

## 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 do Conselho de Administração da Primeira Contraente, de 01 de setembro de 2014, foi adjudicada à Segunda Contraente o fornecimento de refeições no Colégio Miramar, do qual é proprietária a sociedade Colégio Miramar, S.A., durante o ano letivo 2014/2015, para o qual foi lançado concurso público, publicado em Diário da República, 2ª série nº 125 de 02 de julho de 2014 — Anúncio de Procedimento nº 3618/2014 e no Suplemento do Jornal Oficial da União Europeia

JOIS S127, de 05/07/2014, 226982-2014.PT;

- 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 Colégio Miramar, do qual é proprietária a sociedade Colégio Miramar, S.A., durante o ano letivo 2014/2015 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.
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

- 1 - O contrato mantém-se em vigor durante o ano letivo de 2014/2015, iniciando-se no dia 01 de setembro de 2014 e terminando no dia 31 de agosto de 2015, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do Contrato.
- 2 — A Primeira e Segunda Contraentes, ao abrigo do disposto no n.º 2 do artigo 287º do Código dos Contratos Públicos, expressamente atribuem eficácia retroativa ao

presente contrato, reportada a 01 de setembro de 2014, por se encontrarem preenchidos os requisitos previstos para o efeito, nos termos do referido preceito legal. .

## 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 2014/2015, em boas condições higienosanitárias e sob total responsabilidade da Segunda Contraente;
- b) Obrigação de proceder ao fornecimento das refeições todos os dias úteis, com exceção dos 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 12 e as 14:30 horas;
- 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, 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, 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 Segunda Contraente 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

I.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

1 - Pela prestação do fornecimento de refeições objeto do contrato, a Primeira Contraente paga à Segunda Contraente a quantia global de € 201.600,00 (duzentos e um mil e seiscentos euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, correspondente a 126.000 refeições estimadas ao preço unitário de € 1,60 (um euro e sessenta cêntimos) por cada refeição fornecida aos alunos que frequentam cursos/níveis do ensino regular (2<sup>o</sup> e 3<sup>o</sup> Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário), 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.

#### Cláusula Nona

##### Condições de Pagamento

1. A (s) quantia (s) devida pela Primeira Contraente deve (m) ser paga (s) a 90 dias após a receção de cada fatura, em boas condições de pagamento, a qual deverá ser remetida a escola nos primeiros 8 dias úteis de cada mês correspondendo aos serviços prestados no mês 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 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 Segunda Contraente 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) 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 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:

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

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 ônus 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 Segunda Contraente 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. É 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

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 CLAUSULAS TÉCNICAS

## Cláusula Décima-Oitava

### Especificação dos Serviços

O presente contrato tem por objeto o fornecimento de refeições escolares durante o ano letivo de 2014/2015 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 720 Almoços (ver anexo I), inclui colaboradores;
- b) A quantidade previsível de refeições a adquirir, durante a vigência do contrato é de 126.000 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 2014/2015, num total aproximado de 175 dias para o ensino regular e 228 dias para colaboradores, conforme venha a ser fixado no calendário escolar;
  - i. O número de dias de funcionamento de refeitório indicado na alínea b) é indicativo, podendo o refeitório funcionar durante toda a vigência do contrato desde que solicitado pela Primeira Contraente.
- c) O número de refeições ano e diário referido na alínea anterior poderá ter uma oscilação de 15%, sem que resultem penalizações para o adjudicante;
- d) O número diário de refeições é o apurado mediante a contagem por sistema informático da escola.

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 confecção, segundo ementas a aprovar, previamente, pela Primeira Contraente, com a devida antecedência. 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 4 (quatro) 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. Na elaboração das ementas devem ser tomados em consideração os seguintes aspetos:
  - a) A ementa deverá ser constituída diariamente por um prato de carne ou de peixe, sendo o seu fornecimento alternado;
  - b) A ementa pode incluir fritos apenas uma vez por semana;

- c) 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;
- d) A ficha com indicação das ementas semanais, devidamente aprovadas, deverá ser fixada em lugares bem visíveis para os alunos, sendo escrita em linguagem que permita a sua boa compreensão pelos alunos.
- e) 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";
- 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 aprovisionamento 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 e serviço das refeições são da responsabilidade da Segunda Contraente. 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.

#### 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 cozinha e a respetiva categoria profissional.
2. - Para a execução global do serviço o mapa de pessoal deverá 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 cozinheiro de 3ª, 1 cozinheiro chefe, 1 empregada de balcão, 1 encarregado de refeitório B e 4 empregados de refeitório. A Segunda Contraente, sempre que o entender, pode apresentar outras categorias consideradas necessárias à correta execução das tarefas a seu cargo.
3. - Os elementos apresentados no n.º 1, 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.
4. - 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.
5. — 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.

6. - 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.
7. - E obrigatório, na cozinha, a afixação dos mapas de pessoal com indicação dos nomes, categorias e horários de trabalho.
8. - 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.
9. - 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

##### Rendas para energias

Compete à Primeira Contraente fornecer eletricidade, gás e água.

#### Cláusula Vigésima-Quinta

##### 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, adquirir amostras e mandar proceder a análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais.

#### Cláusula Vigésima-Sexta

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-Sétima

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-Oitava

#### 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, 15 de setembro de 2014

**PELA PRIMEIRA CONTRAENTE**

**PELA SEGUNDA CONTRAENTE**

#### ANEXO 1 Nº DE REFEIÇÕES

ALUNOS	REFEIÇÃO	REFEIÇÕES DIA	DIAS FUNCIONAMENTO ESTIMADO	Número Refeições
				Ano letivo 2014/2015
Regular	ALMOÇO*	720	175	126.000

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

## CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

Tabela 1 — Produtos Hortícolas

PRODUTOS	Capitações (gr) Ensino regular	OBSERVAÇÕES
	100	
Sopa (base) - Sopa (não base)	50	
	qb	
Sopa (base)	75	
Sopa (não base)	75	
Sopa (base) - Sopa (não base)	65	
Sopa (base)	30	
Sopa (não base)	50	
	qb	
ALGEMAS		
Sopa (base)	80	
Sopa (gelado)		
Sopa (base)	50	
	qb	

a)Se a batata for

Assar230nova retira-se à capitação 10% - Cozer250

.

.

.

.

.

.

.

E

.

E

.

.

.

C

.

C

C

.

.

.

.

C

Fritar270

\* Jardineira/caldeirada165

\* Puré275

\* Salada Russa165

\* Sopa80

BETERRABA

\* Salada Mista30

BRÓCOLOS

Salada Mista65

\* Sopa (não base)

\* Guarnição Mista50

CALDO VERDE

\* Sopa (não base)40

0

CARIL

CEBOLA

\* Arroz25

\* Caldeirada65

\* Estufados 2525

\* Sopa (não base) 2025

CENOURA

Arroz25

Guarnição Mista

--	--	--

\*Jardineira/estufados40

\*Salada40

Salada Mista20

Salada Russa - Sopa (base)35

\*Sopa (não base) [Valenciana20

COENTROS

COGUMELOS15

COUVE.DE. BRUXELAS - Guarnição Base30

COUVE-FLOR

• Guarnição Mista40 - Sopa (não base)30

COUVE LOMBARDA

Guarnição Mista80

• Sopa (não base)60 - Arroz30

COUVE PORTUGUESA - Guarnição Mista80 - Sopa (não base)60

COUVE ROXA

-  
-  
-  
-  
•  
-  
-

--	Salada Mista20		
-			
	COURGETTES		
•	Guarnição Base40		
•			
•	ERVILHAS Arroz25 Guarnição	Base50 -	Guarnição +
	leguminosas/hortícolas		
	Jardineira40		
	Salada russa40		
	Sopa (base)50		
	Sopa (não base)30		
	ESPINAFRES		
	Sopa (não base)80		
	FAVAS		
	Sopa (base)42		
	Guarnição Base		
	FEIJÃO-VERDE		
	Guarnição Mista50		
	Jardineira50		
	Sopa (não base)50		
	FEIJÃO SECO		
	Arroz20 Guarnição Base60		

-	Guarnição + Outro	30	Sopa (base)	30	
-	Chih	60			
-					
	ELOS				
I	Arroz	50	Guarnição	Mista	120 - Sopa (não
-	base)	75			
-					
-	Äo				
-	Guarnição	Base	60	Guarnição +	Outro
Ê	Sopa (não base)	30			
-					
-	HORTELA.				
-					
	JULIANA Sopa (não base)				
					67
I					
	MILHO				
J	Guarnição Mista	35			
-	Salada russa	30			
-					
Ñ	NABIÇA				
-	Guarnição Mista	15 - Sopa	(não base)	75	
-					
	NABO (Cabeça)				
Ï	Salada Mista	35			
-					
-					
ï					
-					
-					

Guarnição Mista

Noz-moscada

OREGÃOS

PEPINO

- Salada Mista

PIMENTO

- Arroz

- Caldeirada

RABANETES

- Salada Mista

SALSA

TOMATE

- Arroz

- Caldeirada

- Estufados

- Salada

- Salada Mista

- Sopa (base)

- Sopa (não base)

20

10

15

20

10

25

70

25

60

30

65

20

- Capitações em bruto e em cru
- Nos produtos congelados considerar uma margem de 10% nas capitações
- Depois de cozinhados, os produtos não podem ter percas superiores a 20%

Tabela 2 -Guarnições

PRODUTOS	Capitações (gr) Ensino regular	OBSERVAÇÕES
----------	-----------------------------------	-------------

ARROZ	20	
- Doce	60	
- Guarnição Base	30	
Guarnições leguminosas/hortícolas	10	
- Sopa com hortaliça - Sopa sem hortaliça	15	
MASSAS	60	
Guarnição Base	40	
Guarnição Mista	10	
- Sopa com Hortaliça	15	
- Sopa sem Hortaliça		

- Capitações em bruto e em cru

- Depois de cozinhados, os produtos não podem ter percas superiores a 20%

Tabela 3 — Peixes (diversas utilizações)

PRODUTOS	Capitações (gr) Ensino regular	OBSERVAÇÕES
Sopa de Peixe	50	3 Variedades de peixe

1	ABRÓTEA / PESCADA (s/cabeça)
-	
-	
1	
-	
-	
-	
-	
E	
-	
-	
-	
-	
-	
-	
-	
-	
B	
-	
C	
C	

- Sem ovo	150		
Com um ovo cozido	120		
ATUM DE CONSERVA			
Os ovos em natureza		só - Com	batata e
um ovo	80		podem ser cozidos
- Com batata e sem		ovo	90 -
Empadão	90		
- Salada com		maionese	80
BACALHAU SECO			
- Arroz	75		
Assar	90		
- Cozer com um ovo	75		
- Cozer sem um ovo	90	Estufado	90
- Gomes de Sá com		ovo	854 Unidades
Pataniscas	854		Unidades
- Pasteis			
(industriais)	85	Salada com	1/2 ovo
			85
BESUGO			
- Grelhar	190		
	(5 espécies)		
CALDEIRADA			
	180		
CARAPAU (C/cabeça)			

Fritar190

Grelhar/Assar190

PESCADINHAS

Fritar200

CHERNE

Cozer; Assar165

CHOCOS

Grelhar/Caldeirada/Feijoada165



MARUCA

. Cozer150

PARGO LEGÍTIMO (S/ Cabeça)

. Cozer150

- Assar150

PEIXE-ESPADA BRANCO

I . Fritar150

- . Grelhar150

PEIXE VERMELHO (S/ Cabeça)

F Assar150

A

PEIXE PARA RECHEIO90

F

P

//

P

P

-

-

S

-

S

(Rissóis

1 3

unidades)

PEIXE PISALADA ITORTILHA

- Grelhar/Fritar (c/cabeça)	175	
- Grelhar/Fritar (s/cabeça)	150	

110

• /ARROZ

• PESCADA190

POLVO

• Cozer175

• Arroz/Salada175

SALMÃO

• Grelhar/Assar175

SOLHAJPRDGO Capitações em bruto e em cru

• Nos produtos congelados considerar uma margem de 10% nas capitações

Depois de cozinhados, os produtos não podem ter percas superiores a 20%

Tabela 4 - Carne de Vaca (diversas utilizações)

PRODUTOS	Capitações (gr) Ensino regular	OBSERVAÇÕ ES
----------	--------------------------------------	-----------------

ASSAR	125	Os ovos em natureza só podem ser cozidos.
BIFE COM OVO	80	
BIFE SEM OVO	125	
ESCALOPES	125	
ESTUFAR SEM OSSO	125	
PEITO ENRROLADO	125	
P/COZ.PORT.[FEIJOADA RANCHO	45	

GUISAR (S/OSSO)	150	
JARDINEIRA	150	
TORTILHA 'ARROZ DE CARNES	30	
PICADA	95	
Almondegas	80	
Croquetes	80	
Empadão	80	
Hambúrguer com 1 ovo	100	
Hambúrguer (industriais)	110	4 Unid
Bolonhesa	100	4 Unid
Rolo de Carne		2 Unid

• O cozido á portuguesa/Feijoada deverá ter 30% de carne de vaca, 30% de carne de frango, 15% de chispe/orelha e 10% de enchidos, para um total de 160 a 195.

• 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 130/135.

- Capitações em bruto e em cru
- Nos produtos congelados considerar uma margem de 10% nas capitações
- Depois de cozinhados, os produtos não podem ter percas superiores a 20%

Tabela 5 - Carne de Porco (diversas utilizações)

PRODUTOS	Capitações (gr) Ensino regular	OBSERVAÇÕES
ASSAR	125	(2 Unidades)
COSTELETAS	170	(2 Unidades)
COSTELETAS (para panar)	170	(2 Unidades)
ESCALOPES (para panar)	110	
ESTUFAR	125	
FEBRAS	125	(2 Unidades)
P/COZ.PORT./FEIJOADA/RANCHO		
P/TORTILHA / ARROZ DE CARNES	35	
JARDINEIRA	150	
ORELHA/CHISPE	40	
P/coz. Port./FeijoadafRancho		
ENCHIDOS		
- P/COZIDO À PORTUGUESA	10	
- Chouriço de Carne	10	
Farinheira		
- PIFEIJOADAJRACHO	10	
- Chouriço de Carne		
P/TORTILHA/ARROZ DE CARNES	10	
Salsicha/Fiambre	2 Unidades	
Salsicha com 1 Ovo		

• Capitações em bruto e em cru

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

Tabela 6 -Aves e Ovos

UTOS	Capitações (gr) Ensino regular	OBSERVAÇÕES
------	-----------------------------------	-------------

		1/4 de frango
	180	
	125	
de Carnes	180	
	180	
a portuguesa	35	
	90	
	35	
	180	
	165	
	185	
	150	
	125	
	165	
	190	
	150	
	165	
	230	
	230	
	190	

	1 unid.	Em natureza
Pasteurizados	2 unid.	Pasteurizados Pasteurizados Pasteurizados Pasteurizados
	2 unid.	
asteurizados	2 unid.	
. Pasteurizados	2 unid.	

Tabela 7 - Outras Carnes

PRODUTOS	Capitações (gr) Ensino regular	OBSERVAÇÕES
CARNEIRO		
Estufar		
Assar		
Guisar	190	
	190	
COELHO		
- Estufar	190	
	230	

• Capitações em bruto e em cru

• Nos produtos congelados considerar uma margem de 10% nas capitações

Tabela 8 — Frutos (diversas utilizações)

PRODUTOS	Capitações (gr) Ensino regular	OBSERVAÇÕES
----------	--------------------------------------	-------------

ALPERCE	125	Calibre mínimo 30mm
AMEIXA	125	Calibre mínimo 30mm
BANANA	125	1 Unidade
CEREJA	110	Calibre mínimo 17mm
CITRINOS		2 Unidades
- Satsumas, Tangerinas , Wilkings	130	2 Unidades
- Clementinas e Monreals	130	1 Unidade
- Laranjas	150	Calibre mínimo 30mm
DAMASCO	125	
FIGO	110	2 Unidades
KIWI	110	1 Unidade de 75mm
MAÇÃ (frutos andes)	140	
MELANCIA	230	
MELÃO	190	

MORANGO	125	Calibre 22mm	mínimo
NÊSPERA	125	Calibre 30mm	mínimo
PERA	145	Calibre 60mm	mímimo
PESSEGO	130	Calibre 70mm	mínimo
UVA DE MESA	130		
ANANÁS IABACAXI	140	1 Rodela	

Tabela 9 - Pao

DUTOS	Capitações (gr) Ensino regular	OBSERVAÇÕES
	50	

Tabela 10 -Sobremesas

DUTOS	Capitações (gr) Ensino regular	OBSERVAÇÕES

De colher	125	Não deve inferior	ser
À Fatia	125	Não deve inferior	ser
GELADO DE LEITE	150	Não deve inferior	ser

## ANEXO 111

### 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.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> categoria, sem osso . Chã de fora

- Acém comprido
- Alcatra

1.3 - Peças de talho para guisar: carne de 2.<sup>a</sup> 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.<sup>a</sup> 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%.
- Porcentagem 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%

Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%

1.5.2- Os pratos a seguir indicados devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, ~~tando a~~,  
respeitam 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 obrigatoriamente 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 bifes 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 I 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 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 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 tíbio-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 tíbio-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 1Kg. 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 visível o seu prazo de validade
- 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 rabetá.
- e) Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de 5 variedades.
- f) Arroz: polvo; lulas; tamboril; bacalhau e mistura de várias 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 I.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 — Óleo vegetal refinado: óleo de amendoim, refinado, de qualidade.
- 27 — SRI: higienizado, em sacos de plástico de 1Kg.
- 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 IS)
  - Proteínas: 3,6gr
  - Hidratos de carbono: 9,6gr . Gordura: 1,5gr
  - Cálcio: 152mgr
- 32 — Natas (unicamente natas ultrapasteurizadas)

