha dupla, com a dimensão de 33 x 33 cm.
4. - As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quente (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos (de mercúrio e de sonda, respetivamente) e feitos os respetivos registos.
5. — As reparações de equipamentos e matérias utilizados na confeção, serviço das refeições e na lavagem da palamenta são da responsabilidade da Segunda Contraente. E igualmente da sua responsabilidade a substituição dos equipamentos e palamenta deteriorada, por nova, que reverterem no final do contrato para a Primeira Contraente.

### Cláusula Vigésima-Segunda

#### Confeção

1. - A prestação dos serviços deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantiram-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.
2. - Todas as refeições objeto do contrato são confeccionadas diariamente.
3. — A qualidade do serviço prestado pelo refeitório, sendo do interesse dos utentes, da Primeira Contraente e da Segunda Contraente, exige um acompanhamento constante ao seu funcionamento. Assim, as refeições só serão servidas após validação pela Direção da escola (ou quem ela nomear), que diariamente, após a conclusão da confeção, se deve deslocar ao refeitório para apreciar/saborear os diversos pratos que compõe, a refeição (e bem assim o zelo geral do espaço, etc), sugerir, se for caso disso, correções e dar o seu assentimento (por escrito) ao início do serviço.
4. — Quando não for possível fazer as correções necessárias para repor a necessária qualidade, se torne impossível confeccionar uma refeição alternativa e, portanto, se tenha que aceitar o serviço de menor qualidade, só haverá pagamento à Segunda Contraente de 50% do valor da refeição acordado.

## Cláusula Vigésima-Terceira

### Plano de Mão-de-obra/pessoal

1. - O plano de mão-de-obra a afetar à prestação de serviços, deve discriminar o número de profissionais a afetar à sala de refeições e cozinha e a respetiva categoria profissional. 1
2. - Para a execução global do serviço o mapa de pessoal deverá 1  
considerar como quadro mínimo pelo menos as seguintes categorias: 1  
Nutricionista a tempo parcial (2 vezes por mês correspondente a 16 horas mensais), 1  
Técnico de Qualidade Alimentar a tempo parcial (2 vezes por mês correspondente a 16  
horas mensais), 1 cozinheira de 2ª, 2 ajudantes de cozinha e 4 empregadas de refeitório.  
A Segunda Contraente, sempre que o entender, pode apresentar outras categorias  
consideradas necessárias à correta execução das tarefas a seu cargo.
3. — Para manter e salvaguardar a qualidade do serviço prestado, como elementos  
referidos nos números 1 e 2 não são aceites estagiários ou colaboradores dos programas  
Contrato Emprego-Inserção e Emprego-Inserção+.
4. - Os elementos apresentados no n.º 1 e nº 2, ficam, hierárquica, disciplinar e  
funcionalmente dependentes da Segunda Contraente, a quem compete o pagamento de  
todos os encargos, aqui se incluindo os salariais, a segurança social, os seguros e outros,  
para além da sua substituição atempada, por trabalhador de igual categoria ou superior,  
em todos os casos de ausência ao serviço ou substituição quando necessária em virtude  
de comportamentos impróprios para com qualquer entidade, funcionário ou aluno,  
invocados e fundamentados pela mesma.
5. - O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene  
individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se  
devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao  
pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos à Segunda  
Contraente.
6. — Transmite-se obrigatoriamente para a Segunda Contraente, a posição de  
empregador nos contratos de trabalho de todos os trabalhadores que atualmente prestam  
serviço no refeitório, e que integram o quadro de pessoal do atual prestador de serviços,  
os quais deverão ser integrados no quadro de pessoal da Segunda Contraente, devendo  
aqueles trabalhadores continuar a prestar a sua atividade laboral naquele refeitório.
7. - Caso a Segunda Contraente considere necessário reajustar o quadro de pessoal  
afeto ao refeitório, todos os processos e custos inerentes àquele reajustamento serão da  
sua exclusiva responsabilidade, não podendo, contudo, cessar, por sua decisão unilateral,  
qualquer contrato de trabalhador que preste serviço no refeitório, sem obter prévio acordo  
escrito da Primeira Contraente. Estima-se uma massa salarial de € 63.028,85, resultante  
do seguinte quadro mensal:

Número de pessoas*	Categoria	Salário Base	Diuturnidades	Subsídio de refeição (aprox.)
1	Cozinheira 2 <sup>a</sup>	629,00€	35,02€	90,93€
1	Ajudante de cozinha	557,00€	35,02€	90,93€
1	Ajudante de cozinha	562,00€	35,02€	90,93€
1	Empregada Refeitório	427,03€		
1	Empregada Refeitório	Fatura mensal 932,98€		
2	Empregada Refeitório	Fatura mensal 559,79€		

\* Para além destas, devem ser considerados outros técnicos.

8. - E obrigatório, na cozinha, a afixação dos mapas de pessoal com indicação dos nomes, categorias e horários de trabalho.

9. - A Segunda Contraente fica sujeita ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho, relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

10. - A Segunda Contraente é ainda obrigada a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica que careça por motivo de acidente de trabalho.

#### Cláusula Vigésima-Quarta

##### Controlo

1. - A Segunda Contraente 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 (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 Primeira Contraente, sem esquecer os serviços com competência específica.

2. - A Primeira Contraente poderá, a qualquer momento, e sempre que o entenda, recolher amostras e mandar proceder a análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais, de acordo com o disposto no nº 3 da cláusula décima do presente contrato.

#### Cláusula Vigésima-Quinta

A Segunda Contraente deverá informar a Primeira Contraente das alterações verificadas durante a execução do contrato e referentes:

- a) Aos poderes de representação no contrato de fornecimento de refeições celebrado;
- b) Ao nome ou denominação social;
- c) Ao endereço ou sede social;
- d) A qualquer outros factos que alterem de modo significativo a sua situação.

#### Cláusula Vigésima-Sexta

As notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes deverão ser efetuadas por escrito com suficiente clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza do conteúdo.

#### Cláusula Vigésima-Sétima

##### Legislação Aplicável

1. O fornecimento de bens e serviços é regulado pelo Código dos Contratos Públicos (CCP) Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, pelas disposições deste contrato e demais documentação do respetivo procedimento de concurso público.
2. Será sempre aplicável a todos os casos omissos, a legislação em vigor.

Lagoa, 01 de setembro de 2017

**PELA PRIMEIRA CONTRAENTE**

**PELA SEGUNDA CONTRAENTE**

ANEXO 1  
Nº DE REFEIÇÕES

ALUNOS	REFEIÇÃO	Nº DE REFEIÇÕES DIA	DIAS FUNCIONAMENTO ESTIMADO	Número Refeições
				Ano letivo 2017/2018
Ens. Regular	ALMO 0*	600	175	105.000

\* O número de refeições estimado inclui colaboradores, que utilizarão a cantina 228 dias por ano.

## ANEXO 11

Arroz Carne de Vaca	140
Bife / Escalope de vaca com ovo	110
Bife / Escalope de vaca sem ovo	130
Bife / Escalope de vaca p/ panar	90
Bife vaca em peça (lombo) sem ovo	140
Bife vaca em peça (lombo) com ovo	120
Carne de vaca p/ jardineira / estufar / guisar	140
Carne de vaca p/ arroz à Valenciana	40
Carne de vaca p/ arroz de carnes mista	
Carne de vaca p/ assar	140
Carne de vaca p/ cozer	130
Carne de vaca p/ cozer de 2ª / estufar / guisar	150
Carne de vaca p/ enrolar	160
Carne de vaca p/ cozido à portuguesa	40
Carne de vaca p/ feijoadá / rancho Carne de vaca p/ Fricassé	40
Carne de vaca p/ guisar c/osso	150
Cozido Simples	60
<b>Carne de Vaca Picada</b>	
Almôndegas de Vaca	120
Carne de vaca p/ bolonhesa	120
Carne de vaca p/ rolo de carne / lombo fingido	120
Carne de vaca p/ empadão	90
Croquetes de vaca / almofadinhas / rissóis	70
Hambúrguer de vaca	130
Hambúrguer de vaca c/ ovo	100
<b>Outros</b>	
Dobrada	150
Fígado de Vaca	130
Fígado com cebolada	160
Mão de vaca s/ canela	210
Rim	130
<b>C</b>	
Bife / Escalope de porco c/ ovo	100
Bife / Escalope de porco s/ ovo	120
Bife / Escalope de porco p/ panar	90

Febras (Mista de Carnes)  
Cabeça p/ Cozido

70  
90

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

de  
Vaca

Carne de porco à Alentejana .com amêijoa)	130
Carne de porco à Portuguesa	150
Cortada p/ fritar	150
Carne de porco p/ arroz de carnes mista	40
Carne de porco p/ assar	140
Carne de porco p/ Cozido à Portuguesa	40
Carne de porco p/ estufar / guisar	140
Carne de porco p/ feijoada / rancho	40
Carne de porco p/ tortilha	40
Chispalhada	40
Chispe p/ Cozido à Portuguesa	250
Costeletas de porco	70
Costeletas de porco p/ panar	150
Entrecosto p/ Cozido à Portuguesa	130
Entrecosto p/ fritar / grelhar / assar	40
Entrecosto p/ guisar / estufar	200
Entremeada	190
Entremeada (Mista de Carnes)	230
Fígado de porco	80
Orelha base	130
Orelha p/ Cozido à Portuguesa /	190 70 10
Feijoada / Rancho	
Toucinho p/ Cozido	240
Leitão	280
Leitão Assado	
Leitão Cru	1
Derivados de Porco	( 1 140 g)
Alheira	15
Chouriço de carne	15
Chouriço de carne p/ arroz pato / arroz à	15
Valenciana	10
Chouriço Mouro	
Chouriço de Sangue	10
Derivados de Porco	50
Farinheira	80
Fiambre bife c/ ovo	30
Fiambre bife s/ ovo	10
Fiambre p/ incorporação	40 10
Linguiça	3
Linguiça p/ fritar / grelhar	1
Morcela p/ cozido	2
Salsichas em lata	1
Salsicha em lata p/ Arroz e Tortilha	(1=140g)
Salsichas em lata c/ ovo	1
Salsichas frescas	
Salsicha Fresca (Mista de Carnes)	(1=140g)

240  
relhar 160  
200  
280  
isar 240  
240  
310  
280  
o 70  
200  
260  
250  
250  
120  
nar 100  
150  
210  
230  
uisar 200  
250  
210  
150  
150  
230  
290  
280  
120  
120  
panar 100  
160  
240  
120  
210  
na 60  
nista 60  
230  
40  
230  
esa 60  
210

250  
60  
100  
50  
180  
260

n

2

Codornizes

(1=80g)

Carnes Frias

Chouriço	30
Croquetes	50
Fatia omelete ou ovo	50
Fiambre	30
Frango assado	60
Mortadela	30

Carne

Paio	30
Pastéis	50
Porco (assado)	50
Presunto	40
Queijo	30
Salpicão	30
Salsichas	40
Vaca (assada)	50

Para Cozer

Abrótea	200
Badejo	180
Cherne	200
Corvina	200
Garoupa	200
Maruca	200
Pescada	180
Salmão	170
Rabeta	200

30 Para Fritar

Badejo	180
Pescada	180

Para Grelhar

Abrótea	200
Badejo	180
Besugo	180
Cherne	200
Corvina	200
Espadarte	200
Garoupa	200

Goraz	180
Mero	200
Pampo	200
Pargo	200
Perca	200
Pescada	180
Solha	200
Rabeta	200
Rainha	200
Salmão	200
;Para Assar _Estufar	
Abrótea	200
Badejo	180
Cardinal	200
Cherne	200
Corvina	200
Espadarte	200
Garoupa	200
Imperador	180
Maruca	200
Mero	200
Pampo	200
Pargo	200
Perca	200
Pescada	180
Rabeta	200
Rainha	200
Red-Fish	180
Solha	200
Salmão	200
Ou traslEspeciey	
Arinca	190
Azevia	180
Besugo	190
Cação	200
Cachucho	190
Caldeirada	210
Carapaus p/ grelhar	200
Carapaus p/fritar	180
Cavala	200
Chaputa	200
Chicharro	290
Dourada	200
Douradinhos	3
Faneca	180
Filetes / Lombos / Medalhões	130

Língua	160
Linguado	160
Ovas 180 Palma	160
Palombeta	160
Peixe-Espada branco	210
Peixe-Espada preto	250
Peixe-Espada c/ cabeça	210
Peixe-Espada s/ cabeça / troncos	190
Raia	230
Robalo	200
Safio	230
Salmonetes	200
Sarda	200
Sardinhas	200
Sargo	200
Sável	200
Solha (s/ cabeça)	160
Tamboril (inteiro)	290
Tamboril (lombo)	150
Truta	200
Peixe p/ maionese / Salada Russa	110

### Bacalhau

Bacalhau p/ Gomes Sá / meia desfeita /	
Bacalhau p/ guisar / estufar	110
Bacalhau p/ à Brás	110
Bacalhau p/ Albardar	100

110 com natas

Bacalhau p/ arroz / açorda 100

Bacalhau p/ cozer com ovo 100

Bacalhau p/ cozer sem ovo 120

Pastéis de Bacalhau (Un) 3

Bacalhau p/ pataniscas 70

Caras de bacalhau 250

Línguas 150

Posta de bacalhau assar 120

### Moluscos

Choco com tinta 280

Choco p/ albardar 230

Choco p/ guisar / estufar / grelhar /

260 caldeirada / feijoada

Lulas p/ albardar / calamares 240

Lulas p/ Arroz à Valenciana 70

Lulas p/ rechear / guisar / estufar /

260 grelhar / arroz

Polvo p/ arroz 240

Polvo p/ cozer / filetes / albardar 280

Potas p/ albardar / calamares 240

Potas p/ arroz à Valenciana 70

Empadão / Salada Russa	100	
Conservas em lata	120	
		Outros
	3	
	3	
	1	
	1	
	1	
Conservas (Pasteurizados)		
Brás (Pasteurizados)	40	
Conservas p/ rechear	1	
Omelete simples (Pasteurizados)		
Omelete mista (Pasteurizados) Omelete frito)	30	
Conservas (Pasteurizados)	40	
Conservas (Pasteurizados)	40	
Conservas (Pasteurizados)	50	
Conservas de Camarão (Pasteurizados)	40	
Conservas desfeitos (Pasteurizados)	50	
Conservas de Frango (Pasteurizados)	40	
Conservas de Galinha desfeitos (Pasteurizados)	50	
Conservas de frango / Galinha desfeitos (Pasteurizados)	50	
Conservas p/ arroz	20	
Conservas guarn. Base	130	
Conservas guarn. mista / jardineira	30	
Conservas p/ sopa (base)	60	
Conservas p/ sopa (não base)	20	
Conservas Salada Russa	30	
Conservas guarnição base	160	
Conservas sopa (base)	60	
Conservas sopa (não base)	20	
Conservas de arroz	20	
Conservas de arroz guarn. Base	70	
		Feijão seco p/ guarn. Mista
		40
		Feijão seco p/ sopa base
		30

**Leguminosas**

Feijão seco p/ sopa não base	20
Grão guar. Base	70
Grão p/ guar. Mista	40

**Hortícolas**

Abóbora sopa (base)	110
Abóbora sopa (não base)	60
Agrião p/ sopa	40
Alface p/ salada base	40
Alface p/ salada mista	30
Alface p/ Sopa (Base)	70
Alface p/ sopa (não base)	40
Alho francês (base)	50
Alho francês (não base)	30
Beterraba p/ salada mista	20

Brócolos guarnição mista	60
Bróculos guarnição base	

Brócolos sopa base	30
Caldo Verde (já cortado)	30

Cebola estufados / guisado / assado /

Cebola p/ caldeirada	50
----------------------	----

Cebola p/ salada mista	20
------------------------	----

Cenoura arroz	30
---------------	----

Cenoura estufar / salada russa / guar.

Mista / jardineira

Cenoura guar. Mista	60
Cenoura p/ sopa (base)	40
Cenoura p/ sopa (não base)	30

Cenoura salada mista	30
----------------------	----

Cogumelos	10
-----------	----

Cenoura salada	40
----------------	----

Concentrado de tomate	6
-----------------------	---

Grão p/ sopa não base 30

Abóbora sopa (base) 110

30 sopa / arroz

30

Couve Bruxelas guarn. Mista	60		
Couve Coração / Penca guar. Mista	70		
Couve Coração / Penca p/ sopa	50		
Couve Flor p/ guarn. Mista	80		
Couve Flor p/ sopa não base	30		
Couve Galega guarn. Mista	70		
<b>Hortícolas</b>			
Couve Galega p/ sopa	50		
Couve Lombarda / Branca guarn. Mista	70		
Couve Lombarda / Branca p/ sopa (base)	80		
Couve Lombarda / Branca p/ sopa (Não base)	30		
Couve Portuguesa guarn- Mista	70		
Couve Portuguesa p/ sopa	30		
<u>Couve Roxa salada mista</u>	20		
Espinafres esparregado			100
Espinafres sopa (base)			100
Espinafres sopa (não base)	50		
Feijão Verde guarn. Mista	60		
Feijão Verde jardineira / salada russa	30		
Feijão Verde p/ sopa	30		
Grelos arroz	50		
Grelos p/ guarn. Mista	100		
Grelos p/ sopa	50		
Juliana sopa (já cortada)	30		
Milho guarn. Mista	30		
Milho p/ salada mista	30		

Milho sopa (não base)	30
Nabiça guarn. Mista	100
Nabiça p/ esparregado	100
Nabiça p/ sopa	50
Nabo guarn. Mista	40
Nabo p/ sopa (Não base)	30
Nabo p/ salada russa	5
Pepino salada mista	30
Pimento arroz	20
Pimento p/ caldeirada	40
Pimento p/ estufado / assado / guisado	10
Rabanete salada mista	20
Repolho guarn. Mista	70
Repolho p/ sopa	80
Soja p/ guarn. Base	80
Soja p/ guarn. Mista	40
Tomate arroz	40
Tomate estufados / guisado / assado	30
Tomate p/ caldeirada	40

#### Hortícolas

Tomate p/ salada base 70 Tomate p/ salada mista 40

Tomate p/ sopa (base) 60

Tomate p/ sopa (não base) 30

#### Cereais e derivados, tubérculos

Arroz p/ doce 20

Arroz p/ guarnição base 70

Arroz p/ guarnição mista		
Arroz p/ sopa c/ hortaliça		10
Arroz p/ sopa s/ hortaliça		10
Batata Chips (já frita)		200
Batata p/ cozer / fritar / assar / puré	280	Batata p/ jardineira 200
Batata p/ pastéis		120
Batata p/ salada russa		200
Batata p/ sopa base		120
Batata p/ sopa não base		80
Massa guarnição base		70
Massa guarnição mista		40
Massa p/ sopa c/ hortaliça		10
Massa p/ sopa s/ hortaliça		10
<b>Fruta</b>		
Abacaxi / Ananás Calda		120
Abacaxi / Ananás Fresco		100
Alperce		140
Ameixas		140
Banana		100
Cerejas		130
Figos		110
Kiwi		80
Laranja		160
Maçã		160
Melancia		250
Melão / Meloa		230

Morango	100
<b>Fruta</b>	
Nêspera	160
Pêra	150
Pêssego	150
Tangerinas / Clementinas / Toranja	160
Uvas de Mesa	130
Salada de Frutas	120
<b>Leite</b>	
p/ croquetes	30
p/ molho béchamel	20
p/ puré de batata	20
p/ recheio	20
<b>Gorduras</b>	
Azeite	
Sopa	2
Arroz, Esparguete, Batata	2
Fritar	3
Estufar / Guisar	3
Cozer	2
Assar	3
Salada	2
Legumes	2
Gelhar	1
Oleo	

Fritar	20
<b>Sal</b>	
Todas as utilizações	q.b.
<b>Sobremesas</b>	
Iogurtes (aromas)	125
Pudim	200
Gelatina	200
Mousse	200
Gelado de Leite	150
Outras sobremesas	200

## Lista de Alimentos Autorizados

1 — Carne de vaca - Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor — Decreto-Lei nº 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).

1.1 - Peças de talho para bifés: carne de 1.ª 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 1.ª categoria, sem osso - Chã de fora

- Acém comprido
- Alcatra

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

- Chambão da perna
- Chambão da pá
- Chã de fora
- Acém comprido

- Aba descarregada
- Cachaço

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

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

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 25%

- 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%

Porcentagem de colagénio nas proteínas de carne Inferior a 25%

1.5.2- Os pratos a seguir indicados devem ser de fabrico industrial, racongelados, respeitando a ultracongelados, respeitando legislação em vigor: - Almofadinhas

- Croquetes

- Lasanha

- Canelones

- Ravioli

- Rissóis de carne

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

1.6.1- A carne a utilizar poderá ser picada no refeitório, tendo obri atoramente de nele ser consumida, 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 da 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;

- Isenção de sinais de oxidação.

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

## 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 respectivas carnes, subprodutos e despojos.

2.2 - Bife de porco: Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3 — Assar: perna limpa ou pá limpa

2.4- Costeletas

Deverão obedecer as 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 peru

- 5.1 - Perú inteiro: Devera 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 tibio-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 peru: 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 tibiotársica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.
- 5.3- Bifes de peru: 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 peru: pedaços regulares de cerca de 3 a 4cm, perfurados por eixo metálico com características antioxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida. Frescas, refrigeradas ou congeladas e devidamente rotuladas. Constituídas por 68% de carne de peru, isenta de gorduras e aponevroses, 20% de toucinho; 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidades de 100gr 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 porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado. O peso médio unitário das carcaças limpas e de 3Kg. 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 porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado; peso unitário médio e 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 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 de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.). Em forma de ferradura .de comprimento não superior a 35cm.

### 8.3 - Alheira

Enchido corado pelo fumo, obtido a partir de carne de porco fresca, pão regional transmontano de trigo e azeite de Trás-os-Montes DOP, 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 200gr.

8.4 — Presunto: "Presunto limpo", desossado e sem courato.

### 8.5 - Fiambre

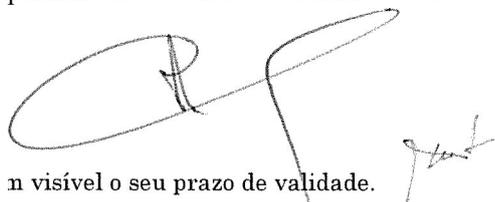
Da perna ou da pá, desentalado, envolvido em película plástica impermeável a água e ao vapor de água, aderindo totalmente ao fiambre ou "ensacado" em embalagens de matéria inócua aprovada legalmente e fechadas com previa extração do ar, com peso de 3,5 a 5,5Kg e isento de fécula.

8.6 - Todos estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

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

## 9 - OVOS

- a) Ovo pasteurizado (aplicação geral) — ovo inteiro, gema e clara. Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante. Não podem permanecer nas caixas de transporte, devendo ficar bem



- b) Ovo em natureza só cozido. Ovos de galinha de categoria A e classe igual ou superior a 4 (NP 175/1986). Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:
- Categoria;
  - Classe;
  - O número correspondente a semana de inspeção e classificação;
  - O número do centro de inspeção e classificação;
  - O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação;
  - 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 eviscerado, com ou sem cabeça.
- b) Em postas — quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares a coluna vertebral: as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provem.
- c) Em filetes — quando o pescado é submetido a filetagem. 10 2 -. Conservação:
- a) Refrigerado;
- b) Congelado — quando submetido a temperatura da ordem dos  $-35^{\circ}\text{C}$ , de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; a percentagem de vidro para os filetes não pode ultrapassar os 30% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.

### 10.3- Espécie de pescado e fins culinários:

- a) Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5); pargo legítimo; mero; corvina; cherne; polvo, maruca; abrótea e bacalhau;

- b) Assar: Pargo legítimo e mulato; carapau; corvina; cherne; mero; peixe vermelho; bacalhau; salmão e dourada; c) Grelhar: Solha; pregado; peixe-espada branco; carapau; besugo; cherne; dourada; lulas; chocos e bacalhau.
- d) Fritar: Solha; pregado; peixe-espada branco; carapau; pescada n.º 3; pescadinhas• bacalhau, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de rabeta.
- e) Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de 5 variedades.
- f) Arroz: polvo; lulas; tamboril; bacalhau e mistura de varias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de três variedades.

- 11 — Bacalhau seco: do tipo crescido.
- 12 — Pastéis de bacalhau: devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor.
- 13 — Atum: em pedaços, em azeite ou água, em latas individuais ou de 2 quilos, de utilização imediata, sendo proibido armazenar qualquer lata depois de aberta.
- 14 — Arroz: do tipo agulha (do tipo carolino apenas para a confeção de arroz doce).
- 15 — Massas alimentícias: de 1.ª qualidade
- 16 — Leguminosas secas: de boa qualidade.
  - Feijão
  - Grão
  - Favas (frescas ou congeladas)
  - Lentilhas
  - Ervilhas (descascadas, frescas ou congeladas)
- 17 — Farinha de trigo: de 1ª qualidade, em embalagens não superiores a um quilo.
- 18 — Batata: os tubérculos tipo redondo não devem ter diâmetro inferior a 40mm; os de tipo alongado não devem ter o diâmetro inferior a 35mm.
- 19 — Batata desidratada: em embalagens individuais não superiores a dois quilos.
- 20 — Fruta: fresca, de qualidade, com grau de maturação adequado, preferencialmente de produção integrada
- 21 — Legumes e hortaliças: Frescos, congelados ou desidratados, preferencialmente de produção integrada
- 22 — Ervas aromáticas: Frescas, congeladas ou desidratadas.
- 23 — Saladas: no caso de saladas cruas é obrigatória a utilização de processos de desinfeção adequados.
- 24 — Produtos desidratados e liofilizados: depois de aberta a embalagem, não é permitida a armazenagem destes produtos.
- 25 — Azeite fino/banha/margarina
  - Azeite Virgem Extra
  - Banha pré-embalada, devidamente rotulada .
  - Margarina industrial isenta de ácidos gordos trans
- 26 — Oleo vegetal refinado: óleo de amendoim, refinado, de qualidade.

- 27 — Sal: higienizado, em sacos de plástico de 1 Kg.
- 28 — Tomate pelado: em latas de 1Kg ou superior, de utilização imediata, sendo proibida a sua armazenagem depois de abertas.
- 29 — Leite: ultrapasteurizado, gordo e meio gordo, em embalagens de litro.
- 30 — Gelado de leite: constituído por leite pasteurizado ou ultra pasteurizado, em quantidade não inferior a 150ml, por dose.
- 31 — Iogurte
- Iogurte de aromas, peso líquido de 125gr - Valor nutritivo médio por 100gr:
  - Valor energético: 66 Kcal (280 Kj)
  - Proteínas: 3,6gr
  - Hidratos de carbono: 9,6gr
  - Gordura: 1,5gr
  - Cálcio: 152mgr
- 32 — Natas (unicamente natas ultrapasteurizadas)
- 33 — Pão de mistura