

CONTRATO

Confeção e fornecimento diário de refeições completas de almoço com transporte de alunos, cedência das instalações equipamentos, mobiliários e pessoal do refeitório, durante o tempo letivo com exclusão de sábados, domingos, feriados, pausas e férias escolares, para o ano letivo 2017/2018.

Procedimento de Concurso Público 1/2017

ENTRE

EPF - Ensino Profissional de Felgueiras, E.M., sociedade comercial por quotas, Entidade Proprietária do Estabelecimento de Ensino "Escola Profissional de Felgueiras", pessoa coletiva nº 504 575 848, com sede na Rua dos Bombeiros Voluntários de Felgueiras — N.º104, 4610-165 Felgueiras, representada pela gerente Amélia Oliveira Carvalho, na qualidade de Entidade Adjudicante.

e

KNOW FOOD - Atividades Hoteleiras, Lda., sociedade comercial por quotas, com sede na Rua Nicolau Coelho, Margaride, pessoa coletiva nº 507 933 842, representada pelo Felgueiras, seu sócio gerente Fernando Sérgio Martins da Fonseca, na qualidade de Fornecedor e Adjudicatário

Tendo em conta a decisão de adjudicação e subsequente ato de aprovação da presente minuta, formalizados em 04/09/2017 pela Gerência da EPF - Ensino Profissional de Felgueiras, E.M., relativa ao procedimento de Concurso Público 1/2017 e considerando que a despesa inerente ao contrato será satisfeita pela dotação orçamental da EPF, E.M. prevista e aprovada para o ano letivo 2017/2018;

É CELEBRADO ENTRE AS PARTES O PRESENTE CONTRATO QUE SE REGERÁ PELAS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES SEGUINTE:

PARTE I

CAPÍTULO 1 Disposições gerais

Cláusula 1ª Objeto

1. O presente contrato compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar, na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto a confeção e fornecimento diário de refeições completas de almoço com transporte de alunos, cedência das instalações equipamentos, mobiliários e pessoal do refeitório, durante o tempo letivo com exclusão de sábados, domingos, feriados, pausas e férias escolares.
2. O transporte dos alunos será efetuado das instalações do adjudicante às instalações do refeitório do adjudicatário e por sua vez o percurso do retorno às instalações da EPF- Ensino Profissional de Felgueiras, EM nos horários estipulados na alínea c) no artigo 1º do Programa de Procedimento e de acordo com o estipulado na alínea d) do artigo 1º do Programa de Procedimento.
3. O refeitório deverá ser situado na freguesia de Margaride no concelho de Felgueiras, num raio máximo de dois mil metros da EPF – Ensino Profissional de Felgueiras, E.M, doravante designada por EPF, E.M., situada na Rua dos Bombeiros Voluntários nº104, 4610-165 Felgueiras.
4. O espaço do adjudicatário deve ter um quadro de pessoal mínimo de 6 pessoas com carga horária de 8 horas diárias e capacidade para 200 lugares sentados com 1 linha de self-service e deve ser certificado de acordo com as normas exigidas nas alíneas g), h), i) e j) do artigo 12º do Programa de Procedimento e com níveis de qualidade de serviço exigidos pelas especificações técnicas referidas no presente contrato e o seu horário de funcionamento deve estar compreendido entre as 12h00m e as 14h30m.

Cláusula 2ª Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos;
2. O contrato a celebrar integra os seguintes documentos:
 - a) O suprimento dos erros e 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 pelo adjudicatário.

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

Cláusula 3ª

Prazo

1. O contrato terá uma duração correspondente ao ano letivo 2017/2018, de acordo com o calendário escolar fixado pela EPF, E.M., terminando para todos os efeitos a 31 de julho de 2018, e vigorará desde a data da sua assinatura, sem prejuízo das obrigações acessórias que possam perdurar para além da cessação do contrato.
2. Para efeitos de previsão de cálculo de refeições a fornecer, estima-se um total de 170 dias, que poderá ser reajustado em função das situações que o justifiquem.

CAPÍTULO

2

Obrigações

Contratuais

Cláusula 4.ª

Obrigações principais do fornecedor

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

- a) Obrigação de servir refeições cuidadas e de qualidade, de acordo com especificações técnicas referidas no caderno de encargos e sob as condições de higiene alimentar e seguranças que configuram nas respetivas normas e certificações a que o fornecedor está obrigado. Servidas em cozinha e refeitório próprios, localizados até dois mil metros das instalações da entidade adjudicante, na freguesia de Margaride, concelho de Felgueiras, aos alunos da EPF, E.M.;
- b) Obrigação de servir as refeições aos alunos, sob a sua total responsabilidade, considerando todo o período letivo em que os alunos da EPF, E.M. se encontram em formação;
- c) O transporte dos alunos é da responsabilidade da entidade adjudicatária e será efetuado das instalações da EPF, E.M. até às instalações do refeitório da entidade adjudicatária e por sua vez o percurso do retorno às instalações da EPF, E.M., de acordo com as seguintes

condições:

i) Este serviço será da total responsabilidade da entidade adjudicatária bem como os todos os custos inerentes desse serviço;

ii) Este serviço será realizado todos os dias, durante o calendário escolar no ano letivo 2017/2018, este terá início às 12h:15m e terminará às 14h:30m, por forma a garantir que as atividades letivas não sejam afetadas;

iii) O horário de almoço estipulado pela entidade adjudicante divide-se em dois horários:

- Das 12h:15m até às 13h:00m
- Das 13h:05m até às 14:30m

iv) Para cada um dos horários acima definidos a entidade adjudicatária terá de assegurar o transporte com antecedência necessária de modo a acautelar o fim e início das atividades letivas previsivelmente para 125 alunos.

d) Outras constantes das especificações técnicas em anexo.

2. Para o acompanhamento da execução do contrato, o fornecedor e prestador de serviços ou seu representante fica obrigado a realizar com uma periodicidade trimestral, reuniões com os representantes da EPF, E.M., em datas a acordar.

a) As reuniões previstas no número anterior devem ser alvo de definição de agenda de trabalhos prévia e elaboração da respetiva ata;

b) O fornecedor e prestador de serviços fica também obrigado a apresentar à EPF, E.M., um relatório com a evolução de todas as operações objeto dos serviços e com o cumprimento de todas as obrigações emergentes do contrato.

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

4. São da responsabilidade do fornecedor e prestador de serviços quaisquer encargos decorrentes da utilização, na prestação dos serviços, de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 5.^a **Objeto do dever de sigilo**

1. O fornecedor e prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à entidade adjudicante, 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 sejam comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 6.^a

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 5 anos a contar do cumprimento ou cessação por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativamente designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 7.^a

Preço contratual

1. Pelo fornecimento e prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Contrato, a EPF - Ensino Profissional de Felgueiras, E.M., entidade proprietária do estabelecimento de ensino "Escola Profissional de Felgueiras" deve pagar ao fornecedor e prestador de serviços, pelas refeições por ele confeccionadas e servidas, o Preço Total Unitário por Refeição constante da proposta adjudicada.

2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante, incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, instalações, equipamentos e mobiliários, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças, despesas de manutenção dos equipamentos cedidos ou da propriedade do fornecedor.

Cláusula 8.^a

Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela EPF, E.M. devem ser pagas no prazo de 30 dias após a receção das respetivas faturas mensais, correspondentes aos fornecimentos e serviços prestados no mês anterior e devidamente discriminadas por dias e quantidades fornecidas.

2. Nas condições de pagamento a apresentar não podem ser propostos adiantamentos por conta dos fornecimentos e serviços a prestar.

3. Em caso de discordância pela EPF, E.M. dos valores indicados na fatura deve esta comunicar por escrito, ao fornecedor e prestador dos serviços, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de

nova fatura corrigida.

CAPÍTULO III

Penalidades Contratuais e Resolução

Cláusula 9ª

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações decorrentes do contrato, a EPF, E.M. pode exigir do fornecedor e prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, que poderá ser calculada pelas seguintes fórmulas, consoante o motivo de incumprimentos:

- M = 5 x D x R, sendo M o montante da penalidade (em euros), D o número de dias de incumprimento e R o número de refeições totais/dia, caso haja incumprimento no fornecimento de refeições.
- M = 2 x D x R, sendo M o montante da penalidade (em euros), D o número de dias de incumprimento e R o número de refeições totais/dia, caso haja incumprimento não fornecimento de transporte.

2. Em caso de resolução do contrato com fundamento no incumprimento pelo fornecedor e prestador de serviços das suas obrigações, a EPF, E.M. pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até ao valor contratual.

Cláusula 10ª

Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor e prestador de serviços, 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. Caso se verifiquem os requisitos do número anterior, podem constituir força maior, 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 do fornecedor e prestador de serviços, na parte em que intervenham;
- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor e prestador de serviços ou a grupos de sociedades dos seus subcontratados;

- c) Determinações governamentais, administrativas, judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultante do incumprimento pelo fornecedor e prestador de serviços de deveres ou ónus que lhe sejam imputáveis;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor e prestador de serviços de normas legais;
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas cozinhas, refeitórios ou outras instalações onde os fornecimentos e a prestação de serviços devam ser efetuadas, 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 do fornecedor e prestador de serviços 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.

Cláusula 11ª

Resolução por parte da entidade adjudicante

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

Cláusula 12ª

Resolução por parte do fornecedor e prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o fornecedor e prestador de serviços pode resolver o contrato quando o montante em dívida exceda 35% do preço contratual, excluindo juros.
2. O direito de resolução é exercido mediante recurso a arbitragem.
3. Nos casos previstos no n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à EPF, E.M., que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
4. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.

CAPÍTULO IV

Caução e Seguros

Cláusula 13ª **Caução**

Não é exigida a prestação da caução.

Cláusula 14ª **Seguros**

1. É da responsabilidade do fornecedor e prestador de serviços a cobertura de contratos de seguro, dos riscos inerentes às atividades de fornecimento e prestação dos serviços objeto deste contrato, bem como todos os que sejam exigidos por lei, incluindo seguro contra o risco de intoxicação alimentar ou de outros que se revelem necessários.

2. A EPF, E.M. pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo de 15 dias.

CAPÍTULO VI **Resolução de litígios**

Cláusula 15ª **Foro competente**

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

CAPÍTULO VII **Disposições Finais**

Cláusula 16ª **Subcontratação e cessão da posição contratual**

1. O fornecedor e prestador dos serviços não poderá, por qualquer forma, subcontratar terceiras entidades para a realização de tarefas relativas ao objeto do contrato, sem prévio consentimento escrito da EPF, E.M, com exceção dos serviços de transporte dos alunos.

2. O fornecedor e prestador dos serviços não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato, sem autorização escrita da EPF, E.M..

3. Para efeitos de autorização prevista no número anterior, deve ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao fornecedor e prestador dos serviços no presente concurso.

4. A EPF, E.M. pode apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 17ª **Comunicações e notificações**

1 - Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e

comunicações entre as partes do contrato, estas deverão ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato. A

2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 18ª

Contagem dos prazos

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

Cláusula 19ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 1ª

Ementas

1. As refeições servidas nos refeitórios escolares deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, segundo ementas variadas e nutricionalmente adequadas ao nível etário dos alunos da EPF, E.M., bem como respeitar:

- a) as ementas aprovadas pela entidade adjudicante, elaboradas com base na Lista dos Alimentos Autorizados (Anexo A) e as Capitações previstas (Anexo B);

2. A composição da ementa diária deve ser constituída por:

a) Sopa	Sopa de hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. Canja e/ou sopa de peixe.
b) Prato de carne e de pescado	Prato de carne e de pescado,
c) Acompanhamento glucídico	Arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção. Em simultâneo, poderão servir-se leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, feijão-frade, etc).
d) Hortícolas e/ou saladas	Os hortícolas crus (saladas) e/ou confeccionados passíveis de serem servidos e temperados à parte (por exemplo, salada de feijão verde, curgetes, etc.) devem ser servidos diariamente, preferencialmente em prato separado, no mínimo com três variedades e nas capitações previstas. Para a seleção das três variedades devem ter-se como referência, as seguintes opções: Crus: tomate, alface, cenoura, beterraba, couve roxa, pepino, rabanete, pimento, rúcula, chicória, couve lombarda. Confeccionados: milho, nabo, ervilhas, couve-de-bruxelas, couve lombarda, curgete, brócolos, feijão-verde, couve-flor, cenoura, grelos, nabiças, couve portuguesa, pimento, etc. Para além dos hortícolas crus, os hortícolas confeccionados deverão sempre que possível fazer parte do acompanhamento dos pratos (Ex: salmão grelhado com batata cozida e brócolos; atum com salada russa, etc.). Para tempero, deverão estar disponíveis: azeite virgem extra, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada, limão, coentros, salsa e orégãos em embalagem adequada ao tempero.

e) Pão	1 pão de mistura (confeccionado no próprio dia), embalado, de acordo com o Anexo A.
f) Sobremesa	Constituída diariamente por fruta variada, preferencialmente da época (Anexo 3), no mínimo de 3 variedades, de acordo com as quantidades referidas no Anexo 2. Simultaneamente com a fruta crua, pode ser servida fruta cozida ou assada sem adição de açúcar. Simultaneamente com a fruta crua, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda, ser servido doce / gelatina de origem vegetal/gelado de leite / iogurte.
g) Água/Sumo	Água ou Sumo com reduzido número de calorias e açúcares.

3. As ementas devem obedecer às indicações que se seguem, relativas à confeção/apresentação e respetiva frequência da oferta de produtos alimentares:

Componente da ementa:	Indicado	Máximo	Mínimo	Frequência
Sopa tipo creme/aveludado		2		Semanal
Sopa com leguminosas na base			1	Semanal
Canja		1		Mensal
Sopa de peixe		1		Mensal
Prato que inclua leguminosas	1		1	Semanal
Prato de aves ou criação	1			Semanal
Prato de peixe à posta			1	Semanal
Prato de carne tipo: bife/costeleta/escalope/carne assada ou estufada fatiada			1	Semanal
Pratos com carne ou peixe fracionados (picado, lascado ou cortado(a) em pequenas porções)		2		Semanal
Pratos que incluam ovo			2	Mensal
Ementa com inclusão de fritos		1		Quinzenal
Sobremesas: fruta crua ou confeccionada	3 variedades	3	2	Diário
Sobremesas: Doce/ gelatina de origem vegetal/gelado de leite/iogurte.	2	2	2	semanal
Água/Sumo				Diária

Sugere-se que se incorporem, nas ementas, de forma gradual até atingir uma frequência mínima de uma vez em cada duas semanas, os seguintes modos de preparação/confeção:

- Ensopados;
- Caldeiradas;
- Jardineiras;
- Açordas.

4. Esgotados os pratos da ementa do dia, os mesmos serão substituídos por outros, desde que respeitem os requisitos legalmente fixados.

5. Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante 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 da firma ao serviço do refeitório presuma, por si, aquilo que o utente, na sua frente, deve, ou não deve comer, “adaptando” as quantidades em função dessa presunção.

6. A quantidade média diária das refeições previstas para o ano letivo de 2017/2018 é de 250.

Cláusula 2.ª

Execução e distribuição

1. O fornecimento e a prestação dos serviços devem ser executados em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a serem garantidas as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.
2. O adjudicatário deverá afixar em lugar bem visível:
 - a) A ementa do próprio dia;
 - b) As ementas para todos os dias da semana;
3. O adjudicatário deve igualmente enviar para a entidade adjudicante em prazo oportuno a informação constante da alínea b) do ponto anterior para que a mesma seja afixada em lugar apropriado nas instalações escolares.

Cláusula 3.ª

Operações de verificação

1. As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições já confeccionadas.
2. A verificação será exercida pela EPF ou, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais.
3. O representante da EPF poderá a qualquer momento e sempre que o entender, recolher amostras e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e, bem assim, promover as diligências necessárias para verificação dos requisitos exigidos.
4. Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o fornecedor substituir e remover, as matérias-primas rejeitadas.

Cláusula 4.ª

Instalações, equipamentos, material, água, eletricidade e gás

1. A entidade adjudicante utiliza, durante a vigência do contrato, as instalações do refeitório do fornecedor e prestador de serviços.
2. Consideram-se instalações do refeitório a sala de refeições, sanitários, mobiliário, máquinas e equipamento básico.
3. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições

de higiene e conservação.

4. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza, desinfeção das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos adequados e, bem assim, pelos artigos de higiene utilizados.

5. Os encargos com água, gás, eletricidade, manutenção e reparação do equipamento e material são da responsabilidade do adjudicatário.

ANEXO A – Lista dos 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 n.º 323-F/2000, de 20 de dezembro (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha) – apresentada em meia carcaça, quarta ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

1.1 - Peças de talho para bifés – carne de 1ª categoria, sem osso

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

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

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

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

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

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

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

1.5 - Carne picada

Os hambúrgueres e almôndegas a servir devem apresentar-se sob a forma de produto

transformado ultracongelado e com os seguintes ingredientes:

gl

- 1.5.1 - Hambúrgueres:

Percentagem de carne \geq a 80%:

- A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser \geq a 70%.
- A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:
 - Proteínas de soja hidratada;
 - Condimentos;
 - Sal;
 - Salsa hidratada;
 - Flocos de aveia hidratados;
 - Fibra vegetal;
 - Cebolas tostadas.

- 1.5.2 - Almôndegas:

Percentagem de carne \geq a 80%:

- A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser \geq a 70%.
- A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:
 - Proteínas de soja hidratada;
 - Condimentos;
 - Sal;
 - Salsa hidratada;
 - Flocos de aveia hidratados;
 - Fibra vegetal;
 - Cebolas tostadas.

-1.5.3 - No caso de empadão, bolonhesa, chili e rolo de carne:

A carne a utilizar poderá ser picada no refeitório, tendo obrigatoriamente de nele ser consumida, desde que se verifiquem as seguintes condições:

- 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, com o intuito de evitar contaminações cruzadas.

- 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.

- 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.

No caso de não existirem as condições em cima mencionadas, 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 em cima indicados.

2 - CARNE DE PORCO

Ser proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor.

2.1 - Pernas ou pás

Limpas, refrigeradas ou congeladas provenientes de reses abatidas para consumo público, de acordo com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos.

2.2 - Bife de porco

Fresco, refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3 - Assar

Perna limpa

Pá limpa

Lombo

2.4 - Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

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

3 - CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

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

4 - CARNE DE COELHO

As carcaças deverão ser fornecidas isentas de traumatismos e incisões, devidamente sangradas e esfoladas, com cabeça e sem orelhas e os membros desprovidos das extremidades manuais ou pedais.

Deverão ainda ser provenientes de matadouros oficialmente aprovados, em estado refrigerado ou congelado.

Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

5 - CARNE DE AVES

As carcaças provenientes de aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovados, e devidamente identificadas.

Ave inteira: deverá apresentar-se preparada segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isenta de penas, penugens ou canudos e desprovida de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha da tíbio-metatarsica (patas).

A cloaca e a porção terminal do intestino não deverão fazer parte da carcaça.

O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas deve oscilar entre 5 e 8 kg, no caso de peru, 3 kg no caso de pato e 1kg, no caso de frango.

Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome a firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

Coxas: correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, selecionadas superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tibio-társica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotuladas.

Bifes: obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de osso ou cartilagens segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”.

5.1- Peru

- Inteiro;
- Coxas;
- Peito/Bifes.

5.2 - Pato

- Inteiro;
- Coxas;
- Bifes.

5.3 - Frango

- Inteiro;
- Coxas;
- Peito/Bifes.

6 - PRODUTOS DE SALSICHARIA

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.

6.1 - Chouriço de carne

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

A carne e a gordura terão de estar devidamente fragmentadas e adicionadas de aditivos legalmente autorizados.

Em forma de ferradura ou em “rosário”, com sinais evidentes de cura perfeita, que nunca deverá ser inferior a 72 horas.

6.2 - Farinheira

Enchido corado pelo fumo, constituído por gorduras de porco, frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1ª qualidade. Às gorduras podem ser adicionados os condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.).

Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm.

6.3 – Alheira

Enchido curado pelo fumo, de Trás-os-Montes DOP, obtido a partir da carne de porco ou criação fresca, pão regional transmontano de trigo, azeite, condimentado com sal, alho e colorau. Os pedaços de carne têm de ser perceptíveis, em forma de ferradura, de comprimento de cerca de 30 cm e com um diâmetro de cerca de 2 cm. O peso deve oscilar entre os 170 e 200 g.

6.4 – Presunto

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

7 – SALGADOS PRÉ-PREPARADOS CONGELADOS

Provenientes de contratantes com o sistema HACCP instalado.

7.1 - Croquetes de carne

Com um teor de carne de bovino, ou bovino e suíno, igual ou superior a 50%, de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.

7.2 - Pastéis de bacalhau

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

8 - OVOS

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

Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante. Não podem permanecer nas caixas de transporte, devendo ficar bem visível o seu prazo de validade.

b) **Ovo em natureza**

Servidos apenas sob a forma de cozidos.

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

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- Código do centro de embalagem;
- Categoria de qualidade;
- Categoria de peso;
- Data de durabilidade mínima;
- Menção ovos lavados.

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.

9 - PESCADO

9.1 - Tipos de apresentação:

- a) Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça, no caso de peixes servidos à unidade. Ex: dourada, robalo, cavala, sardinha, carapau, etc;
- b) Em postas - quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral: as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm.
- c) Em filetes - quando o pescado é submetido à filetagem.
- d) Em lombo

9.2 - Conservação:

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

9.3 - Espécie de pescado e fins culinários:

- a) Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5); argo legítimo, mero; corvina, cherne, maruca, abrótea, bacalhau seco, badejo;
- b) Assar / gratinar / estufar: pargo legítimo e mulato, pescada (de n.º 3 a n.º 5), corvina, cherne, mero, maruca, solha, peixe prata, arinca, salmão, bacalhau seco, cardinal, palmeta, pampo, cardeal, perca, robalo, dourada, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%, barrinhas de pescada panadas ultracongeladas, com um teor de peixe (lascado) superior a 50%
- c) Grelhar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, filetes de pescada, besugo, salmão, sardinha, cavala, dourada, robalo, lulas, chocos e bacalhau seco.
- d) Fritar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, pescada (de n.º 3 a n.º 5), pescadinha, bacalhau seco, cardinal, lulas, chocos, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de raia, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%.
- e) Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de 3 variedades ou de uma só espécie no caso de lulas, chocos, bacalhau.
- f) Arroz: bacalhau, polvo, lulas, tamboril ou de peixe (p.ex.pescada/maruca e miolo de camarão)
- g) Salada Russa: atum, peixe (filetes de pescada e miolo de camarão)
- h) Feijão-frade com atum e ovo.
- i) Grão com bacalhau e ovo.

9.4 - Bacalhau Seco e Salgado

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

9.5 - Atum

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.

9.6 - MOLUSCO

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

9.7 ARROZ

- Do tipo extralongo, agulha.
- Do tipo carolino (exclusivamente para a confeção de arroz doce).

10 - MASSAS ALIMENTÍCIAS

- Cotovelos e massa riscada;
- Esparguete;
- Massa miúda (pevide, estrelinha, letras, cuscus);
- Macarrão;
- Búzios;
- Espirais / Fusilli;
- Aletria;
- Lasanha;
- Canelones.

11 - LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade (cozedura, no máximo, 1 hora)

- Feijão (feijão-branco, feijão-atarino, feijão-frade, feijão-encarnado e feijão-preto)
- Grão
- Favas (frescas ou congeladas)
- Lentilhas
- Ervilhas (descascadas, frescas ou congeladas)

12 - FARINHA DE TRIGO

De 1ª qualidade, em embalagens não superiores a um quilo.

13 - BATATA

- Com casca ou sem casca.
- Inclui batata palito pré-frita congelada.
- Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35 mm.
- Para a confeção de puré de batata poderá ser utilizado puré instantâneo desde que se comprove não existirem condições físicas que garantam a segurança alimentar para confeção no local.
- Deve ser confeccionado com leite quando as orientações do fabricante assim o refiram.

14 - LEGUMES E HORTALIÇA

Frescos, de preferência sazonais e/ou congelados

15 - ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS

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

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



Nota: As ervas aromáticas e as especiarias podem ser utilizadas de forma a diminuir, gradualmente, a quantidade de sal

16 - SALADAS

No caso de saladas e frutas, para consumo em cru, de preferência sazonais, devem ser utilizados os processos de desinfeção adequados.

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

17 - COGUMELOS

- Inteiros ou laminados, de utilização imediata.

18 - AZEITONAS

- Inteiras ou laminadas, de utilização imediata.

19 AZEITE FINO

- Azeite virgem para confeção e virgem extra para tempero em cru, em embalagem adequada.

20 - BANHA

- Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

21 ÓLEO REFINADO

- Óleo de amendoim, refinado. Passível de reutilização desde que realizados os controlos adequados e, simultaneamente, existam recipientes adequados à sua conservação entre frituras.
- Óleo de girassol, refinado na fritura, é de utilização única.

22 - SAL IODADO

Sal higienizado grosso, em sacos de plástico de 1Kg.

23 - TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE

Em latas /frascos de 1 Kg/1 l ou superior, de utilização imediata

24 - LEITE DE VACA

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

25 - GELADO DE LEITE

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

26 - GELATINA DE ORIGEM VEGETAL

Deverá ser de origem vegetal, com a indicação da origem no rótulo.
A gelatina deverá ser confeccionada no próprio refeitório

27 - PUDIM

O pudim poderá ser (caseiro) ou de preparação instantânea.
Em qualquer dos casos deverá ser confeccionado no próprio refeitório

28 - MOUSSE DE CHOCOLATE OU DE FRUTOS

A mousse poderá ser (caseira) ou de preparação instantânea.
Em qualquer dos casos deverá ser confeccionada no próprio refeitório

29 - IOGURTE

Iogurte sólido, meio gordo, de aromas ou pedaços, peso líquido 125 g.
Valor energético máximo: 100 kcal por 100 g.



30 - NATAS

Ultrapasteurizadas

31 - PÃO DE MISTURA

Pão cozido no dia de entrega, com capitação de 45 g.

O pão deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio farinha tipo 130
- 35% de farinha tipo 65
- 35% de farinha tipo 200
- água
- 0,4% de sal
- levedura.

Pão regional (para utilização exclusiva em açordas).

32 - PÃO RALADO

Em pacotes de 1 kg.

33 - BROA

Broa de milho.

34 - AÇÚCAR

Em pacotes de 1 kg.

35 - MAIONESE

Pasteurizada, em doses individuais.

ANEXO A – CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 1 – FRUTOS

(diversas utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	2.º e 3.º CEB / Sec.
Alperce / Damasco	180 g 3 unidades
Ameixa	180 g 3 unidades
Ananás / Abacaxi	170 g 1 rodela
Banana	150 g 1 unidade
Cereja	150 g 1 taça (almoçadeira)
Cítrinos: Clementina/Tangerina Laranja	170 g 2 unidades 170 g 1 unidade
Figo	120 g 2 unidades
Kiwi	120 g 2 unidades
Maçã	170 g 1 unidade
Melancia	250 g 1 ou 2 fatias

Melão	220 g 1 ou 2 fatias
Meloa	240 g ½ meloa
Morango	150 g 1 taça (almoçadeira)
Nêspera	180 g 3 unidades
Pera	170 g 1 unidade
Pêssego / Nectarina	160 g até duas unidades
Uva de mesa	170 g 1 taça (almoçadeira)

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
	2.º e 3.º CEB / Sec.	
Abóbora para: - Sopa (base) - Sopa (não base)	60 g 40 g	
Agrião para: - Salada mista - Sopa (não base)	35 g 40 g	
Alface para: - Salada mista - Sopa (base) - Sopa (não base)	40 g 40 g 30 g	
Alho	q.b.	
Alho francês para: - Sopa (base) - Sopa (não base)	50 g 40 g	

Batata para: - Assar - Cozer - Fritar - Jardineira/Caldeirada - Puré - Salada russa - Sopa	270 g 270 g 270 g 200 g 270 g 200 g 60 g	No caso de batata nova, retira-se à capitação indicada 10%
Beringela para: - Guarnição mista	40 g	
Beterraba para: - Salada mista	40 g	
Brócolos para: - Guarnição mista - Sopa (não base) - Salada mista	60 g 40 g 45 g	
Caldo verde para: - Sopa (não base)	350 g	
Cebola para: - Arroz - Estufados/Assados - Sopa (não base) - Tempero - Ceboladas	20 g 25 g 25 g 10 g 40 g	
Cenoura para: - Arroz - Guarnição mista - Jardineiras/Estufados - Salada mista - Salada russa - Sopa (base) - Sopa (não base)	30 g 50 g 40 g 40 g 50 g 45 g 30 g	
Cogumelos para: - Guarnição mista - Sopa (não base)	50 g 40 g	
Couve-de-bruxelas para: - Guarnição mista	40 g	
Couve-flor para: - Guarnição mista - Sopa (não base)	60 g 40 g	
Couves (Lombarda, Galega, Repolho, Coração, etc...) para: - Guarnição mista - Sopa (não base)	80 g 40 g	

Couve portuguesa para: - Guarnição mista - Sopa (não base) - Arroz	100 g 40 g 30 g
Couve roxa para: - Salada mista	30 g
Curgetes para: - Guarnição mista - Sopa (base) - Sopa (não base)	40 g 50 g 30 g
Ervilhas para: - Arroz - Guarnição base - Guarnição (leguminosas/hortícolas) - Jardineiras - Salada russa - Sopa (base) - Sopa (não base)	30 g 100 g 50 g 45 g 50 g 55 g 35 g
Espargos para: - Guarnição mista - Sopa (não base)	80 g 30 g
Espinafres para: - Esparregado - Guarnição base - Sopa (não base)	160 g 200 g 40 g
Favas para: - Guarnição base - Sopa (não base)	100 g 50 g
Feijão-verde para: - Guarnição mista - Jardineira - Sopa (não base)	50 g 40 g 40 g
Feijão seco para: - Arroz - Guarnição mista - Sopa (não base)	20 g 60 g 40 g
Grelos para: - Arroz - Guarnição base - Sopa (não base)	40 g 120 g 40 g
Grão-de-bico para: - Guarnição base - Sopa (não base)	80 g 40 g
Juliana para: - Sopa (não base)	80 g

Lentilhas para: - Sopa (não base)	25 g	<i>ep</i>
Milho para: - Guarnição mista - Salada mista	30 g 45 g	
Nabiça para: - Guarnição mista - Sopa (não base)	100 g 50 g	
Nabo (cabeça) para: - Salada mista - Guarnição mista - Sopa (não base)	20 g 20 g 20 g	
Pepino para: - Salada mista	35 g	
Pimento para: - Arroz - Caldeirada - Salada mista - Sopa	10 g 10 g 25 g 5 g	
Rabanete para: - Salada mista	15 g	
Rúcula para: - Salada mista	40 g	
Tomate para: - Arroz - Estufados/Assados - Salada mista - Sopa (base) - Sopa (não base)	35 g 35 g 50 g 60 g 40 g	

(Capitações em bruto)

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

TABELA 3 – ARROZ E MASSAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	2.º e 3.º CEB / Sec.
Arroz para: - Doce - Guarnição base - Guarnição + - Sopa	20 g 80 g 60 g 5 g
Massas para: - Guarnição base - Guarnição mista - Canelones - Lasanha - Sopa com hortaliça - Sopa sem hortaliça	80 g 50 g 3 “tubos” 3 placas (em média) 15 g 20 g

(Capitações em bruto e cru)

TABELA 4 – PESCADO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
	2.º e 3.º CEB / Sec.	
Sopa de peixe	50 g	
Abrótea (s/ cabeça) - Sem ovo - Com ovo	170 g 140 g	Com 1 ovo cozido
Arinca (s/ cabeça)	170 g	
Atum de conserva - Salada mista - Salada com maionese - Arroz - Massa	 100 g 100 g 100 g 150 g	Os valores apresentados são com o atum escomido Com 1 ovocozido Com 1 ovocozido Com 1 ovocozido (picado)
Bacalhau - Arroz - Assar/Gratinar - Cozer com ovo - Cozer sem ovo - Estufado/Caldeirada - Fritar - Gomes de Sá - À Brás - Pataniscas - Pastéis (industriais) - Meia desfeita de com ovo	 170 g 190 g 140 g 170 g 170 g 170 g 150 g 130 g 130 g 130 g 130 g 130 g	Com 1 ovocozido Com ½ ovo Com 1 ovo Com ½ ovo
Badejo (s/ cabeça)	170 g	
Besugo (s/ cabeça)	200 g	
Caldeirada	200 g	3 espécies no mínimo
Carapau	220 g	
Cardeal (s/ cabeça)	170 g	
Cherne (s/ cabeça)	170 g	
Corvina (s/ cabeça)	170 g	
Dourada	200 g	
Maruca (s/ cabeça)	170 g	
Mero (s/ cabeça)	170 g	
Palmeta (s/ cabeça)	170 g	

Pampo (s/ cabeça)	170 g	
Pargo (s/ cabeça)	170 g	
Peixe-espada (s/ cabeça)	170 g	
Perca (s/ cabeça)	170 g	
Pescada (n.º 3 a n.º 5) (s/ cabeça) - P/ Salada do mar - P / Arroz - Filetes/Lombos - Filetes de pescada panados - Barrinhas de pescada panadas	170 g 150 g 170 g 165 g 1 unidade (≈150g) 5 unidades (≈150g)	Com ½ ovo
Raia - Filetes sempele	165 g	
Salmão (s/ cabeça) - Lombos	170 g 165 g	
Sardinha	210 g	
Solha (s/ cabeça)	170 g	
Cardeal (s/ cabeça)	170 g	
Cherne (s/ cabeça)	170 g	
Corvina (s/ cabeça)	170 g	
Dourada	200 g	
Maruca (s/ cabeça)	170 g	
Mero (s/ cabeça)	170 g	
Palmeta (s/ cabeça)	170 g	
Pampo (s/ cabeça)	170 g	
Pargo (s/ cabeça)	170 g	
Peixe-espada (s/ cabeça)	170 g	
Perca (s/ cabeça)	170 g	
Pescada (n.º 3 a n.º 5) (s/ cabeça) - P/ Salada do mar - P / Arroz - Filetes/Lombos - Filetes de pescada panados - Barrinhas de pescada panadas	170 g 150 g 170 g 165 g 1 unidade (≈150g) 5 unidades (≈150g)	Com ½ ovo
Raia - Filetes sempele	165 g	

Salmão (s/ cabeça) - Lombos	170 g 165 g	
Sardinha	210 g	
Solha (s/ cabeça)	170 g	
Tamboril - Lombos (P/ Arroz)	165 g	
Outras Espécies - Peixe médio (s/ cabeça)	170 g	

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 30% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

TABELA 5 - MOLUSCOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	2.º e 3.º CEB / Sec.
Chocos (limpos)	240 g
Lulas - Estufadas/Caldeirada - Arroz à Valenciana	240 g 60 g
Polvo - Arroz - Filetes/Assar	240 g 300 g

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 30% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

TABELA 6 – MARISCO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	2.º e 3.º CEB / Sec.
Amêijoia (com casca)	100 g
Berbigão (miolo – P/ incorporação)	20 g
Camarão (miolo – P/ incorporação)	25 g
Mexilhão (miolo – P/ incorporação)	20g

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 30% nas capitações, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 7 – CARNE DE VACA – diversas utilizações

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	2.º e 3.º CEB / Sec.
Assar	160 g
Bife	160 g
Escalopes	160 g
Estufar sem osso	160 g
P/ Cozido à Portuguesa	60 g
P/ Feijoada/Rancho	80 g
Arroz de carnes	80 g
Arroz à Valenciana	60 g
Jardineira	160 g
Almôndegas (industriais)	150 g (5 unidades de 30g)
Hambúrguer (industriais)	160 g (2 unidades de 80g)

Picada para:	
- Empadão	160 g
- Rolo de carne	160 g
- Bolonhesa	140 g
- Lasanha/Canelones	180 g

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 25% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

TABELA 8 – CARNE DE PORCO – diversas utilizações

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
	2.º e 3.º CEB / Sec.	
Assar/Pernil	160 g	
Assar/Lombo	160 g	
Costeletas	200 g	
Estufar	160 g	
Febras	160 g	
P/ Cozido à Portuguesa (limpa)	60 g	
P/ Feijoada/Rancho	80 g	
P/ Tortilha	80 g	Com 2 ovos
Arroz de carnes	80 g	
Arroz à Valenciana	60 g	
à Alentejana	160 g	
à Portuguesa	160 g	
Rojões	160 g	
Orelha/Chispe para:		
- Cozido à Portuguesa/ Feijoada/Rancho	30 g	
Produtos de Salsicharia		
p/ Cozido à Portuguesa		
- Chouriço de carne	20 g	
- Farinheira	10 g	
- Outros enchidos	10 g	
- Bacon	10 g	
Produtos de Salsicharia		
p/		

de carnes		
- Chouriço de carne	15 g	
- Farinheira	10 g	
- Outros enchidos	10 g	
- Bacon	10 g	

TABELA 9 – AVES – diversas utilizações

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
	2.º e 3.º CEB / Sec.	
Frango		
- Assar no forno	220 g	¼ de frango
- Bife	160 g	
- Coxas	220 g	
- Estufar	220 g	
- Canja	50 g	
- P/ Cozido à portuguesa	75 g	
- Jardineira	220 g	
- Arroz de frango	220 g	
- Salada de frango (peito frango)	120 g	
Peru		
- Assar no forno	220 g	
- Bife	160 g	
- Coxas	220 g	
- Estufar	220 g	
- Espetada (bife)	160 g	
Pato		
- Assar	270 g	
- Estufar	270 g	
- Arroz de pato	250 g	

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 25% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

TABELA 10 – OVOS – diversas utilizações

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
	2.º e 3.º CEB / Sec.	
Ovos - Cozidos - Mexidos - Omelete/Tortilha - P/ à Braz	1 unidade 2 unidades 2 unidades 1 unidade	Em natureza Pasteurizados Pasteurizados Pasteurizados

TABELA 11 – COELHO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	2.º e 3.º CEB / Sec.
Coelho - Assar - Arroz	240 g 240 g

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 25% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

TABELA 12 – BORREGO / CABRITO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	2.º e 3.º CEB / Sec.
Borrego / Cabrito - Estufar/Caldeirada - Arroz	260 g 260 g

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 25% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

TABELA 13 - GORDURAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	2.º e 3.º CEB / Sec.
Azeite	
- Sopa	3 ml
- Estufados/Assados/Gratinados	3 ml
- Tempero (saladas/cozidos)	5 ml
Óleo	
- Amendoim	10 ml
- Girassol	10 ml

TABELA 14 - ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS, MOLHOS E CONDIMENTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	2.º e 3.º CEB / Sec.
Ervas aromáticas	q.b.
Molhos	
- Vinagre	20 g (1 unidade individual)

TABELA 15 - SAL

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	2.º e 3.º CEB / Sec.
Sal	≤ 0,2g

TABELA 16 – OUTROS PRODUTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	2.º e 3.º CEB / Sec.
Leite para: - Puré - Leite creme	45 ml 200 ml
Açúcar	6 a 8 g
Pão - de mistura - Regional (para açordas)	45 g 150 g
Pão ralado	q.b.
Broa	q.b.
Farinha de trigo	q.b.

TABELA 17 – SOBREMESAS DOCES

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	2.º e 3.º CEB / Sec.
Iogurtes - Aromas	125 ml
Pudim	200 ml
Gelatina	200 ml
Mousse	200 ml
Gelado de leite	150 ml.
Outras sobremesas	200 ml

Felgueiras , 19 de setembro de 2017

E.P.F. – Ensino Profissional de Felgueiras, E.M.

Know Food – Atividades Hoteleiras, Lda

Gerência

 Ensino Profissional de Felgueiras, E.M.
 Gerência

Gerência