

## **Contratação**

### **4. Proposta - Fornecimento de Refeições Escolares Acordo Quadro de Refeições Escolares da Central de Compras da CPR/AQ/01/23/DCP.**

Submete-se, à consideração do Executivo Municipal, a autorização da despesa e das peças do procedimento mencionado em epígrafe (convite e caderno de encargos), nos termos da alínea b) do n.º 1 do artigo 18.º do Decreto-Lei n.º 197/99, de 8 de junho, tudo de acordo com os documentos constantes do processo.

**Assunto:** Fornecimento de Refeições Escolares Acordo Quadro de Refeições Escolares da Central de Compras da CPR/AQ/01/23/DCP

**PROPOSTA:**

Submete-se à consideração do Executivo Municipal a autorização da despesa e das peças do procedimento mencionado em epígrafe (convite e caderno de encargos), nos termos da alínea b) do n.º 1 do artigo 18.º do Decreto-Lei n.º 197/99, de 8 de junho, tudo de acordo com os documentos constantes do processo.

**O (a) Chefe de Divisão**

### Parecer

Nos termos do artigo 33.º, n.º 1 alínea f) da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, a competência para autorização da despesa e aprovação das peças do procedimento (convite e caderno de encargos pertence ao Órgão Executivo.

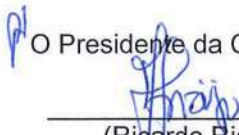
A assunção de encargos plurianuais está autorizada pela Assembleia Municipal (sessão 18 de novembro de 2022), tendo sido a respetiva GOP aprovada na mesma sessão.

A chefe da DCP,

### Despacho

Com fundamento na presente informação aprovo as propostas constantes do ponto 3.º da presente informação.

Remeta-se à próxima reunião de Executivo.

  
O Presidente da Câmara,  
(Ricardo Rio)  
24/05/23

## 1. Informação

### Data

23/05/2023

Autor	Nome	Carreira/Cargo
		Técnica Superior

## 2. Dados Procedimento

N.º Procedimento	Preço base (s/ IVA)	Prazo execução
CPR/AQ/01/23/DCP	6 348 607,43€	24 meses
<b>Objeto</b>	Aquisição de refeições escolares pelo Acordo-Quadro da CIM	
<b>CPV</b>	55523000-2 Serviços de fornecimento de refeições ( <i>catering</i> ) a outras empresas e instituições	

### Projeção Plurianual da Despesa (valores s/IVA)

Ano 2023	Ano 2024	Ano 2025	Ano 2026	Seg.s	TOTAL
1 051 101,24€	3 153 303,71€	2 102 202,48€	-	-	6 306 607,43€
7 000,00€	21 000,00€	28 000,00€	-	-	42 000,00€
1 058 101,24€	3 174 303,71€	2 130 202,48€	-	-	6 348 607,43€

## 3. Propostas de aprovação

3.1 Da decisão de contratar, nos termos do artigo 36.º do CCP.

3.2 Da fixação do preço base, nos termos do artigo 47º do CCP.

3.3 Da escolha do procedimento de **ajuste direto por acordo-quadro**, nos termos do artigo 38.º do CCP.

- 3.4 Da entidade a convidar, nos termos do artigo 113.º, n.º 1 do CCP.
- 3.5 Do gestor do contrato (art.º 290º-A): a designar aquando da assinatura do contrato.
- 3.6 Da designação do júri do procedimento, nos termos do artigo 67º, nº1 do CCP, o qual poderá só entrar em funções caso seja apresentada mais do que uma proposta, ao abrigo do disposto no artigo 125.º do CCP.
- 3.7 Do convite e do caderno de encargos, em anexo, nos termos do artigo 40.º, nº2 do CCP.
- 3.8 Dispensa da obrigatoriedade de apresentação de três orçamentos, nos termos do disposto no artigo 19º das Normas de Execução Orçamental para o ano de 2023, aprovadas com o Orçamento e PPI do mesmo ano pelo Órgão Executivo e pelo Órgão Deliberativo;
- 3.9 Da delegação no júri, nos termos do artigo 109.º do CCP, das competências, desde que não impliquem aumento da despesa nem estejam em causa aspetos essenciais das peças procedimentais, para a decisão sobre:
- 3.9.1 Proceder às formalidades necessárias ao procedimento por via eletrónica;
  - 3.9.2 Prestar os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das peças do procedimento solicitados pelos interessados, conforme previsto na alínea a) do n.º 5 do artigo 50.º do CCP.
  - 3.9.3 A prorrogação do prazo para a apresentação de propostas, artigo 64.º do CCP;
  - 3.9.4 A classificação de documentos da proposta e respetiva desclassificação, se no decurso do procedimento deixarem de se verificar os pressupostos que determinaram a sua classificação, art.º 66.º do CCP;
  - 3.9.5 Notificação da decisão de adjudicação e solicitar a apresentação dos documentos de habilitação e prestação de caução, quando aplicável, nos termos dos n.ºs 1 e 2 do artigo 77.º do CCP, bem como a notificação a todos os concorrentes da apresentação dos documentos de habilitação pelo adjudicatário, nos termos do n.º1 do artigo 85.º do CCP;
  - 3.9.6 A prorrogação do prazo de apresentação dos documentos de habilitação, nos termos do n.º 2 do artigo 85.º do CCP e nos termos da alínea j) do n.º 1 do art.º 115º do CCP.
- 3.10 Delegação nos serviços do DF/DCP – Departamento Financeiro/Divisão de Contratação Pública, as competências acima delegadas no júri, caso este não entre em funções, ao abrigo do disposto no artigo 125.º do CCP.

#### **4. Decisão de contratar**

De acordo com o referenciado pelo serviço requisitante, a necessidade deste serviço encontra-se justificada no 4.1 da informação preparatória de início de procedimentos de contratação.

#### **5. Aquisição de serviços – LOE 2023**

- 5.1 Nos termos do n.º 3 do art.º 39 da LOE 2023 - Lei n.º 24-D/2022 de 30 de dezembro, nos contratos de aquisição de serviços as autarquias locais estão excluídas do disposto no artigo 64.º da Lei n.º 2/2020.



**6. Cabimento Prévio N. Sequencial: 79860**
**7. Escolha do procedimento (20.º)**

Critério	Fundamentação	
	Direito	Facto
<b>Critério Material</b>	Para a formação de contratos a celebrar ao <b>abrigo de acordos</b> quadro celebrados na modalidade prevista na alínea b) do n.º 1 do artigo 252.º do CCP na sua atual redação, deve adotar-se a consulta prévia, pelo que deve a entidade adjudicante dirigir aos cocontratantes do acordo quadro que reúnam as condições necessárias para a execução das prestações objeto desses contratos um convite à apresentação de propostas, circunscritas aos termos do acordo quadro a concretizar, a desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades da necessidade cuja satisfação se visa com a celebração do contrato – cfr. art.º 259.º do CCP na sua atual redação.	<p>Pretende-se o fornecimento de refeições escolares para o Município de Braga, para tal foi escolhido o AQ-CIM CÁVADO, e para tal foram selecionadas as entidades do Acordo-Quadro.</p> <p>O valor estimado da despesa a efetuar não será superior a <b>6 348 607,43€</b>, IVA excluído</p>

**8. Escolha da(s) entidade(s) a convidar**

N.º	Entidade	NIF	Adjudicações (113.º CCP)		Ofertas (113.º/5 CCP)
			Valor	Limite	
<b>1</b>	NORTAKE - Actividades Hoteleiras, Lda.	509 070 604	Não aplicável		Não temos conhecimento
<b>2</b>	GERTAL – Companhia Geral de Restaurantes e Alimentação, S.A.;	500 126 623			
<b>3</b>	ICA - Indústria e Comércio Alimentar, S.A. e NORDIGAL – Indústria de Transformação Alimentar, S.A.;	508 779 472			
<b>4</b>	UNISELF – Sociedade de Restaurantes Públicos e Privados, S.A.;	508 779 472			
<b>5</b>	Eurest Portugal - Soc. Europeia de Restaurante, Lda.	508 779 472			

**9. Fundamentação do Preço Base**

O preço base do presente contrato foi definido de acordo com o preço médio das propostas classificadas no Acordo-Quadro para o fornecimento de refeições escolares - AQ-CIM Cávado de acordo com a seleção dos concorrentes para os Lotes 1, conforme demonstrado na tabela infra:

Resultados dos preços unitários do Relatório Final do Acordo-Quadro				
Classificação Acordo-Quadro	Concorrentes	Preço Unitários das propostas		Encargos com pessoal por refeição (por hora)
		Preço Unitário Almoço	Preço Unitário Almoço - Adulto (adultos/agentes educativos que desejem esse serviço, mediante encomenda prévia)	
1º	NORTAKE - Actividades Hoteleiras, Lda	2,95 €	4,50 €	6,95 €
2º	Gertal - Companhia Geral de Restaurantes e Alimentacao, S.A	3,80 €	5,00 €	7,00 €
3º	ICA-INDUSTRIA E COMERCIO ALIMENTAR, SA	4,25 €	6,00 €	8,75 €
4º	Uniself - Sociedade de Restaurantes Publicos e Privados, S.A	3,75 €	7,25 €	9,20 €
5º	EUREST PORTUGAL SOC EUROPEIA RESTAURANTES LDA	5,00 €	7,00 €	9,00 €
Média Total		3,80 €	6,00 €	8,75 €

## 10. Não adjudicação por Lotes

**10.1** Nos termos do n.º 2, do artigo 46.º - A, do CCP, na formação de contratos de aquisição ou locação de bens, ou aquisição de serviços, de valor superior a € 135 000, a decisão de não contratação por lotes deve ser fundamentada.

**10.2** A não contratação por lotes, apesar do preço contratual estimado ser superior a 135.000,00€, é fundamentada pelo facto do procedimento ser ao abrigo do lote 1 do Acordo Quadro da CIM Cávado.

## 11. Peças do procedimento (40.º/1/a))

- Convite (115.º)
- Caderno de Encargos (42.º a 49.º)

## 12. Encargos Plurianuais

Considerando o disposto no artigo 22º do D.L.197/99 de 8 de Junho, mormente a alínea a) do nº1 do artigo 22º, segundo o qual está autorizada a abertura de procedimento relativo a despesas que deem lugar a encargo orçamental em mais de um ano económico ou em ano que não seja o da sua realização,



designadamente com a aquisição de serviços e bens (...) desde que resultem de planos ou programas legalmente aprovados.

Nos termos da alínea c), n.º 1 do artigo 6.º da Lei 8/2012, de 21/02, que aprovou as regras para a assunção de compromissos e os pagamentos em atraso das entidades públicas, a assunção de compromissos plurianuais está sujeita a autorização prévia da Assembleia municipal (AM).

Por outro lado, e de acordo com o artigo 12.º do DL 127/2012, de 21.06 a projeção plurianual da despesa pode ser autorizada pelo órgão deliberativo, aquando da aprovação das Grandes Opções do Plano (GOP's).

No caso presente, constata-se que os encargos plurianuais previstos estão devidamente autorizados na respetiva GOP pelo Órgão Executivo e pelo Órgão Deliberativo, conforme o que se encontra disposto no nº1 do artigo 23º - Assunção de Compromissos Plurianuais das Normas de Execução Orçamental, aprovadas em anexo ao PPI e Orçamento Municipal para os anos de 2023 e seguintes, 18 de novembro de 2022 (Órgão Deliberativo).

### 13. Júri do Procedimento

Função	Nome	Divisão
Presidente		Divisão da Educação
Membros efetivos		Divisão da Contratação Pública
		Divisão da Contratação Pública
Membros suplentes		Divisão da Educação
		Divisão da Contratação Pública

### 14. Gestor do Procedimento

Nome	Serviço/Divisão
	Divisão da Contratação Pública

### 15. Órgão competente

Nos termos do artigo 18.º, n.º 1, alínea b) do DL n.º 197/99, de 8 de junho, é competência da Câmara Municipal autorizar despesas de valor superior a 748.196,85€.

A Câmara Municipal é competente para aprovar os projetos, programas de concurso, cadernos de encargos e a adjudicação de empreitadas e aquisição de bens e serviços, cuja autorização de despesa lhe caiba, nos termos do artigo 33.º, n.º 1 alínea f) da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro.

### 16. Anexos

- a. Cabimento.

b. Convite.

c. Caderno de Encargos.

## 17. Assinatura

O Gestor do Procedimento,



## **Convite à apresentação de propostas**

---

### **I – IDENTIFICAÇÃO DO PROCEDIMENTO**

Procedimento n.º **CPR/AQ/01/23/DCP** que visa a aquisição de serviços.

### **II – OBJETO DO PROCEDIMENTO**

Aquisição de refeições escolares para o fornecimento das instalações do Município de Braga, de forma continuado, a que corresponde o lote 1 ao abrigo do Acordo Quadro de Refeições Escolares realizado pela Central de Compras da Comunidade Intermunicipal do Cávado.

### **III – ENTIDADE ADJUDICANTE**

A entidade adjudicante é a Câmara Municipal de Braga, pessoa coletiva número 506 901 173, com sede na Praça do Município, 4700-435 Braga, com os seguintes contactos para efeitos do presente procedimento: números de telefone 253 616 060, e com o endereço de correio eletrónico [contratacao publica@cm-braga.pt](mailto:contratacao publica@cm-braga.pt).

### **IV – DECISÃO DE CONTRATAR**

Nos termos do artigo 36.º do CCP a decisão de contratar foi tomada pela:

Câmara Municipal no exercício da competência estabelecida no artigo 18.º, n.º 1, alínea b), do DL n.º 197/99, de 08.06, repristinado pela Resolução da Assembleia da República n.º 86/2011 de 11 de Abril e mantido em vigor pelo DL n.º 18/2008, de 29.01 (na redação atual), em conjugação com a alínea f) do n.º 1 do art.º 33.º, da Lei n.º 75/2013, de 12.09.

### **V – PROCEDIMENTO DE AQUISIÇÃO**

1. O presente convite é efetuado ao abrigo do "Acordo Quadro de Refeições Escolares" da Central de Compras da CIM Cávado nos termos do artigo 259.º do Código dos Contratos Públicos (CCP), aplicando-se-lhe, em tudo o que não estiver especialmente regulado, as disposições do caderno de encargos do Acordo Quadro referido.

### **VI – JÚRI**

1. O concurso é conduzido por um júri composto por três membros efetivos e dois suplentes.
2. Cabe ao Júri prestar os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das peças do procedimento.
3. Para efeitos de análise e avaliação das propostas, face às especificações técnicas, o Júri poderá, nos termos do n.º 1 e do n.º 2 do artigo 72.º do CCP, solicitar aos concorrentes

esclarecimentos e documentação comprovativa que não alterem ou completem os respetivos atributos, nem visem suprir omissões que determinam a sua exclusão nos termos do disposto na alínea a) do n.º 2 do artigo 70.º do CCP.

4. No caso de não ser apresentada mais do que uma proposta, o júri poderá ser dispensado nos termos do n.º 4 do artigo 67.º do CCP, sendo as suas funções exercidas pela Divisão de Contratação Pública.

## VII – PREÇO BASE

1. O preço base do procedimento é de **6 348 607,43€**, sem IVA incluído, e é o montante máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do contrato e que limita o preço contratual.
2. No presente fornecimento contínuo de serviços, **pretende-se fixar os preços unitários do(s) artigo(s) a concurso.**
3. O preço base inclui o montante de 42.000,00€ para os dois anos de execução do contrato, para fazer face a eventuais necessidades a requisitar relativa a almoços take-away, lanches picnic e plano de emergência municipal, cujos preços unitários, ficam previamente definidos, nos termos do ponto anterior.
4. Os serviços a contratar, resultará da multiplicação das quantidades efetivamente solicitadas e o preço unitário dos serviços constantes da proposta adjudicada, acrescido dos 42.000,00€ indicados no ponto anterior.

## VIII – FUNDAMENTAÇÃO DO PREÇO BASE

O preço base foi definido com base na média dos custos unitários, resultantes do Acordo-Quadro para o fornecimento de refeições escolares elaborados pela CIM-Cávado.

## IX – DOCUMENTOS EXIGIDOS

1. O adjudicatário deverá apresentar os seguintes documentos:
  - a) Declaração de aceitação do conteúdo do caderno de encargos, elaborada em conformidade com o modelo constante do **Anexo I** do CCP;
  - b) Proposta de preço conforme modelo constante do **Anexo III** do presente Convite;
2. A proposta deve indicar o acréscimo de IVA à taxa legal em vigor aos preços apresentados;
3. Os concorrentes deverão assinar eletronicamente todos os documentos carregados na Plataforma, mediante a utilização de Certificado de Assinatura Qualificada, bem como a própria proposta, de acordo com o artigo 54.º da Lei nº 96/2015, de 17 de agosto.



4. Nos casos em que o Certificado Digital não possa relacionar diretamente o assinante com a sua função e poder de assinatura, deve a entidade interessada submeter à Plataforma um documento eletrónico oficial indicando o poder de representação e assinatura do assinante.
5. Os documentos que constituem a proposta são obrigatoriamente redigidos em língua portuguesa. A tradução, caso exista, tem que ser devidamente legalizada.
6. O prazo da obrigação de manutenção da proposta é de 66 dias contados da data do termo do prazo fixado para a apresentação da mesma.

#### **X – MODO DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA**

1. A(s) proposta(s) e os documentos que a instruem serão apresentados através da plataforma eletrónica em uso nesta entidade sita em : <https://www.acingov.pt>
2. Os concorrentes deverão assinar eletronicamente todos os documentos carregados na Plataforma, mediante a utilização de Certificado de Assinatura Qualificada, bem como a própria proposta, de acordo com o artigo 54.º da Lei nº 96/2015, de 17 de agosto.
3. Nos casos em que o Certificado Digital não possa relacionar diretamente o assinante com a sua função e poder de assinatura, deve a entidade interessada submeter à Plataforma um documento eletrónico oficial indicando o poder de representação e assinatura do assinante.
4. Até ao termo do prazo fixado para a apresentação das propostas, os interessados que já as tenham apresentado podem retirá-las, bastando comunicarem tal facto.
5. A proposta deve mencionar que ao preço total acresce o IVA, indicando-se o respetivo valor e a taxa legal aplicável entendendo-se, na falta desta menção, que o preço apresentado não inclui aquele imposto.

#### **XI – IDIOMA DOS DOCUMENTOS QUE CONSTITUEM A(S) PROPOSTA(S)**

Todos os documentos devem ser apresentados em Português ou, não o sendo, devem ser acompanhados de tradução devidamente legalizada e em relação à qual o concorrente declara aceitar a prevalência, para todos os efeitos, sobre os respetivos originais.

#### **XII – PRAZO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA**

1. As propostas, bem como os documentos que as acompanham, devem ser apresentadas até às **18h do 6º dia** após a data de envio do presente convite, na plataforma eletrónica com endereço <https://www.acingov.pt>.
2. Sempre que o termo do prazo definido para a apresentação de propostas coincidir com dia em que os serviços da entidade adjudicante estejam encerrados, transfere-se o mesmo para o primeiro dia útil seguinte.

3. A transferência do termo do prazo definido no número 1, por força do estabelecido no número 2, não determinará qualquer alteração aos prazos que estejam associados ao prazo definido para a apresentação de propostas.

### **XIII – PROPOSTAS VARIANTES**

Não é admissível a apresentação de propostas variantes.

### **XIV – PRAZO DE MANUTENÇÃO DAS PROPOSTAS**

O prazo de manutenção das propostas é de **66 (Sessenta e seis) dias** contados da data do termo fixado para a apresentação das propostas, de acordo com o mencionado no artigo 65.º do CCP.

### **XVI – PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E ERROS E OMISSÕES**

1. Os pedidos esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação do presente convite, caderno de encargos e respetivos anexos devem ser colocados na plataforma eletrónica com endereço <https://www.acingov.pt> até ao limite de 1/3 do prazo de apresentação das propostas.
2. Os esclarecimentos serão prestados pelo órgão competente para a decisão de contratar ou pelo júri, através da plataforma eletrónica referida no número anterior, até ao limite de 2/3 do prazo de apresentação das propostas, sendo todos os convidados imediatamente notificados desse fato.
3. Os cocontratantes podem apresentar até ao termo do 1/3 do prazo fixado para apresentação das propostas eventuais erros e omissões das peças do procedimento.

### **XVII – CRITÉRIO DE ADJUDICAÇÃO**

1. A adjudicação será feita de acordo com o critério da proposta economicamente mais vantajosa, determinada através da modalidade:
  - a) **Monofator**, de acordo com o qual o critério de adjudicação é densificado por um fator correspondente a um único aspeto da execução do contrato a celebrar, neste caso o preço como único aspeto da execução do contrato a celebrar.
2. Para efeitos do número anterior, será considerada mais vantajosa, a proposta que apresente o menor preço.

### **XVIII – NEGOCIAÇÕES**

A(s) proposta(s) apresentada(s) não será(ão) objeto de negociação.



## **XIX– CAUÇÃO**

1. Se o preço contratual for igual ou superior a 500.000,00 euros o adjudicatário deve prestar, no prazo de 10 dias a contar da notificação de adjudicação, uma caução no valor de 3% do preço contratual, destinada a garantir a celebração do contrato, bem como o exato e pontual cumprimento de todas as obrigações legais e contratuais.

2. A caução referida no número anterior deve ser prestada:

- a) Por depósito em dinheiro ou em títulos emitidos ou garantidos pelo Estado Português, à ordem da entidade que for indicada pelo Município de Braga nos termos do modelo constante do **Anexo IV** ao presente Convite, que dele faz parte integrante;
- b) Mediante garantia bancária ou seguro-caução, nos termos do modelo constante do **Anexo V** ao presente Convite, que dele faz parte integrante.

## **XX – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

1. O adjudicatário deve apresentar, **no prazo de 5 dias** a contar da notificação da adjudicação, os seguintes documentos comprovativos, ou disponibilização de acesso para a sua consulta *online*, de que se encontra nas seguintes situações:

- a) Situação regularizada relativamente a contribuições para a segurança social em Portugal ou, se for o caso, no Estado de que sejam nacionais ou no qual se situe o seu estabelecimento principal, nos termos da alínea d) do artigo 55.º do CCP;
- b) Situação regularizada relativamente a impostos devidos em Portugal ou, se for o caso, no Estado de que sejam nacionais ou no qual se situe o seu estabelecimento principal, nos termos da alínea e) do artigo 55.º do CCP;
- c) **Certificado de registo criminal**, para efeitos de celebração de contratos públicos, de **todos os titulares dos órgãos sociais da administração, Direção ou gerência** que se encontrem em efetividade de funções, destinado a comprovar que não se encontram em nenhuma das situações previstas nas alíneas b) e h) do artigo 55.º do CCP, não bastando a apresentação de certidões em número equivalente ao das pessoas com poderes para obrigar a sociedade;
- d) Certificado de inscrição em lista oficial de fornecedores que revele a titularidade das habilitações adequadas e necessárias à execução das prestações objeto do acordo quadro a celebrar ou, no caso de não estar inscrito, certificado de inscrição no Registo Nacional de Pessoas Coletivas, com todas as inscrições em vigor;
- e) Certidão do registo comercial, com todas as inscrições em vigor, para identificação dos titulares dos órgãos sociais de administração, Direção ou gerência que se encontrem em efetividade de funções;
- f) Declaração do anexo II ao presente Código, do qual faz parte integrante.

2. Caso sejam detetadas irregularidades nos documentos de habilitação entregues pelo adjudicatário nos termos do número anterior, será concedido **um prazo adicional de 5 dias úteis** destinado ao seu suprimento, conforme o disposto na alínea g) do n.º 1 do artigo 132.º do CCP.

## **XXI– REGIME DE BENEFICIÁRIO EFETIVO**

1. Juntamente com os documentos de habilitação e dentro do mesmo prazo, o adjudicatário deverá ainda apresentar o **documento comprovativo de registo no RCBE<sup>1</sup>**, ou respetivo código de acesso.
2. Tendo em consideração o disposto no artigo 37.º, n.º 1, alínea b), da Lei nº 89/2017, de 21 de agosto, o incumprimento das obrigações declarativas no Regime Jurídico do Registo Central do Beneficiário Efetivo, proíbe a celebração decorrente do presente procedimento, constituindo causa de caducidade da adjudicação por força do disposto no artigo 87.º-A do CCP.
3. Ao adjudicatário será concedido um prazo de 5 dias para se pronunciar em sede de audiência prévia, relativamente a facto que determine a caducidade da adjudicação nos termos do artigo 87.º - A do CCP.

## **XXII – PRAZO PARA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

1. O adjudicatário deve apresentar os documentos **no prazo máximo de 5 (cinco) dias** após a notificação da adjudicação.
2. Para efeitos da alínea j) do n.º 1 do artigo 115.º do CCP, o adjudicatário **dispõe de um prazo de 5 (cinco) dias** para a **supressão de irregularidades detetadas** nos documentos apresentados que possam levar à caducidade da adjudicação, nos termos do disposto no artigo 86.º do CCP
3. O prazo fixado para a apresentação dos documentos de habilitação pode ser prorrogado, por uma única vez, **por um período não superior a 5 (cinco) dias**, por solicitação do adjudicatário ao órgão competente para a decisão de contratar. (n.º 2 do art.º 85º do CCP).
4. Sempre que se verifique um facto que possa levar à caducidade da adjudicação, nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 86.º do CCP, o adjudicatário será notificado do facto ocorrido, para que, **no prazo de 5 (cinco) dias** se pronuncie, por escrito, ao abrigo do direito de audiência prévia. (n.º 2 do art.º 86º do CCP).
5. Sempre que se verifique um facto que possa levar à caducidade da adjudicação, nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 86.º do CCP, por um facto que não seja imputável ao adjudicatário, o prazo fixado para a apresentação dos documentos de habilitação pode ser prorrogado, por solicitação do adjudicatário ao órgão competente para a decisão de contratar, **por um período não superior a 5 (cinco) dias**. (n.º 3 do art.º 86º do CCP).

<sup>1</sup> Estão excluídas da apresentação do RCBE as entidades identificadas no artigo 4.º do Anexo, da Lei 89/2017, de 21 de agosto



### XXIII – MINUTA DO CONTRATO

A minuta do contrato a celebrar e os ajustamentos propostos consideram-se aceites quando haja aceitação expressa ou quando não haja reclamação nos **5 (cinco) dias** subsequentes à respetiva notificação.

### XXIV – OUTORGA DO CONTRATO

Será reduzido a escrito em data conveniente para as duas partes no **prazo máximo de 30 dias** após a aceitação da minuta pelo adjudicatário.

### XXV – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Em tudo quanto for omissa no presente convite, observar-se-á o disposto no CCP (aprovado pelo DL n.º 18/2008 de 29 de janeiro e republicado no DL n.º 111-B/2017 de 31 de agosto de 2017 e alterações subsequentes, nomeadamente pela Lei n.º 30/2021, de 21 de maio), e restante legislação aplicável.

### Despacho:

Aprovo o presente convite.

Braga, 2023 / 05 / 24

 O Presidente da Câmara,

.....  
(Ricardo Rio)

## ANEXO I – MODELO DE DECLARAÇÃO

(a que se refere a alínea a), n.º 1 do art.º 57.º do Decreto-Lei 18/2008, de 29 de janeiro, com as alterações vigentes)

1. (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de <sup>(2)</sup> (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do caderno de encargos relativo à execução do contrato a celebrar na sequência do procedimento de (designação ou referência ao procedimento em causa), e, se for o caso, do caderno de encargos do acordo-quadro aplicável ao procedimento, declara, sob compromisso de honra, que a sua representada <sup>(3)</sup> se obriga a executar o referido contrato em conformidade com o conteúdo do mencionado caderno de encargos, relativamente ao qual declara aceitar, sem reservas, todas as suas cláusulas.
2. Declara também que executará o referido contrato nos termos previstos nos seguintes documentos, que junta em anexo <sup>(4)</sup>:
  - a. ....
  - b. ....
3. Declara ainda que renuncia a foro especial e se submete, em tudo o que respeitar à execução do referido contrato, ao disposto na legislação portuguesa aplicável.
4. Mais declara, sob compromisso de honra, que não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.
5. O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica, consoante o caso, a exclusão da proposta apresentada ou a caducidade da adjudicação que eventualmente sobre ela recaia e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.
6. Quando a entidade adjudicante o solicitar, o concorrente obriga-se, nos termos do disposto no artigo 81.º do Código dos Contratos Públicos, a apresentar os documentos comprovativos

<sup>(2)</sup> Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas

<sup>(3)</sup> No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada»

<sup>(4)</sup> Enumerar todos os documentos que constituem a proposta, para além desta declaração, nos termos do disposto nas alíneas b), c) e d) do n.º 1 e nos n.ºs 2 e 3 do artigo 57.º



de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do n.º 1 do artigo 55.º do referido Código.

7. O declarante tem ainda pleno conhecimento de que a não apresentação dos documentos solicitados nos termos do número anterior, por motivo que lhe seja imputável, determina a caducidade da adjudicação que eventualmente recaia sobre a proposta apresentada e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

(local, data e assinatura)<sup>(5)</sup>.

---

<sup>(5)</sup> Nos termos do disposto nos n.ºs 4 e 5 do artigo 57.º

## ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO

(a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 81.º do Decreto-Lei 18/2008 de 29 de janeiro, com as alterações vigentes)

1. ... [nome, número de documento de identificação e morada], na qualidade de representante legal de <sup>(6)</sup> ... [firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes], adjudicatário(a) no procedimento de ... [designação ou referência ao procedimento em causa], declara, sob compromisso de honra, que a sua representada <sup>(7)</sup> não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.
2. O declarante junta em anexo [ou indica ... como endereço do sítio da Internet onde podem ser consultados <sup>(8)</sup>] os documentos comprovativos de que a sua representada <sup>(9)</sup> não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.
3. O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica a caducidade da adjudicação e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

[Local], [data] [Assinatura <sup>(10)</sup>]

<sup>(6)</sup> Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.

<sup>(7)</sup> No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».

<sup>(8)</sup> Acrescentar as informações necessárias à consulta, se for o caso.

<sup>(9)</sup> No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».

<sup>(10)</sup> Nos termos do disposto nos n.ºs 4 e 5 do artigo 57.º

### ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DO PREÇO

..... (indicar nome individual/denominação social da empresa<sup>11</sup>), com sede/ morada<sup>12</sup> em ....., pessoa coletiva nº .....<sup>13</sup>, matriculada na Conservatória do Registo Comercial de .....<sup>14</sup>, sob o nº ....., com o capital social de .....<sup>15</sup>, obriga-se a executar o fornecimento/a prestação de serviços<sup>16</sup> de ....., no prazo de \_\_\_\_ (\_\_\_\_) dias/meses/anos/até ao limite dos dias<sup>17</sup>, previstos no caderno de encargos, pelo preço contratual de ..... € (..... euros), nos termos do disposto do artigo 60.º do Código dos Contratos Públicos, o qual não inclui imposto sobre o valor acrescentado (IVA)/isento de IVA<sup>18</sup>.

Preço Unitários das propostas					Encargos com pessoal por refeição (por hora)
Preço Unitário Almoço	Preço Unitário Almoço (Take-Way)	Preço Unitário Lanche (Pic-Nic)	Plano de Emergência Municipal	Preço Unitário Almoço - Adulto (adultos/agentes educativos que desejem esse serviço, mediante encomenda prévia)	

<sup>11</sup> Retirar o que não se aplica

<sup>12</sup> Retirar o que não se aplica

<sup>13</sup> Retirar caso o concorrente seja em nome individual

<sup>14</sup> Retirar caso o concorrente seja em nome individual

<sup>15</sup> Retirar caso o concorrente seja em nome individual

<sup>16</sup> Retirar o que não se aplica

<sup>17</sup> Retirar o que não se aplica

<sup>18</sup> Retirar o que não se aplica

---

**1. ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE DEPÓSITO BANCÁRIO**

Para os devidos efeitos, \_\_\_\_\_ (*sede, filial, agência ou delegação da entidade bancária*), declara que \_\_\_\_\_ (*nome do adjudicatário*), com sede em \_\_\_\_\_ (*morada*), nos termos e para os efeitos previstos dos n.ºs 3 e 4 do 90.º do Código dos Contratos Públicos, depositou neste Banco a quantia de \_\_\_\_\_ €, como caução exigida para \_\_\_\_\_ (*identificação do procedimento*).

Este depósito, sem reservas, fica à ordem de \_\_\_\_\_ (*entidade adjudicante*).

A presente caução permanece válida até que seja expressamente autorizada a sua liberação pela entidade beneficiária, não podendo ser anulada ou alterada sem esse mesmo consentimento.

[Data e assinatura do(s) representante(s) legal(ais)]



---

## 2. ANEXO V - MODELO DE GARANTIA BANCÁRIA/SEGURO DE CAUÇÃO

Garantia bancária/seguro de caução (*eliminar o que não interessar*) n.º \_\_\_\_\_

Em nome e a pedido de \_\_\_\_\_ (*adjudicatário*), vem o(a) \_\_\_\_\_ (*instituição garante*), pelo presente documento, prestar, a favor de \_\_\_\_\_ (*entidade adjudicante beneficiária*), uma garantia bancária/seguro-caução (*eliminar o que não interessar*), até ao montante de \_\_\_\_\_ (*por algarismos e por extenso*), destinada(o) a caucionar o integral cumprimento das obrigações assumidas pelo(s) garantido(s) no âmbito do \_\_\_\_\_ (*identificação do procedimento*), nos termos dos n.ºs 6 e 8 / 7 e 8 (*eliminar o que não interessar*) do artigo 90.º do Código dos Contratos Públicos.

A presente garantia corresponde a 3% do preço contratual e funciona como se estivesse constituída em moeda corrente, e com ela o banco garante assumir o compromisso irrevogável de pagar, logo à primeira solicitação e sem direito de protesto ou reclamação ou qualquer reserva, toda e qualquer importância, até ao limite da garantia, logo que interpelado por simples notificação escrita por parte da entidade beneficiária.

Fica bem assente que o banco/companhia de seguros (*eliminar o que não interessar*) garante, no caso de vir a ser chamado(a) a honrar a presente garantia, não poderá tomar em consideração quaisquer objeções do(s) garantido(s), sendo-lhe igualmente vedado opor à entidade beneficiária quaisquer reservas ou meios de defesa de que o garantido se possa valer face ao garante.

A presente garantia entra em vigor na data da sua emissão e permanece válida até que seja expressamente autorizada a sua libertação pelo Município de Braga, através do seu Presidente, não podendo ser anulada ou alterada sem o seu consentimento e independentemente da liquidação de quaisquer prémios que sejam devidos, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

[Data e assinatura do(s) representante(s) legal(ais)]

## **Caderno de encargos**

### **Fornecimento de Refeições Escolares**

#### **Acordo Quadro de Refeições Escolares da Central de Compras da CPR/AQ/01/23/DCP**

Índice

<b>Parte I</b>	4
<b>Do contrato</b>	4
<b>Artigo 1.º</b>	4
<b>Objeto</b>	4
<b>Artigo 2.º</b>	4
<b>Forma e documentos contratuais</b>	4
<b>Artigo 3.º</b>	4
<b>Duração do contrato</b>	4
<b>Artigo 4.º</b>	4
<b>Obrigações do adjudicatário</b>	4
<b>Artigo 5.º</b>	5
<b>Obrigações da entidade adjudicante</b>	5
<b>Artigo 6.º</b>	6
<b>Patentes, licenças e marcas registadas</b>	6
<b>Cláusula 7.ª</b>	6
<b>Seguros</b>	6
<b>Artigo 8.º</b>	6
<b>Alterações ao contrato</b>	6
<b>Artigo 9.º</b>	6
<b>Cessão da posição contratual</b>	6
<b>Artigo 10.º</b>	6
<b>Subcontratação</b>	6
<b>Artigo 11.º</b>	7
<b>Preço base</b>	7
<b>Artigo 12.º</b>	7
<b>Preço e condições de pagamento</b>	7
<b>Cláusula 13.ª</b>	7
<b>Auditoria</b>	7
<b>Artigo 14.º</b>	7
<b>Boa-fé</b>	7
<b>Artigo 15.º</b>	7
<b>Uso de sinais distintivos</b>	7
<b>Parte II</b>	7

<b>Especificações técnicas</b>	7
<b>Artigo 16.º</b>	7
<b>Conformidade e operacionalidade dos serviços</b>	7
<b>Artigo 17.º</b>	8
<b>Artigo 18.º</b>	9
<b>Artigo 19.º</b>	9
<b>Requisitos técnicos e funcionais do fornecimento</b>	9
<b>Artigo 32.º</b>	22
<b>Local e prazo</b>	22
<b>Parte III</b>	22
<b>Disposições finais</b>	22
<b>Artigo 33.º</b>	22
<b>Sanções</b>	22
<b>Artigo 34.º</b>	22
<b>Resolução sancionatória por incumprimento contratual</b>	22
<b>Artigo 35.º</b>	23
<b>Comunicações e notificações</b>	23
<b>Artigo 36.º</b>	23
<b>Cláusula arbitral e foro competente</b>	23
<b>Artigo 37.º</b>	23
<b>Direito aplicável</b>	23



## **Parte I**

### **Do contrato**

#### **Artigo 1.º**

##### **Objeto**

O presente caderno de encargos tem por objeto a aquisição, ao abrigo do Acordo Quadro de Refeições Escolares, celebrado pela Central de Compras da CIM Cávado.

#### **Artigo 2.º**

##### **Forma e documentos contratuais**

- 1- Fazem parte integrante do contrato os seguintes documentos:
  - a) Os suprimimentos dos erros e omissões do caderno de encargos identificados pelas entidades convidadas, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
  - b) Os esclarecimentos e as retificações relativas ao caderno de encargos;
  - c) O presente caderno de encargos;
  - d) A proposta adjudicada;
  - e) Os esclarecimentos à proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
- 3- Além dos documentos indicados no número anterior, faz parte integrante do contrato o caderno de encargos do Acordo Quadro.
- 4- Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2, a prevalência é determinada pela ordem que nele se dispõe.

#### **Artigo 3.º**

##### **Duração do contrato**

- 1 – O contrato de aquisição de refeições escolares tem a duração de dois anos letivos, a contar da data da sua celebração.
- 2 – Durante a vigência do contrato o adjudicatário obriga-se a fornecer refeições todos os dias letivos, de acordo com o calendário escolar determinado pelo Ministério da Educação para cada ano letivo, e ainda nas paragens letivas, sempre que solicitado pela entidade adquirente, nomeadamente:
  - a) Período do carnaval;
  - b) Período da Páscoa;
  - c) Período do Natal;
  - d) Transição entre anos letivos.
- 3 – O fornecimento poderá ocorrer ainda nos fins-de-semana, e sempre que necessário, sem qualquer alteração de preço, devendo a entidade adjudicante, ou um seu representante, notificar a empresa para o efeito com uma antecedência mínima de três dias úteis.

#### **Artigo 4.º**

##### **Obrigações do adjudicatário**

- 1- O adjudicatário obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how*, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.
- 2- Constituem ainda obrigações do adjudicatário:
  - a) Apresentar proposta a todas as consultas efetuadas pela entidade agregadora ou por qualquer entidade adquirente para o lote ou lotes para os quais foram

selecionadas, no âmbito do presente acordo quadro, respeitando os termos dos convites e o disposto no presente caderno de encargos;

- b) Fornecer os produtos e serviços às entidades adquirentes, no locais por estas definidos, nos termos da proposta apresentada no âmbito do convite referido no número anterior, e conforme as normas legais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade, os requisitos técnicos mínimos e níveis de serviço mínimos definidos neste caderno de encargos, em particular no Anexo VI e demais documentos contratuais, salvo se forem negociadas condições mais vantajosas para as entidades adquirentes;
- c) Não alterar as condições de fornecimento dos produtos fora dos casos previstos no artigo 15.º do presente caderno de encargos;
- d) Realizar todas as tarefas solicitadas pela entidade adquirente e abrangidas pelo contrato a celebrar, com a diligência e qualidade requeridas e exigíveis pelo tipo de trabalho em causa mesmo que para tal tenha de recorrer aos meios humanos, materiais e informáticos que entenda necessários e adequados ao fornecimento dos produtos e à completa execução das tarefas ao seu cargo;
- e) Entregar os produtos objeto dos contratos em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário à sua utilização, garantindo também a conformidade dos produtos fornecidos com as normas legais que lhes são aplicáveis.
- f) Comunicar antecipadamente às entidades agregadoras e adquirentes os factos que tornem total ou parcialmente impossível o fornecimento dos produtos objeto do procedimento ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações, nos termos do contrato celebrado com a entidade adquirente;
- g) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução dos contratos e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para o fornecimento, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
- h) Comunicar às entidades adquirentes a nomeação do gestor de cliente responsável pelos contratos celebrados ao abrigo do acordo quadro e quaisquer alterações relativas à sua nomeação;
- i) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições de fornecimento de refeições escolares, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem;
- j) Manter atualizados todos os documentos de habilitação, entregando-os, quer à CIM Cávado, quer às entidades adquirentes;
- k) Remunerar a CIM Cávado nos termos do artigo 35.º do presente caderno de encargos;
- l) Manter sigilo e garantir a confidencialidade; e,
- m) Disponibilizar, sempre que solicitado pela CC-ESPAP, declaração emitida por um Revisor Oficial de Contas (ROC) ou pela entidade fiscalizadora das contas da empresa, na qual se certifiquem os valores comunicados nos relatórios de faturação entregues, relativos aos procedimentos realizados ao abrigo do presente acordo quadro.

### **Artigo 5.º**

#### **Obrigações da entidade adjudicante**

Constituem obrigações da entidade adjudicante:

- a) Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo adjudicatário;
- b) Monitorizar o fornecimento dos serviços no que respeita ao cumprimento das especificações e requisitos do fornecimento e aplicar as devidas sanções em caso de incumprimento;

- c) Indicar o representante do Município de Braga e o representante de cada escola, designadamente pelo diretor da escola/agrupamento ou por quem o mesmo indicar, à empresa adjudicatária.

#### **Artigo 6.º**

##### **Patentes, licenças e marcas registadas**

São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da obtenção ou utilização, no âmbito do contrato, de patentes, licenças ou marcas registadas.

#### **Cláusula 7.ª**

##### **Seguros**

- 1 – É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura de responsabilidade civil, através de contratos de seguro, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multiriscos ou de incêndio e acidentes de trabalho do respetivo pessoal.
- 2 – A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o adjudicatário disponibilizá-la no prazo de dez dias.

#### **Artigo 8.º**

##### **Alterações ao contrato**

- 1- Qualquer alteração do contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.
- 2- A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 60 (sessenta) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração;
- 3- O contrato pode ser alterado por:
  - a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;
  - b) Decisão judicial ou arbitral;
  - c) Razões de interesse público.
- 4- A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

#### **Artigo 9.º**

##### **Cessão da posição contratual**

Não é permitida a cessão da posição contratual nos termos do art.º 27º do caderno de encargos do acordo quadro de Refeições Escolares.

#### **Artigo 10.º**

##### **Subcontratação**

- 1- O contrato tem carácter *intuitu personae*, pelo que o adjudicatário não pode subcontratar, no todo ou em parte, a execução do seu objeto.
- 2- Excetua-se da proibição do número anterior a subcontratação que seja objeto de autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante.
- 3- Em caso de subcontratação, o adjudicatário mantém-se plenamente responsável pela prestação dos serviços objeto do contrato.



### **Artigo 11.º**

#### **Preço base**

O preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações objeto do contrato a celebrar é de **6 348 607,43€**.

### **Artigo 12.º**

#### **Preço e condições de pagamento**

- 1- A entidade adjudicante obriga-se a pagar ao adjudicatário o valor global constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
- 2- O pagamento das faturas é efetuado no prazo de 60 [Dias], a contar da data da sua receção pela entidade adjudicante.

### **Cláusula 13.ª**

#### **Auditoria**

- 1 – O Adjudicatário obriga-se a permitir que a Entidade Adjudicante, o seu representante em cada Escola ou outra qualquer entidade devidamente credenciada por si para o efeito, audite os serviços prestados objeto do contrato.
- 2 – Tudo o que não esteja de acordo com as vinculações contratuais, ou com a boa prática corrente, pode ser rejeitado, no todo ou em parte pela Entidade Adjudicante.
- 3 – O exercício do direito de auditoria por parte da Entidade Adjudicante não exclui, de forma alguma, a responsabilidade do adjudicatário no caso de verificação posterior de deficiência na execução do contrato.
- 4 – Para que o serviço prestado possa ser auditado, o adjudicatário coloca à disposição da entidade adjudicante duas refeições completas, em cada refeitório e em cada fornecimento de refeições ocorrida diariamente.

### **Artigo 14.º**

#### **Boa-fé**

As partes obrigam-se a atuar de boa fé na execução do contrato e a não exercer os direitos nele previstos, ou na lei, de forma abusiva.

### **Artigo 15.º**

#### **Uso de sinais distintivos**

Nenhuma das partes pode utilizar a denominação, marcas, nomes comerciais, logótipos e outros sinais distintivos do comércio que pertençam à outra sem o seu prévio consentimento escrito.

## **Parte II**

### **Especificações técnicas**

### **Artigo 16.º**

#### **Conformidade e operacionalidade dos serviços**

- 1- O adjudicatário obriga-se a entregar à entidade adjudicante os bens e serviços objeto do contrato em conformidade com o caderno de encargos do Acordo Quadro com as especificações do presente caderno de encargos.
- 2- Os serviços objeto do contrato devem ser prestados de acordo com os fins a que se destinam.

- 3- O adjudicatário é responsável perante a entidade adjudicante por qualquer defeito ou discrepância dos serviços objeto do contrato que existam no momento em que lhe são prestados.

### Artigo 17.º

#### Condições de Fornecimento

- 1- O fornecimento de refeições escolares previstos no presente caderno de encargos, deverá ser realizado de acordo com as condições definidas neste clausulado e no acordo-quadro da CIM e demais documentos contratuais.
- 2- Os serviços deverão ser realizados em conformidade com o **Lote 1**, sem prejuízo das demais obrigações previstas no acordo-quadro, onde o fornecedor deverá **assegurar a confeção e distribuição de refeições escolares em regime de confeção local assegurando os demais serviços associados**.
- 3- O fornecedor deverá assegurar a prestação de serviços de acordo com o presente clausulado, assegurando o cumprimento das condições mínimas constantes do acordo-quadro da CIM e do seu Anexo B.
- 4- Corre por conta da Câmara Municipal de Braga os encargos associados ao fornecimento da energia, gás e água na armazenagem e preparação das refeições, sempre que estas atividades sejam realizadas nas nossas instalações ou em instalações da nossa gestão.
- 5- O fornecedor deverá considerar seu encargo, a manutenção dos bens e equipamentos que lhe sejam disponibilizados pela entidade adquirente.
- 6- Os requisitos técnicos e funcionais mínimos relativos ao transporte, à carga e descarga, ao pessoal, à segurança e higiene alimentar, previsto no presente caderno de encargos, são igualmente aplicáveis ao pessoal que a entidade disponibilize ao fornecedor.
- 7- Estimativa do fornecimento de refeições escolares:

Estimativa de Serviços para 1 Ano lectivo			
Escola	Lote 1		Pretendido o serviço para:
	- Fornecimento e distribuição de refeições escolares em regime de confeção local; - Fornecimento e distribuição de refeições escolares em regime de confeção local (Take-Away)		Adulto (adultos/agentes educativos que desejem esse serviço, mediante encomenda prévia)
	Estimativa de serviços		Estimativa de serviços
Agrupamento de Escolas Alberto Sampaio - Escola Secundária Alberto Sampaio	N.º de almoçosAlmoço	44 693	28
	N.º de pessoal por refeição (hora)	5 180	
Agrupamento de Escolas André Soares - Escola Básica André Soares	N.º de almoçosAlmoço	79 747	11
	N.º de pessoal por refeição (hora)	8 140	
Agrupamento de Escolas Mosteiro e Cávado - Escola Básica de Mosteiro e Cávado	N.º de almoçosAlmoço	36 907	53
	N.º de pessoal por refeição (hora)	4 440	
Agrupamento de Escolas Carlos Amarante - Escola Secundária Carlos Amarante	N.º de almoçosAlmoço	53 436	64
	N.º de pessoal por refeição (hora)	5 920	
Agrupamento de Escolas Carlos Amarante - Escola Básica de Gualtar	N.º de almoçosAlmoço	46 995	10
	N.º de pessoal por refeição (hora)	5 180	
Agrupamento de Escolas de Maximinos - Escola Secundária de Maximinos	N.º de almoçosAlmoço	17 787	0
	N.º de pessoal por refeição (hora)	3 700	
Agrupamento de Escolas de Maximinos - Escola Básica Frei Caetano Brandão	N.º de almoçosAlmoço	26 138	0
	N.º de pessoal por refeição (hora)	4 440	
Agrupamento de Escolas de Real - Escola Básica de Real	N.º de almoçosAlmoço	46 318	31
	N.º de pessoal por refeição (hora)	5 180	
Agrupamento de Escolas Dona Maria II - Escola Básica de Lamações	N.º de almoçosAlmoço	36 543	92
	N.º de pessoal por refeição (hora)	4 440	
Agrupamento de Escolas Dona Maria II - Escola Secundária D. Maria II	N.º de almoçosAlmoço	38 081	18
	N.º de pessoal por refeição (hora)	4 440	
Agrupamento de Escolas Sá de Miranda - Escola Básica de Palmeira	N.º de almoçosAlmoço	40 155	1
	N.º de pessoal por refeição (hora)	4 440	
Agrupamento de Escolas Sá de Miranda - Escola Secundária Sá de Miranda	N.º de almoçosAlmoço	46 536	44
	N.º de pessoal por refeição (hora)	5 180	
Agrupamento de Escolas Trigal Santa Maria - Escola Básica de Trigal de Santa Maria	N.º de almoçosAlmoço	31 419	32
	N.º de pessoal por refeição (hora)	4 440	
Agrupamento de Escolas Celeirós - Escola Básica de Celeirós	N.º de almoçosAlmoço	43 855	1
	N.º de pessoal por refeição (hora)	5 180	
Agrupamento de Escolas Francisco Sanches - Escola Básica Dr. Francisco Sanches	N.º de almoçosAlmoço	63 374	8
	N.º de pessoal por refeição (hora)	6 660	

### **Artigo 18.º**

#### **Níveis de serviço**

1 - Sem prejuízo dos outros níveis de serviço fixados no procedimento, os adjudicatários devem cumprir os seguintes níveis de serviço mínimo:

- a) Nomeação de um gestor de conta afeto à gestão do contrato;
- b) Apresentar relatórios de gestão na periodicidade prevista no presente caderno de encargos;
- c) Presença em reuniões para análise dos relatórios com o adjudicatário sempre que seja solicitado.

### **Artigo 19.º**

#### **Requisitos técnicos e funcionais do fornecimento**

Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- a) Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade âmbito do presente acordo-quadro, bem como deter todas as certificações e licenças necessárias ao respetivo exercício da atividade;
- b) Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela entidade adquirente, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
- c) Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas seguintes instalações:
  - Agrupamento de Escolas Alberto Sampaio
  - Agrupamento de Escolas André Soares
  - Agrupamento de Escolas Mosteiro e Cávado
  - Agrupamento de Escolas Carlos Amarante - Escola Secundária Carlos Amarante
  - Agrupamento de Escolas Carlos Amarante - Escola Básica de Gualtar
  - Agrupamento de Escolas de Maximinos - Escola Secundária de Maximinos
  - Agrupamento de Escolas de Maximinos - Escola Básica Frei Caetano Brandão
  - Agrupamento de Escolas de Real - Escola Básica de Real
  - Agrupamento de Escolas Dona Maria II - Escola Básica de Lameiras
  - Agrupamento de Escolas Dona Maria II - Escola Secundária D. Maria II
  - Agrupamento de Escolas Sá de Miranda - Escola Básica de Palmeira
  - Agrupamento de Escolas Sá de Miranda - Escola Secundária Sá de Miranda
  - Agrupamento de Escolas Trigal Santa Maria - Escola Básica de Trigal de Santa Maria
  - Agrupamento de Escolas Celeirós - Escola Básica de Celeirós
  - Agrupamento de Escolas Francisco Sanches - Escola Básica Dr. Francisco Sanches
- d) Assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas e indicado pelas entidades adquirentes, caso a confeção das mesmas tenha sido efetuada em local diferente, não podendo decorrer mais de 60 minutos desde o ponto de fabrico até ao local onde serão servidas, no horário definido pela entidade adquirente;
- e) Assegurar carga e descarga de géneros alimentícios ou afins;
- f) Garantir o cumprimento de todas as normas de higiene e segurança alimentar em vigor, no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas;
- g) Garantir o fornecimento de refeições escolares, todos os dias úteis, incluindo os períodos de interrupção das atividades letivas se assim for solicitado pela entidade adquirente;
- h) O fornecimento poderá ser estendido durante outros períodos do ano civil em situações devidamente fundamentadas pelas entidades adquirentes e/ou Estabelecimentos de Ensino, tendo as entidades adquirentes de comunicar ao



prestador de serviços essas necessidades com uma antecedência mínima de 5 dias úteis;

- i) Garantir o fornecimento das refeições confeccionadas atendendo aos itinerários, dias e horários definidos pelas entidades adquirentes;
- j) Assegurar a recolha, transporte, separação e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confeccionadas, em recipientes com tampas acionadas por pedal, e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem, designadamente os óleos de fritar usados;
- k) Efetuar a limpeza das caixas de retenção de gordura, recorrendo, sempre que necessário, a uma empresa da especialidade para o efeito;
- l) Deter instalações próprias ou estar capacitada para o tratamento de loiças e confeção de refeições, sempre que estas devam ser confeccionadas fora das instalações propriedade da entidade adquirente ou por estas geridas;
- m) Garantir a disponibilização de livro de reclamações na sede de cada Agrupamento de Escolas, ou noutros locais a indicar pela entidade adquirente;
- n) Fornecer e confeccionar as refeições e demais obrigações referidas no caderno de encargos do presente acordo-quadro, às entidades adquirentes que vierem a ser consideradas em sede de negociação nos termos do artigo 259.º do CCP.

## **Artigo 20.º**

### **Requisitos técnicos e funcionais da confeção**

Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- a) Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
- b) Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado;
- c) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adquirente, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do caderno de encargos do presente acordo-quadro;
- d) Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
- e) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
- f) Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;
- g) Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;
- h) Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adquirente, sempre que por esta seja determinado;
- i) Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um *kit* de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 (doze) elementos e o respetivo registo dos resultados;
- j) O aprovisionamento de matéria-prima (carne, peixe, verdura, frutas, produtos lácteos, ovo líquido, etc.) deve ser feito de forma a garantir os adequados procedimentos de armazenagem e de descongelação dos produtos;
- k) Em caso de espaço reduzido dos equipamentos de refrigeração e congelação, quer este resulte da dimensão dos equipamentos existentes, quer de situações de avaria ou outras, o fornecedor compromete-se a proceder ao número de entregas semanais

necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos equipamentos;

- l) A matéria-prima alimentar fresca não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade;

## **Artigo 21º**

### **Ementas**

- 1- Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- a) Elaborar ementas em conformidade com o modelo definido pela entidade adquirente, com indicação do valor nutricional e alergénios e apresentá-las para aprovação do responsável que para o efeito seja indicado, com 4 (quatro) semanas de antecedência, sem prejuízo de virem a ser acordados outros termos com a entidade adquirente, bem como proceder às eventuais retificações de acordo com as indicações da entidade adquirente;
- b) Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção, a enviar para a entidade adjudicante;
- c) A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, nos refeitórios escolares com confeção local, para consulta por parte de autoridades devidamente habilitadas para o efeito (entidade adquirente, Unidade de Saúde Pública ou Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica).
- d) As ementas semanais devem ser afixadas em lugar ou lugares bem visíveis para a comunidade escolar que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade adquirente, e em modelo digital se solicitado, devendo ser apresentada de forma clara e simples, por forma a facilitar a compreensão da constituição da refeição;
- e) Na descrição da ementa deve ser referido de forma clara qual o tipo de carne ou peixe presente, assim como o acompanhamento, os legumes/saladas presentes e o método culinário utilizado;
- f) Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre quatro a seis semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano e sempre que possível priorizando a utilização de alimentos provenientes da agricultura biológica;
- g) Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);

- 2- As refeições objeto do procedimento deverão ser confeccionadas tendo por referência o estabelecido neste caderno de encargos e as ementas definidas nos **Anexos A a C**, tendo em conta o seguinte:

- a) As capitações a praticar e a Lista de Alimentos Autorizados são as definidas pela Direção-Geral da Educação (DGE) para os refeitórios escolares, designadamente a Circular n.º 3097/DGE/2018, de 08/08/2018, e as que lhe sucedam, que preconiza nas suas orientações, sobre ementas em refeitórios escolares.
- b) Deverão ser servidas ainda ementas alternativas, por motivos de ordem médica, acompanhadas por atestado médico atualizado e religiosa ou dieta vegetariana, carecendo apenas de declaração do/a Encarregado/a de Educação ou do/a aluno/a quando maior (**Anexo D**), no início do ano letivo, no momento da inscrição no serviço de refeição, e sempre que a situação se modifique, tendo em conta as recomendações da Direção-Geral de Saúde, o parecer da Provedoria

de Justiça acerca do assunto e a legislação existente nesta matéria (Lei n.º 11/2017, de 17 de abril).

3- A composição da ementa diária de dieta mediterrânica, constante no **Anexo A**, é a seguinte:

- a) Uma sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas captações e com a frequência máxima prevista pela DGE;
- b) Um prato de carne ou de pescado, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes adequados à ementa;
- c) Os legumes crus devem ser servidos diariamente em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes;
- d) Para tempero, deverá existir, diariamente, disponível na mesa de saladas: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada e orégãos em embalagem adequada ao tempero e limão em metades.
- e) Um pão de "mistura" embalado, de acordo com Lista dos Alimentos Autorizados pela DGE;
- f) Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 variedades) e, simultaneamente, fruta cozida ou assada, quinzenalmente.
- g) Simultaneamente com as 3 variedades de fruta, pode ainda haver doce quinzenalmente, que será servido, se necessário, em taça descartável para sobremesa (dimensão 200ml);
- h) Água (única bebida permitida) servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão ser arejados e depois cobertos.

4- A composição da ementa diária de dieta vegetariana, constante no **Anexo B**, é a seguinte:

- a) Uma sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas captações e com a frequência máxima prevista pela DGE;
- b) Um prato constituído por uma fonte proteica de origem vegetal (as leguminosas), tofu, seitan, acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono, como os cereais ou derivados (arroz, massa, cuscuz, mandioca, ou outros...), ou tubérculos (batata, batata doce...) e por produtos hortícolas (crus ou cozinhados).
- c) Os legumes crus devem ser servidos diariamente em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes.
- d) Para tempero, deverá existir, diariamente, disponível na mesa de saladas: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada e orégãos em embalagem adequada ao tempero e limão em metades;
- e) Um pão de "mistura" embalado, de acordo com Lista dos Alimentos Autorizados pela DGE;
- f) Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 variedades) e, em alternativa, fruta cozida ou assada, quinzenalmente;
- g) Simultaneamente com as 3 variedades de fruta, pode ainda haver doce quinzenalmente sem recurso a laticínios, ou com alternativas vegetais, que será servido, se necessário, em taça descartável para sobremesa (dimensão 200ml);
- h) Água (única bebida permitida) servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão ser arejados e cobertos.

5- Sempre que se justifique a entidade adquirente pode solicitar ao fornecedor refeições de caráter especial, sem encargos adicionais:



a) Almoço Pic-Nic com condicionamento térmico – Para passeios e visitas de estudo;

Ementa Tipo, sem prejuízo de ser solicitada ementa de dieta:

- 2 pães de mistura (50gr cada) com carne assada ou grelhada fatiada (peru/frango/porco), panado de frango/hambúrguer ou 60gr de atum em conserva (a repartir pelos 2 pães) acondicionados individualmente em película aderente ou em caixas biodegradáveis e totalmente compostáveis, ou outro material reciclável adequado;
- no mínimo 2 tipos de produtos hortícolas (ex.: alface, tomate, cenoura, couve roxa, etc.) em quantidades adequadas e a repartir pelos 2 pães;
- 1 peça de fruta fresca da época (devidamente limpa e que não necessite de ser descascada, de acordo com as capitações definidas para o almoço servido nas escolas);
- 1 dose individual de bolachas tipo Maria (4 a 6 bolachas) ou 1 queque;
- 1 pacote (200ml) de sumo ou néctar de fruta (valor superior a 50% de sumo de fruta) ou 1 iogurte líquido natural ou de aroma;
- 2 garrafas de água (0,33cl).

b) Almoço Especial – Comemoração de datas festivas. Proposta de ementa a comunicar previamente à entidade adquirente.

c) Lanche Pic-Nic (meio da manhã e meio da tarde): correspondentes às seguintes combinações de alimentos:

- 1 alimento do Grupo A + 1 alimento do grupo B
- 1 alimento do Grupo B + 1 alimento do Grupo C

Grupo A: 1 iogurte líquido (200ml) ou 1 pacote de leite meio gordo ultrapasteurizado (200ml), simples ou com chocolate.

Grupo B: 1 dose individual de bolachas tipo Maria/Torrada ou 1 dose individual de bolachas de Água e Sal ou 1 queque/bolo de arroz, embalados individualmente;

Grupo C: 1 pacote de sumo com palhinha (100% sumo de fruta) ou 1 peça de fruta fresca da época que não necessite ser descascada, de acordo com as capitações definidas para o almoço servido nas escolas.

- 6- As ementas semanais devem ser afixadas em lugar ou lugares bem visíveis para a comunidade escolar que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade adquirente, e em modelo digital se solicitado, devendo ser apresentada de forma clara e simples, por forma a facilitar a compreensão da constituição da refeição.
- 7- Na descrição da ementa deve ser referido de forma clara qual o tipo de carne ou peixe presente, assim como o acompanhamento, os legumes/saladas presentes e o método culinário utilizado.
- 8- Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre quatro a seis semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano e sempre que possível priorizando a utilização de alimentos provenientes da agricultura biológica.
- 9- Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos).
- 10- Assegurar que o plano de ementas respeite as condições constantes das Orientações Sobre as Ementas e Refeitórios Escolares (Direcção-Geral do Ministério da Educação) e legislação em vigor designadamente a Lei n.º 11/2017 de 17 de abril, além de dever ter-se em conta as observâncias constantes no Despacho n.º 10919/2017 de 13 de dezembro;

- 11- Na definição das ementas, devem ser observados os princípios para uma alimentação saudável, designadamente as Orientações Sobre as Ementas e Refeitórios Escolares (Direcção-Geral do Ministério da Educação) do caderno de encargos do presente acordo-quadro e demais legislação em vigor, respeitantes a natureza dos alimentos autorizados, a composição das ementas e as capitações dos alimentos;
- 12- A ementa deve apontar para métodos de confeção/temperos compatíveis com o nível etário dos utentes, sendo para tal necessário utilizar baixos teores de sal, gordura, açúcar e promover o consumo de fibras (variadas) e de produtos naturais. Estão impedidos os produtos concentrados designadamente o uso de fécula, base de legumes pré-preparada, puré de batata instantâneo ou seus sucedâneos, na composição da base das sopas.
- 13- Os alimentos que não constam na Orientações Sobre as Ementas e Refeitórios Escolares (que contem a Lista de Alimentos Autorizados), não podem ser utilizados na composição da ementa. Como exceção a esta regra, admite-se a inclusão de alimentos não constantes da lista desde que sejam considerados equivalentes aos ali incluídos e desde que previamente autorizados pelas entidades adquirentes, por sua própria iniciativa ou por proposta do fornecedor. Terão ainda de ser observadas eventuais condicionantes ao uso desses alimentos, que constarem da autorização emitida pelas entidades adquirentes.
- 14- Para as ementas em causa, o prestador de serviços poderá propor outros alimentos, necessitando obrigatoriamente da aprovação da entidade adquirente.
- 15- Fornecer refeição de substituição, nas condições estabelecidas nas consultas prévias para efeitos do disposto no artigo 259.º do CCP, sempre que ocorram situações pontuais de falta de abastecimento de água, eletricidade e/ou gás, acautelando, igualmente o fornecimento de água potável engarrafada e demais palamenta descartável para o efeito (sempre que se justifique).
- 16- Fornecer água de nascente engarrafada sempre que a entidade adquirente o solicite no procedimento abrigo do acordo-quadro, sem encargos adicionais.
- 17- O fornecedor devesse assegurar, também, o fornecimento de refeição aos adultos/agentes educativos que desejem esse serviço, mediante encomenda prévia com as correspondentes capitações.

## **Artigo 21º**

### **Documentação, informações e Acompanhamento**

1 - Compete aos fornecedores apresentar às entidades adquirentes, sempre que estas o solicitem e sem prejuízo dos relatórios de faturação ou demais informação solicitada pela Central de Compras, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:

- a) Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas dos seus fornecedores, relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;
- b) Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;
- c) Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;
- d) Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidas para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;
- e) Documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos;

- f) Boletins de sanidade do pessoal afeto à atividade objeto do presente caderno de encargos;
  - g) Para o acompanhamento da execução do contrato, o fornecedor fica obrigado a manter reuniões de coordenação com os representantes das entidades adquirentes, pelo menos com a periodicidade de uma reunião por período letivo, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião;
  - h) As reuniões previstas no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte das entidades adquirentes, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião;
  - i) Os fornecedores, no prazo de 15 dias úteis contados da data de celebração do contrato, deverão informar as respetivas entidades adquirentes, por escrito, e relativamente a cada um dos refeitórios, quanto ao funcionário que o representará, indicando a respetiva categoria e contacto telefónico, se viável;
  - j) A eventual substituição dos representantes deverá ser comunicada, por escrito, no prazo de 5 dias úteis a contar da mesma.
- 2 – Para a boa execução e melhor acompanhamento do serviço contratualizado, deverão ser preenchidos pela entidade adjudicante ou adjudicatária, os seguintes anexos:
- a) **Anexo E** – Pedido de alteração de ementa
  - b) **Anexo F** – Registo de Avaliação da refeição prova
  - c) **Anexo G** – Modelo de Reclamação do Funcionário do Refeitório
  - d) **Anexo H** - Mapa de controlo diário de refeições
  - e) **Anexo I** - Mapa de registo Diário de verificação
  - f) **Anexo J**- Registo diário de funcionamento do refeitório

## **Artigo 22º**

### **Requisitos de Higiene e Limpeza**

- 1- Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:
  - a) Elaborar mensalmente um plano de higienização das instalações e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da entidade adquirente, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;
  - b) Assegurar a arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a entidade adquirente e com utilização de produtos e meios próprios, para que se assegurem as condições necessárias ao correto funcionamento ao longo da vigência do contrato;
  - c) Lavagem dos utensílios de cozinha, louças, entre outros necessários à confeção das refeições e respetivo serviço, devendo assegurar diariamente o seu transporte para as suas instalações, de forma a proceder à sua higienização, sempre e quando os estabelecimentos não disponham de condições de lavagem das louças;
  - d) A arrumação, limpeza, desinfeção e higienização referidos no número pode, caso a entidade adquirente o solicite, ter de ser efetuada até 2 dias antes do início do fornecimento e até dois dias imediatamente após o final de cada período letivo;
  - e) Deve, ainda, zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, bem como não ter sido testado em animais e não conter substâncias nocivas conforme o artigo 59.º do regulamento 1907/2016, devendo obedecer ao plano de higienização previamente definido;



- f) Garantir a limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão bem como a limpeza e desinfecção de pavimentos, mesas, paredes, tetos, janelas, parapeitos, estores, refeitórios e a loiça sempre que exigido pela entidade adquirente e previsto no contrato ao abrigo do presente acordo-quadro;
- g) Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável;
- h) Garantir uma periodicidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à entidade adquirente;
- i) Sem prejuízo do exposto no número anterior e caso a entidade adquirente o solicite, deverá assegurar a recolha diária de uma amostra do prato confeccionado, em saco esterilizado, devidamente catalogado, devendo permanecer, obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração;
- j) Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfecção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adquirente, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados;
- k) Realizar, com periodicidade mensal, análises microbiológicas em cada local de confeção, nos locais de fornecimento de refeições transportadas, bem como aos alimentos confeccionados, equipamentos, utensílios, etc.

### **Artigo 23º**

#### **Controlo**

- 1- O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos, quer aos/às representantes da escola, quer aos/às técnicos/as e representantes da CMB eventualmente presentes, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.
- 2- O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório, bem como o registo dos produtos inventariados.
- 3- O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente 4 (quatro) amostras do prato confeccionado, recolhidas para sacos esterilizados, duas no princípio e duas no fim do serviço de fornecimento da refeição.
- 4 – A recolha a que se refere o número anterior deve ser feita dos pratos colocados na linha de self-service ou caixas isotérmicas, conforme o caso, e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos.
- 5- Após a colheita, as amostras referidas nos números anteriores são catalogadas procedendo-se do seguinte modo:
  - a) uma do início e uma do final são refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 (setenta e duas) horas na câmara de refrigeração;
  - b) uma do início e uma do final são congeladas, permanecendo obrigatoriamente durante uma semana na câmara de congelação.
- 6- A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.
- 7- O adjudicatário obriga-se a facultar, quando solicitado pela entidade adjudicante, o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.
- 8- O adjudicatário obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.

## Artigo 24º

### Controlo microbiológico

- 1- Os meios de estudo e investigação para defesa e garantia da qualidade devem incidir, essencialmente, sobre os seguintes elementos:
- a) Controlo microbiológico das refeições servidas;
  - b) Controlo microbiológico do equipamento/palamenta;
  - c) Controlo microbiológico do pessoal (mãos);
- 2- No âmbito da execução do contrato devem ser realizadas análises microbiológicas cinco vezes por ano letivo, com a periodicidade seguinte:
- a) 1.ª quinzena de outubro, 2.ª quinzena de novembro, 2.ª quinzena de janeiro, 1.ª quinzena de março e 2.ª quinzena de maio, conforme se apresenta:

Alvo de controlo microbiológico	Alíneas do ponto 1 a), b) ou c)	1.ª Recolha	2.ª Recolha	3.ª Recolha	4.ª Recolha	5.ª Recolha
Refeição servida	a)	X		X		X
Salada exposta			X		X	
Garfo/faca/colher		X				
Tigela sopa/ prato de conduto/ taça sobremesa	b)		X			
Copo/ prato sobremesa ou salada/ tabuleiro				X		
Tábua de corte de carne/ peixe/ legumes					X	
Facas de preparação						X
Mãos de um funcionário a servir os utentes ou a manusear alimentos já preparados ou confeccionados - variar o mais possível as pessoas em quem é realizada a recolha	c)	X	X	X	X	X

- b) Os resultados devem ser disponibilizados à CMF no prazo máximo de dois meses.

## Artigo 25º

### Pessoal afeto à atividade

- 1 - Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:
- a) Entrega do mapa de pessoal a afetar ao fornecimento de refeições confeccionadas, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do fornecimento;
  - b) Garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem prévio acordo da entidade adquirente, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso;
  - c) Assegurar que qualquer pessoa que seja portadora de doença facilmente transmissível através dos alimentos, ou por contacto, direto ou indireto com as

- crianças, nomeadamente que seja portador de feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações, infeções ou distúrbios gastro-intestinais, seja privada do manuseamento de alimentos e do contacto com os alunos, sempre que daí advenha a probabilidade de contaminação dos alimentos ou de transmissão de doenças às crianças, seja por via direta ou indireta;
- d) Assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao fornecimento de refeições (preparação de mesas, empratamento, regeneração de refeições caso se aplique, etc.), vigilância e acompanhamento das crianças no local onde são servidas as refeições (em parceria com os funcionários da entidade adquirentes, caso existam, quer dentro do refeitório quer no recreio) durante a hora de almoço, bem como o tratamento e limpeza de louças, arrumação e limpeza dos espaços;
- e) O pessoal afeto ao fornecimento das refeições deverá estar devidamente identificado;
- f) As entidades adquirentes solicitarão ao fornecedor, sempre que o julgue conveniente durante a execução do contrato, os seguintes elementos:
- Nome das pessoas em serviço nos refeitórios e/ou cozinhas;
  - Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
  - Horário de Trabalho;
  - Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.
- g) O número e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório, desde o início do fornecimento do serviço, até à primeira avaliação do número médio de refeições, a efetuar no final do segundo mês após o início de cada ano letivo, serão os constantes na proposta do adjudicatário, preenchida com base na tabela seguinte:

Tabela 2 - Trabalhadores em serviço em cada refeitório

Escalão	It.º médio de refeições/dia	Trabalhadores a tempo inteiro (40h semanais) a)	Trabalhadores em tempo parcial (20h semanais) b)	Total de Trabalhadores
A	≤ 100	2	0	2
B	> 100 e ≤ 130	2	1	3
C	> 130 e ≤ 170	3	0	3
D	> 170 e ≤ 200	2	2	4
E	> 200 e ≤ 250	2	2	4
F	> 250 e ≤ 300	3	1	4
G	> 300 e ≤ 350	3	2	5
H	> 350 e ≤ 400	4	1	5
I	> 400 e ≤ 450	4	2	6
J	> 450 e ≤ 500	5	1	6
L	> 500 e ≤ 600	5	2	7
M	> 600 e ≤ 700	6	2	8
N	> 700	7	2	9

- O número de trabalhadores estipulados na tabela em regime de horário completo inclui, obrigatoriamente, um cozinheiro de 2.<sup>a</sup>, um preparador e os restantes empregados de refeitório.
- Os trabalhadores, estipulados na tabela, em regime de horário parcial devem ser empregados de refeitório e o seu horário não poderá ser inferior a vinte horas semanais que podem ser distribuídas uniformemente, ao longo da semana, ou em função dos dias com maior consumo médio de refeições, equivalendo a carga horária, no mínimo, a dois dias e meio de trabalho semanal.

- iii. O número de trabalhadores propostos não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal.
- h) Os estagiários eventualmente ao serviço não poderão ser incluídos nos rácios a acordar com a entidade adquirente.

## **Artigo 26º**

### **Outros produtos**

1. A opção pelo material descartável ou material não partível deverá ser definido na consulta prévia das entidades adquirentes;
2. O fornecedor garante, se solicitado pela entidade adquirente e quando aplicável ao lote selecionado, o fornecimento de outros produtos, nomeadamente:
  - a) Guardanapos de folha dupla, com dimensão de 33x33;
  - b) Talheres descartáveis;
  - c) Pratos descartáveis;
  - d) Copos descartáveis;
  - e) Toalhas de papel;
  - f) Recipientes descartáveis de alumínio de cerca de 910 ml, sem tampa, para servir como prato de almoço e jantar;
  - g) Sacos de papel para empacotamento de talheres;
  - h) Película aderente para revestimento de embalagens individuais; Toalhetes de papel;
  - i) Sacos plásticos para acondicionamento de produtos alimentares;
  - j) Embalagens descartáveis para sobremesas, sopas, saladas, pratos, entre outros.

## **Artigo 27º**

### **Instalações, equipamento e material**

1. As entidades adquirentes podem colocar à disposição do fornecedor as suas instalações, o equipamento e outro material (fixo e móvel) existente e outro material necessário ao serviço contratado. Não obstante, a colocação de equipamentos e materiais que estejam em falta nas cozinhas e refeitórios e que sejam necessários ao bom funcionamento do serviço, incluindo a implementação do sistema HACCP, será obrigatoriamente da responsabilidade do fornecedor;
2. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o fornecedor responsável pela sua limpeza e manutenção;
3. Compete ao fornecedor, em articulação com a entidade adquirente, encontrar espaços de refeição para os estabelecimentos de ensino que não disponham dos mesmos, devendo os mesmos reunir os requisitos mínimos de higiene e segurança alimentar;
4. O equipamento necessário para a implementação do sistema de refeições transportadas (malas isotérmicas ou outro) será da responsabilidade do fornecedor;
5. O fornecedor fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta os encargos resultantes da reparação dos equipamentos, colocados à sua disposição pela entidade adquirente, indispensáveis para assegurar o uso normal dos mesmos;
6. Para efeitos do número anterior consideram-se equipamentos todo o tipo de máquinas e seus acessórios, mesas, bancadas, cubas, carros transportadores, utensílios, loiças, talheres, copos, trens de cozinha, recipientes, contentores existentes que se destinam à confeção de refeições;



- 7 São ainda da responsabilidade do fornecedor, independentemente das causas do desaparecimento, a reposição de todo o material de serviço (tachos, tabuleiros, conchas, escumadeiras, pinças, etc.), considerando-se o diferencial entre as existências do inventário inicial e as que se verificarem em inventários conjuntos a decorrer no final dos períodos letivos;
- 8 A reposição deste material deverá ter lugar até ao reinício do período escolar o que, a não ocorrer, configurará um incumprimento contratual e permitirá às entidades adquirentes adquirir todos os itens em falta, debitando o valor correspondente ao fornecedor, em qualquer das faturas subsequentes ao evento;
- 9 As instalações, o equipamento, o material e a palamenta (pratos, copos e talheres) deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação;
- 10 Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos às entidades adquirentes, em bom estado de conservação e funcionamento;
- 11 No início da prestação do serviço deverão as entidades adquirentes e o fornecedor elaborar o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, o qual ficará anexo à ata a subscrever pelas partes;
- 12 O fornecedor é responsável pela verificação diária, no início e no encerramento dos trabalhos, das temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas), através de termómetros específicos, elaborando os respetivos registos, em formulário próprio e nos termos do procedimento ao abrigo do presente acordo-quadro;
- 13 Nos períodos de interrupção das atividades letivas do Natal, da Páscoa, e do Verão os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento, excetuando-se os casos em que os estabelecimentos de ensino se encontrem em funcionamento;
- 14 Caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados nos equipamentos existentes em unidades que não se encontrem em funcionamento, as entidades adquirentes não se responsabilizam pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a ocorrer;
- 15 As anomalias verificadas nas instalações no que se refere ao imóvel, designadamente no sistema de abastecimento de água, no sistema de saneamento, na rede elétrica, cobertura ou pavimentos, serão da responsabilidade das entidades adquirentes, nos casos em que os imóveis sejam propriedade das entidades adquirentes;
- 16 Em situação de furto as instalações nas quais sejam desviados géneros alimentícios, as entidades adquirentes não se responsabilizam pelo pagamento dos mesmos.

### **Artigo 28º**

#### **Implementação do Sistema de HACCP**

- 1 - O fornecedor é responsável pelo cumprimento das obrigações impostas pela legislação relativa às normas gerais e específicas de higiene e medidas de controlo necessárias, de forma a garantir a segurança de todo o processo de fornecimento das refeições, designadamente:
  - a) Higiene Pessoal e Formação**
    - i. Desenvolvimento de um plano de formação, no mínimo com 35 horas, na área da segurança alimentar, para todo o pessoal em serviço;
    - ii. Implementação de um código de boas práticas de higiene.
  - b) Higiene das instalações, equipamentos e utensílios**
    - i. Fornecimento de produtos e materiais de limpeza homologados para o ramo alimentar e adequados ao tipo de limpeza (Sabonete líquido, toalhetes descartáveis para mãos, papel higiénico, sacos para revestir os cestos de papéis/lixo);
    - ii. Existência de fichas técnicas e de segurança dos produtos e materiais de limpeza;

- iii. Implementação de um plano de higienização (o quê, como, quando e quem);
- iv. Existência de registos de controlo de operações de higienização;

**c) Higiene Alimentar – Processo Produtivo**

- i. Existência de registos de controlo de colocação e receção dos produtos alimentares e não alimentares no momento de abertura de malas e empratamento (temperaturas, embalagens, aparência);
- ii. Implementação de um sistema de rastreabilidade;
- iii. Estabelecimento de boas práticas de armazenamento das matérias-primas/ingredientes, produtos preparados, produtos de limpeza e desinfecção e consumíveis;
- iv. Existência de registos de temperatura e de procedimentos escritos relativos ao armazenamento dos produtos;
- v. Existência de procedimentos escritos relativos às várias operações realizadas durante o processo de preparação, confeção e distribuição dos alimentos;

**d) Transporte** - O transporte das refeições, sempre que necessário, deverá obedecer ao disposto no Capítulo IV, do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de Abril, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios, nomeadamente:

- i. Ser efetuada em veículos destinados exclusivamente a esse fim, de forma a garantir a salubridade dos produtos a transportar;
- ii. O transporte dos alimentos deverá ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao fornecimento proposto ( $\geq 65.^{\circ}\text{C}$ , no caso dos alimentos quentes e  $< 4.^{\circ}\text{C}$  nas saladas e iogurtes) e ao tempo necessário para a entrega do serviço;
- iii. A manutenção e higienização do equipamento de transporte é da inteira responsabilidade do fornecedor, sendo higienizado nos locais de confeção, após a sua recolha nas escolas;
- iv. Disponibilização de veículos adequados e suficientes para o fim a que se destinam, com meios de controlo e registo das temperaturas;
- v. Existência de registos de controlo das operações de higienização dos veículos;

**e) Manuseamento e Controlo de Resíduos**

- i. Existência de contentores herméticos de comando não manual, devidamente identificados;
  - ii. Estabelecimento de boas práticas de manuseamento dos resíduos e de higienização dos contentores e dos locais de armazenagem.
- 2 - O fornecedor obriga-se a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.

**Artigo 29º**

**Verificação da execução e distribuição**

- 1 - O sistema cartão escolar contempla os seguintes itens: definição do valor das refeições por cada ciclo de ensino e escola; consulta das refeições por escola e por aluno; ementas; previsão das refeições; marcação das refeições por escola e aluno; pagamento das refeições por escola com acesso ao débito/crédito de cada aluno e a apresentação de relatórios variados (previsão de custos, ementas, e entre outros);
- 2 - O número de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de registos eletrónicos de refeições marcados em plataforma eletrónica no final de cada serviço diário;
- 3 - A verificação quantitativa e qualitativa deve ser registada diariamente, nas fichas constantes no mapa de registo diário de verificação (ANEXO I), do Registo Diário do Funcionamento do Refeitório (ANEXO J) e do Mapa de Controlo Diário das Refeições (ANEXO H), documentos que serão anexos às consultas prévias remetidas pelas entidades adquirentes nos termos do artigo 259.º do CCP;

- 4 - Os relatórios respeitantes às análises microbiológicas deverão ser entregues às entidades adquirentes no prazo de 1 semana após a sua realização;
- 5 - O representante da entidade adquirente deverá assistir diariamente à distribuição das refeições e proceder ao controlo das refeições confeccionadas e refeições consumidas (ANEXO H)

### **Artigo 30º**

#### **Confeção de alimentação para outros fins**

É vedado ao fornecedor confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, para além dos locais estabelecidos no presente caderno de encargos (nomeadamente ao bufete da escola), exceto com o conhecimento e autorização da entidade adquirente tendo em conta as normas definidas pela entidade adquirente.

### **Artigo 31º**

#### **Distribuição tipo Take-Away**

Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, aplicável ao à destruição de refeições com recolha no local em regime de take-away, os fornecedores deverão:

- a) Garantir que as refeições fornecidas são idênticas às realizadas na escola, isto é, compostas por sopa, conduto, guarnição, hortícolas, pão e fruta;
- b) Garantir que são asseguradas as condições adequadas à manutenção da conservação das refeições;
- c) Assegurar que os recipientes que contactam com as refeições estão em adequado estado de higiene e de conservação;
- d) Garantir que as embalagens destinadas a conter as refeições apresentam a menção "próprio para alimentos" ou a simbologia que indica que é apta para entrar em contacto com géneros alimentícios (símbolo do copo e garfo), optando por soluções sustentáveis, evitando embalagens de plástico.

### **Artigo 32.º**

#### **Local e prazo**

Os serviços objeto do presente contrato são fornecidos conforme informação constante da alínea c) do art.º 19º deste caderno de encargos, durante o calendário escolar, até junho de 2023.

## **Parte III**

### **Disposições finais**

### **Artigo 33.º**

#### **Sanções**

O incumprimento contratual determina a aplicação de sanções pecuniárias por parte da entidade adjudicante, nos termos do Acordo Quadro.

### **Artigo 34.º**

#### **Resolução sancionatória por incumprimento contratual**

- 1- O incumprimento contratual definitivo confere à entidade adjudicante o direito à resolução do contrato, nos termos do Acordo Quadro.

- 2- A resolução do contrato não prejudica a aplicação de quaisquer sanções pecuniárias, nos termos do artigo anterior.

### **Artigo 35.º**

#### **Comunicações e notificações**

- 1- Em sede de execução contratual, todas as comunicações da entidade adjudicante dirigidas ao adjudicatário são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado, fax ou correio eletrónico, de acordo com os elementos a indicar pelo adjudicatário.
- 2- Em sede de execução contratual, todas as comunicações do adjudicatário dirigidas à entidade adjudicante são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado, fax ou correio eletrónico, de acordo com os seguintes elementos:

À atenção do: Gestor do contrato – a designar aquando da assinatura do contrato

Praça Municipal – 4700-435 Braga

Tel.: 253 616 060

E-mail: a designar aquando da assinatura do contrato

### **Artigo 36.º**

#### **Cláusula arbitral e foro competente**

- 1- Qualquer litígio ou diferendo entre as partes relativamente à interpretação ou execução do contrato que não seja consensualmente resolvido no prazo máximo de 30 (trinta) dias será decidido por recurso à arbitragem.
- 2- A arbitragem será realizada nos termos do art.º 24.º do Caderno de Encargos do Acordo Quadro de Refeições Escolares.

### **Artigo 37.º**

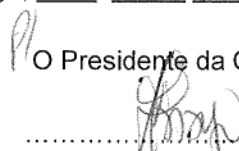
#### **Direito aplicável**

Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições constantes do Acordo Quadro e o CCP.

#### **Despacho:**

Aprovo o presente convite.

Braga, 24 / 05 / 2023

  
O Presidente da Câmara,

.....  
(Ricardo Rio)



**ANEXO A– EMENTA TIPO – DIETA MEDITERRÂNICA**  
**SEMANA 1**

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
<b>Sopa</b>	Nabo com Espinafres e ervilhas/feijão (F.T.S.34)	Feijão-verde (F.T.S.21)	Saloia (Feijão verde e couve-lombarda) (F.T. S.6)	Creme de legumes (espinafres, alho francês) (F.T.S.32)	Grão com couve-lombarda (F.T.S.24)
<b>Prato</b>	Lombos de pescada no forno com puré de batata (F.T.P.5+F.T.AC1)	Febras de porco grelhadas/ gratinadas com molho de cogumelos e arroz cogumelos (F.T.C.9/F.T.C.10+F.T.AC6)	Solha no forno com salada russa (F.T.P.5 + F.T.AC5)	Peru assado com esparguete e feijão verde (F.T.C.25 + F.T.AC9 + F.T.AC10)	Bacalhau à Gomes de Sá/ Bacalhau à Brás (F.T.P.15/ F.T.P.16)
<b>Salada</b>	Alface, pepino e tomate (F.T.SLD)	Alface, couve roxa e milho (F.T.SLD)	Alface, beterraba e tomate (F.T.SLD)	Tomate, milho e pimento (F.T.SLD)	Alface, beterraba e cenoura (F.T.SLD)
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época (min. 3 variedades)/ Fruta cozida/assada (F.T.SOB.6/ SOB.4/SOB.5)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)

**SEMANA 2**

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
<b>Sopa</b>	Couve branca com cenoura ripada (F.T.S.14)	Feijão vermelho com hortaliça (F.T.S.26)	Da horta (batata, couve-lombarda, feijão branco) (F.T. S.9)	Caldo verde (F.T. S.10)	Creme de abóbora com espinafres (F.T.S.30)
<b>Prato</b>	Chili de frango com arroz branco (F.T.C.3+F.T.AC 8)	Perca/Mero no forno com batata e brócolos cozidos (F.T.P.5+F.T.AC3+ F.T.AC10)	Vitela estufada com massa espiral e legumes estufados (Ervilhas e cenoura) (F.T.C.23+F.T.AC9+ F.T.AC11)	Arroz de frutos do mar (pescada, camarão e berbigão) (F.T.P.12)	Coxas de frango assadas com espirais e cenoura (F.T.C.5+ F.T.AC9+ F.T.AC11)
<b>Salada</b>	Alface, pimento e tomate (F.T.SLD)	Alface, milho e tomate (F.T.SLD)	Cenoura, couve roxa e pepino (F.T.SLD)	Alface, beterraba e milho (F.T.SLD)	Alface, pepino e tomate (F.T.SLD)
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) Aletria (F.T.SOB.6/F.T.SOB. 3)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)

### SEMANA 3

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
<b>Sopa</b>	Juliana (batata, repolho, ervilhas) (F.T.S.4)	Grão com espinafres (F.T.S.24)	Lavrador (batata, couve portuguesa, feijão vermelho) (F.T. S.7)	Creme de ervilhas com couve-flor (F.T. S.35)	Feijão-verde (F.T.S.21)
<b>Prato</b>	Empadão de atum com arroz, ervilhas e cenoura (F.T.P.10)	Perna de porco no forno/estufado com esparguete e salada tricolor (F.T.C.4+F.T.AC.9+ F.T.AC.13)	Sala de pescada com batata, cenouras, ervilhas, milho e ovo cozido ralado (F.T.P.14)	Frango estufado com ervilhas e arroz (F.T.C.11+F.T.AC8)	Abrótea estufada com batata cozida (F.T.P.8+F.T.AC3)
<b>Salada</b>	Alface, couve roxa e pepino (F.T.SLD)	Alface, milho e tomate (F.T.SLD)	Alface, beterraba e milho (F.T.SLD)	Alface, cenoura e couve roxa (F.T.SLD)	Alface, pepino e tomate (F.T.SLD)
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades)/ Fruta cozida/assada (F.T.SOB.6/ SOB.4/SOB.5)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)

### SEMANA 4

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
<b>Sopa</b>	Abóbora com massinhas (F.T.S.11)	Grão com nabiças (F.T.S.24)	Creme de cenoura com couve branca (F.T. S.29)	Feijão branco c/ espinafres (F.T. S.23)	Legumes com ervilhas (F.T.S.25)
<b>Prato</b>	Feijoada à Portuguesa com arroz (F.T.C.17 + F.T.AC8)	Filetes de pescada gratinados com batata corada/cozida) (F.T.P.2+F.T.AC4/ F.T. AC3)	Bifinhos de peru estufados com macedónia de legumes estufados (F.T.C.1+F.T.AC15)	Badejo estufado com batata e couve-flor cozidas (F.T.P.8+F.T.AC3 + F.T. AC10)	Febras de porco grelhadas com estufado de cogumelos e arroz de milho (F.T.C.6+F.T.AC6)
<b>Salada</b>	Alface, milho e pepino (F.T.SLD)	Alface, pimento e tomate (F.T.SLD)	Alface, couve roxa e pepino (F.T.SLD)	Alface, beterraba e cenoura (F.T.SLD)	Cenoura, couve roxa e tomate (F.T.SLD)
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Gelado (F.T.SOB.6/ F.T.SOB.7)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)

### SEMANA 5

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
<b>Sopa</b>	Juliana (batata, repolho, ervilhas) (F.T.S.4)	Minestrone (feijão verde, batata, abóbora) (F.T.S.1)	Feijão vermelho com couve lombarda (F.T.S.23)	Macedónia de legumes (Batatas, feijão-verde, ervilhas) (F.T.S.2)	Creme de alho francês com couve-flor (F.T.S.31)
<b>Prato</b>	Salada de pescada com batata, cenouras, ervilhas, milho e ovo cozido ralado (F.T.P.13)	Arroz de aves (peru e frango) (F.T.C.8)	Salmão grelhado/gratinado com batata e feijão-verde cozidos (F.T.P.6/F.T.P.2+ F.T.AC3+F.T.AC10)	Lombo de porco no forno com esparguete e salada tricolor (cenoura, cogumelos e ervilhas) (F.T.C.18+F.T.AC9 +F.T.AC13)	Filetes de badejo com arroz de feijão (F.T.P.18+ F.T.AC14)
<b>Salada</b>	Alface, pepino e tomate (F.T.SLD)	Alface, couve em juliana e milho (F.T.SLD)	Alface, milho e tomate (F.T.SLD)	Alface, beterraba e pepino (F.T.SLD)	Alface, pimento e tomate (F.T.SLD)
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) Fruta assada/cozida (F.T.SOB.6/SOB.4/S OB.5)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)

### SEMANA 6

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
<b>Sopa</b>	Couve branca (F.T.S.12)	Creme de ervilhas e cenoura (F.T.S.27)	Alho francês com curgete (F.T.S.16)	Espinafres com cenoura (F.T.S.22)	Agrião (F.T.S.20)
<b>Prato</b>	Coxas de frango/ Frango assado com arroz de cenoura (F.T.C5+F.T.AC.6)	Bacalhau gratinado com batata assada/cozida e feijão-verde cozido (F.T.P19+F.T.AC2/ F.T.AC3+F.T.AC10)	Rancho (porco e vaca) (F.T.C.2)	Maruca no forno com molho de limão e ervas aromáticas e salada russa (batata, ervilhas e cenoura) (F.T.P.18+F.T.AC5)	Bifes de frango de tomatada com arroz de feijão (F.T.C.1+F.T.AC14)
<b>Salada</b>	Alface, cenoura e curgete (F.T.SLD)	Cenoura, milho e tomate (F.T.SLD)	Alface, beterraba e pepino (F.T.SLD)	Alface, cenoura e couve roxa (F.T.SLD)	Couve-de-bruxelas, milho e tomate (F.T.SLD)
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades)/ Leite-creme (F.T.SOB.6/ F.T.SOB.2)

### SEMANA 7

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
<b>Sopa</b>	Couve-flor com cenoura (F.T.S.13)	Creme de legumes (Espinafres, alho francês, abóbora) (F.T.S.32)	Horta (Batata, couve-lombarda, feijão branco) (F.T.S.9)	Feijão branco com couve-lombarda (F.T.S.23)	Caldo verde (F.T.S.10)
<b>Prato</b>	Filetes de pescada fritos/ Barrinhas de pescada com arroz de feijão (F.T.P.1 + F.T.AC15)	Carne de vaca estufada com ervilhas e espirais (F.T.C.27 + F.T.AC9)	Arinca no forno com salada russa (batata, cenoura e ervilhas) (F.T.P.5 + F.T.AC5)	Strogonoff de frango com arroz (F.R.C.15 + F.T.AC6)	Badejo gratinado com batata assada/ cozida com brócolos (F.T.P.2 + F.T.AC2/ F.T.AC3)
<b>Salada</b>	Couve roxa, pimento e tomate (F.T.SLD)	Alface, cenoura e milho (F.T.SLD)	Alface, pepino e tomate (F.T.SLD)	Cenoura, couve roxa e tomate (F.T.SLD)	Alface, beterraba e milho (F.T.SLD)
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.SOB6/ F.T.SOB4)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)

### SEMANA 8

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
<b>Sopa</b>	Alho francês (F.T.S.17)	Legumes com ervilhas (F.T.S.25)	Creme de abóbora com feijão-verde (F.T.S.30)	Camponesa (Batata, couve-lombarda e feijão vermelho) (F.T.S.5)	Primavera (Abóbora, repolho, ervilhas) (F.T.S.3)
<b>Prato</b>	Arroz de pato no forno à antiga (F.T.C.14)	Palmeta assada com cebola e puré de batata (F.T.P.5 + F.T.AC1)	Panados de frango no forno com esparguete e ervilhas (F.T.C.28+ F.T.AC9+ F.T.AC10)	Bacalhau com broa (F.T.P.9)	Costeletas de porco de cebolada com arroz de cenoura (F.T.C.21 + F.T.AC)
<b>Salada</b>	Alface, cenoura e tomate (F.T.SLD)	Couve roxa, pimento e tomate (F.T.SLD)	Alface, beterraba e cenoura ralada (F.T.SLD)	Milho, pepino e tomate (F.T.SLD)	Alface, couve-roxa e tomate (F.T.SLD)



<b>Sobremesa</b>	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Gelatina de frutas (F.T.SOB6/F.T.SOB1)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)
------------------	---	---	---	--	--

### SEMANA 9

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
<b>Sopa</b>	Nabo e cenoura com couve (F.T.S.15)	Feijão-verde (F.T.S.21)	Lavrador (Batata, couve portuguesa, feijão vermelho) (F.T.S.7)	Sopa de tomate (F.T.S.19)	Nabiças com feijão-verde (F.T.S.18)
<b>Prato</b>	Atum com feijão-frade (atum, ovo e feijão frade) (F.T.P.7)	Carne de vaca assada fatiada com arroz de ervilhas (F.T.C.24 + F.T.C.AC6)	Solha gratinada com macedónia de legumes e batata cozida (F.T.P.3 + F.T.AC12 + F.T.AC3)	Bife de frango/peru e molho de cogumelos, com esparguete (F.T.C.9 + F.T.AC.9)	Bacalhau à Gomes de Sá (F.T.P.16)
<b>Salada</b>	Beterraba, cenoura e tomate (F.T.SLD)	Cenoura, couve-roxa e tomate (F.T.SLD)	Alface, cenoura e milho (F.T.SLD)	Alface, pepino e tomate (F.T.SLD)	Alface, milho e pimento (F.T.SLD)
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.SOB6/SOB4)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)

### SEMANA 10

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
<b>Sopa</b>	Saloia (Batata, feijão vermelho, couve-lombarda) (F.T.S.6)	Abóbora com massinhas (F.T.S.11)	Creme de alho francês com cenoura e curgete (F.T.S.31)	Grão com feijão-verde (F.T.S.24)	Primavera (Abóbora, repolho, ervilhas) (F.T.S.3)
<b>Prato</b>	Arroz de aves (peru e frango) (F.T.C.8)	Peixe rainha estufado com batata cozida (F.T.P.8 + F.T.C.AC3)	Febras de porco grelhados/ gratinados com estufado de ervilhas e cenoura e massa fusili (F.T.C.6/7 + F.T.AC11 + F.T.AC9)	Pescada no forno com salada russa (batata, ervilhas, feijão-verde e cenoura) (F.T.P.5 + F.T.AC.5)	Perna de peru assada com arroz de legumes (milho e brócolos) (F.T.C.25 + F.T.AC7)

<b>Salada</b>	Couve coração, milho e cenoura (F.T.SLD)	Curgete, pepino e tomate (F.T.SLD)	Alface, cenoura e milho (F.T.SLD)	Alface, couve-roxa e tomate (F.T.SLD)	Beterraba, cenoura e tomate (F.T.SLD)
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época (min. 3 variedades) / Leite creme (F.T.SOB6/ SOB2)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)

### SEMANA 11

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
<b>Sopa</b>	Couve-lombarda (F.T.S.12)	Macedónia de legumes (Batatas, feijão verde, ervilhas) (F.T.S.2)	Feijão branco com couve-lombarda (F.T.S.23)	Creme de legumes (Espinafres, alho francês, abóbora) (F.T.S.32)	Grão com espinafres (F.T.S.24)
<b>Prato</b>	Meia desfeita de bacalhau (F.T.P.4)	Vitela assada fatiada com massa fusili (F.T.C.24+ F.T.C.AC9)	Peixe prata gratinado com batata e couves cozidas (F.T.P.2 + F.T.AC3 + F.T.AC10)	Frango assado com arroz de cenoura (F.T.C.5 + F.T.AC.6)	Massa de atum com legumes (cenoura, couve e ervilhas) (F.T.P.17 + F.T.AC9)
<b>Salada</b>	Milho, pimento e tomate (F.T.SLD)	Alface, couve roxa e milho (F.T.SLD)	Couve em juliana, pepino e tomate (F.T.SLD)	Alface, beterraba e cenoura (F.T.SLD)	Alface, milho e pimento (F.T.SLD)
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.SOB6/ SOB4)

### SEMANA 12

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
<b>Sopa</b>	Alho francês com curgete (F.T.S.16)	Portuguesa (Batata, couve portuguesa, feijão) (F.T.S.8)	Juliana (batata, repolho, ervilhas) (F.T.S.4)	Creme de feijão verde (F.T.S.33)	Horta (Batata, couve-lombarda, feijão branco) (F.T.S.9)

<b>Prato</b>	Salada de frango (massa, frango, ovo, cenoura e ervilhas) (F.T.C.10)	Salmão grelhado/ gratinado com batata a murro (F.T.P.6/2 + F.T.AC16)	Carne de vaca e porco com grão-de-bico, couve-lombarda e arroz de cenoura (F.T.C.16 + F.T.AC10 + AC6)	Abrótea estufada com batata cozida (F.T.P.8 + F.T.AC3)	Bife de frango com tomatada de arroz e ervilhas (F.T.C.1 + F.T.AC6)
<b>Salada</b>	Couve roxa, pepino e tomate (F.T.SLD)	Alface, beterraba e milho (F.T.SLD)	Alface, cenoura e milho (F.T.SLD)	Couve roxa, cenoura e tomate (F.T.SLD)	Alface, cenoura e couve em juliana (F.T.SLD)
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Aletria (F.T.SOB6/ SOB3)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB6)

## ANEXO B – EMENTA TIPO – DIETA VEGETARIANA

### SEMANA 1

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
<b>Sopa</b>	Nabo com Espinafres e ervilhas/feijão (F.T.S.34)	Feijão-verde (F.T.S.21)	Saloia (Feijão verde e couve-lombarda) (F.T. S.6)	Creme de legumes (espinafres, alho francês) (F.T.S.32)	Grão com couve-lombarda (F.T.S.24)
<b>Prato</b>	Empadão de legumes e soja (F.T.VEG. 1)	Massa siciliana (F.T. VEG.2)	Salada de legumes (F.T.VEG.3)	Cogumelos grelhados com arroz e feijão preto (F.T.VEG.4)	Legumes salteados com tofu, broa e batata gratinada (F.T. VEG.5)
<b>Salada</b>	Alface, pepino e tomate (F.T.SLD)	Alface, couve roxa e milho (F.T.SLD)	Alface, beterraba e tomate (F.T.SLD)	Tomate, milho e pimento (F.T.SLD)	Alface, beterraba e cenoura (F.T.SLD)
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época (min. 3 variedades)	Fruta da época (min. 3 variedades) Fruta assada/cozida (F.T.SOB.6/SOB.4/ SOB.5)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)

## SEMANA 2

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
<b>Sopa</b>	Couve branca com cenoura ripada (F.T.S.14)	Feijão vermelho com hortaliça (F.T.S.26)	Da horta (batata, couve-lombarda, feijão branco) (F.T. S.9)	Caldo verde s/chouriço (F.T. S.10)	Creme de abóbora com espinafres (F.T.S.30)
<b>Prato</b>	Lasanha de soja e legumes ou espinafres (F.T.VEG.6)	Jardineira de legumes (F.T.VEG.7)	Feijoada de cogumelos e arroz branco (F.T.VEG.8)	Esparguete vegetariano à Bolonhesa (F.T.VEG.9)	Arroz de lentilhas/feijão com Legumes Mediterrânicos assados (F.T.VEG.10)
<b>Salada</b>	Alface, pimento e tomate (F.T.SLD)	Alface, milho e tomate (F.T.SLD)	Cenoura, couve roxa e pepino (F.T.SLD)	Alface, beterraba e milho (F.T.SLD)	Alface, pepino e tomate (F.T.SLD)
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) Sorvete (F.T.SOB.6/ F.T.SOB.8)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)

## SEMANA 3

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
<b>Sopa</b>	Juliana (batata, repolho, ervilhas) (F.T.S.4)	Grão com espinafres (F.T.S.24)	Lavrador (batata, couve portuguesa, feijão vermelho) (F.T. S.7)	Creme de ervilhas com couve-flor (F.T. S.35)	Feijão-verde (F.T.S.21)
<b>Prato</b>	Chili vegetariano de soja com arroz branco (F.T.P.11+F.T.AC.8)	Rancho Vegetariano (F.T.VEG.12)	Salada de Três Feijões (F.T.VEG.13)	Tarteletes de cogumelos e tofu (F.T.VEG.14)	Massinha de seitan e legumes (cenoura e brócolos) (F.T.VEG.15)
<b>Salada</b>	Alface, couve roxa e pepino (F.T.SLD)	Alface, milho e tomate (F.T.SLD)	Alface, beterraba e milho (F.T.SLD)	Alface, cenoura e couve roxa (F.T.SLD)	Alface, pepino e tomate (F.T.SLD)
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época (min. 3 variedades) Fruta assada/cozida (F.T.SOB.6/ SOB.4/SOB.5)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB.6)



### SEMANA 4

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
<b>Sopa</b>	Abóbora com massinhas (F.T.S.11)	Grão com nabiças (F.T.S.24)	Creme de cenoura com couve branca (F.T. S.29)	Feijão branco c/ espinafres (F.T. S.23)	Legumes com ervilhas (F.T.S.25)
<b>Prato</b>	Hambúrguer de grão e legumes com arroz de ervilhas e cenoura (F.T.VEG16)	Massa primavera-FT mudar (F.T.VEG.17)	Feijoada vegetariana com soja (F.T.VEG.18)	Malandrinho de Feijão com Almôndegas de Oleaginosas (F.T.VEG.19)	Seitan no forno com cebola e batatas às rodela (F.T.VEG.20)
<b>Salada</b>	Alface, milho e pepino (F.T.SLD)	Alface, pimento e tomate (F.T.SLD)	Alface, couve roxa e pepino (F.T.SLD)	Alface, beterraba e cenoura (F.T.SLD)	Cenoura, couve roxa e tomate (F.T.SLD)
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época (min. 3 variedades)  (F.T.SOB 6)	Fruta da época (min. 3 variedades)  (F.T.SOB 6)	Fruta da época (min. 3 variedades)  (F.T.SOB 6)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Gelatina (F.T.SOB 6/F.T.SOB1)	Fruta da época (min. 3 variedades)  (F.T.SOB 6)

### SEMANA 5

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
<b>Sopa</b>	Juliana (batata, repolho, ervilhas) (F.T.S.4)	Minestrone (feijão verde, batata, abóbora) (F.T.S.1)	Feijão vermelho com couve lombarda (F.T.S.23)	Macedónia de legumes (Batatas, feijão-verde, ervilhas) (F.T.S.2)	Creme de alho francês com couve-flor (F.T.S.31)
<b>Prato</b>	Fettucini com natas, cogumelos e grão (F.T.VEG.21)	Salada de Verão (feijão frade com ovo e salsa com batata cozida) e macedónia de legumes estufados (F.T.VEG22 + F.T.AC15)	Almôndegas de lentilhas com arroz/batatas (F.T.VEG.23)	Salada de grão de bico com legumes e nozes (F.T.VEG24)	Risotto de ervilhas e cogumelos (F.T. VEG25)
<b>Salada</b>	Alface, pepino e tomate (F.T.SLD)	Alface, couve em juliana e milho (F.T.SLD)	Alface, milho e tomate (F.T.SLD)	Alface, beterraba e pepino (F.T.SLD)	Alface, pimento e tomate (F.T.SLD)
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época (min. 3 variedades)/ Fruta assada/cozida (F.T.SOB 6/SOB.4/SOB.5)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 6)

## SEMANA 6

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
<b>Sopa</b>	Couve branca (F.T.S.12)	Creme de ervilhas e cenoura (F.T.S.27)	Alho francês com curgete (F.T.S.16)	Espinafres com cenoura (F.T.S.22)	Agrião (F.T.S.20)
<b>Prato</b>	Legumes estufados com ervilhas (F.T.VEG26)	Strogonoff de cogumelos e tofu (F.T.VEG27)	Favas com quiabos (F.T.VEG28)	Tagliatelli com soja e molho de tomate (F.T.VEG29)	Estufado de grão com legumes (F.T.VEG30)
<b>Salada</b>	Alface, cenoura e curgete (F.T.SLD)	Cenoura, milho e tomate (F.T.SLD)	Alface, beterraba e pepino (F.T.SLD)	Alface, cenoura e couve roxa (F.T.SLD)	Couve-de-bruxelas, milho e tomate (F.T.SLD)
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época (min. 3 variedades)  (F.T.SOB 6)	Fruta da época (min. 3 variedades)  (F.T.SOB 6)	Fruta da época (min. 3 variedades)  (F.T.SOB 6)	Fruta da época (min. 3 variedades)  (F.T.SOB 6)	Fruta da época (min. 3 variedades)/Sorvete (F.T.SOB6/F.T.SOB8)

ANEXO C - FICHAS TÉCNICAS

F.T. SOPAS (F.T.S.)	Ingredientes	Capitação	Método culinário
F.T.S.1 Minestrone	Feijão-verde Batata Abóbora Cenoura Cebola Azeite Sal Alho	40g 30g 30g 30g 20g 3ml ≤0,2g q.b.	Lavar, descascar e cortar as batatas, a cenoura, a cebola e o alho. Cozer todo o preparado, exceto metade das cenouras, em água. Depois de cozido, acrescentar o feijão-verde, a abóbora e a restante cenoura cortada aos cubos e previamente lavada. Retificar o tempero e no final da cozedura, juntar o azeite.
F.T.S.2 Macedónia de legumes	Batatas Feijão-verde Ervilhas Cenoura Cebola Nabo Azeite Sal Alho	60g 40g 35g 30g 20g 20g 3ml ≤0,2g q.b.	Lavar, descascar e cortar as batatas, as cebolas, o nabo e o alho e cozer. Depois de cozido tritura e adicionar o feijão-verde e a cenoura previamente cortados em porções pequenas e a ervilha. Deixar cozer, retificar o tempero e no final adicionar o azeite.
F.T.S.3 Primavera	Abóbora Repolho Ervilhas Batata Cenoura Cebola Nabo Azeite Sal Alho	40g 40g 35g 30g 30g 20g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Lavar e descascar as cenouras, as batatas, a abóbora, o nabo e as cebolas. Preparar a cenoura aos quadrinhos. Numa panela colocar a água com as batatas, nabo e a cebola. Deixar cozer. Triturar a base da sopa. Juntar a cenoura, o repolho e as ervilhas e deixar cozer. No final da cozedura, retificar o tempero e adicionar o azeite.
F.T.S.4 Juliana	Batata Repolho Ervilhas Cenoura Cebola Nabo Azeite Sal Alho	60g 40g 35g 30g 20g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Lavar, descascar e cortar metade das cenouras, as batatas, as cebolas, o alho e o nabo. Colocar tudo numa panela e deixar cozer. Depois de cozido reduzir tudo a puré e adicionar a cenoura (cortada aos cubos), o repolho (em juliana) e as ervilhas e deixar cozer. Retificar o tempero e no final adicionar o azeite.
F.T.S.5 Camponesa	Batata Couve lombarda Feijão vermelho Cebola Azeite Sal Alho	60g 40g 40g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	De véspera, demolhar o feijão. No dia, lavar, descascar e cortar as batatas, as cebolas e o alho e preparar a couve-lombarda cortada em juliana. Cozer as batatas, as cebolas e o alho em água. Seguidamente tritura tudo com algum feijão, previamente cozido, e adicionar a água de cozer o feijão. Acrescentar a couve-lombarda e deixar cozer. Adicionar o restante feijão, retificar o tempero e juntar o azeite no final da cozedura.

F.T.S.6 Saloia	Batata Feijão vermelho Couve-lombarda Cenoura Cebola Azeite Sal Alho	60g 40g 40g 30g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Demolhar o feijão de véspera. Lavar, descascar e cortar as batatas, as cebolas, os alhos e metade das cenouras e cozer em água. Depois de cozidos, adicionar metade do feijão (previamente cozido) e a água de o cozer e triturar o preparado. Juntar a couve lombarda (cortada em juliana) e o resto das cenouras (cortada aos cubos) até cozer. Antes do final da cozedura, adicionar o resto do feijão e se necessário alguma água de o cozer. Retificar o tempero. Após cozedura adicionar o azeite.
F.T.S.7 Lavrador	Batata Couve portuguesa Feijão vermelho Cenoura Cebola Nabo Azeite Sal Alho	60g 40g 40g 30g 20g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Demolhar o feijão de véspera. No dia, lavar, descascar e cortar os ingredientes e cozer em água, exceto o feijão (cozido previamente) e a couve (previamente lavada e cortada às tiras). Após cozer, triturar o preparado e adicionar o feijão e a couve. Retificar o tempero). No fim da cozedura, acrescentar o azeite.
F.T.S.8 Portuguesa	Batata Couve-portuguesa Feijão Cenoura Cebola Azeite Sal Alho	60g 40g 40g 30g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Demolhar o feijão de véspera. Lavar, descascar e cortar os ingredientes e cozer em água, exceto a couve portuguesa e metade do feijão (previamente cozido). Após cozer, triturar o preparado e adicionar a couve portuguesa (cortada em juliana) e o restante feijão. No fim da cozedura, acrescentar o azeite.
F.T.S.9 Horta	Batata Couve lombarda Feijão branco Curgete Cenoura Cebola Azeite Sal Alho	60g 40g 40g 30g 30g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Demolhar o feijão de véspera. No dia, lavar, descascar e cortar as batatas, metade das cenouras e as cebolas e levar a cozer em água. Adicionar cerca de metade do feijão (previamente cozido) ao preparado anterior. Triturar o preparado e juntar a couve-lombarda (previamente cortada e lavada) e o resto das cenouras até cozer. Antes do final da cozedura, adicionar o restante feijão e deixar apurar. No final reificar o tempero e acrescentar o azeite.
F.T.S.10 Caldo verde	Batata Caldo verde Cebola Chouriço Azeite Sal Alho	120g 50g 20g 10g 3ml ≤0,2gr q.b.	Lavar e descascar a batata, o alho, e a cebola. Cozer em água. Depois de cozido, triturar os legumes. Juntar o caldo-verde e deixar cozer. No final da cozedura adicionar o azeite e retificar o tempero. Servir com chouriço previamente cozido.
F.T.S.11 Abóbora com massinhas	Abóbora Cenoura Curgete Alho francês	60g 30g 30g 30g	Lavar, descascar e cortar a abóbora, o alho francês, as cenouras, as courgettes e as cebolas e cozer em água. Depois de cozidos, triturar tudo. Acrescentar a massa e deixar

	Massa cotovelos Cebola Azeite Sal	20g 20g 3ml ≤0,2gr	cozer. Retificar o tempero e adicionar o azeite no final da cozedura.
F.T.S.12 Couve branca/Couve lombarda	Couve branca/lombarda Abóbora Batata Cenoura Cebola Azeite Sal Alho	60g 40g 30g 30g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Lavar, descascar e cortar os ingredientes e levar a cozer a batata, a cebola, o alho, a cenoura e a abóbora. Após cozedura, triturar o preparado e adicionar a couve cortada em juliana e deixar cozer. Antes do final da cozedura retificar o tempero e no final adicionar o azeite.
F.T.S.13 Couve flor com cenoura	Abóbora Couve flor Cenoura Courgete Cebola Azeite Sal Alho	60g 40g 30g 30g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Descascar, lavar e cortar em pedaços a abóbora, a courgette, a cenoura, a cebola, o alho e cortar em pedaços. Cozer tudo em água. Após cozido, reduzir a puré. Posteriormente colocar a couve-flor, previamente lavada, aos pedaços e deixar cozer. Retificar o tempero e juntar o azeite no final da cozedura.
F.T.S.14 Couve branca com cenoura ripada	Abóbora Couve branca Cenoura Courgete Cebola Azeite Sal Alho	60g 50g 45g 30g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Lavar, descascar e cortar os ingredientes e levar a cozer a batata, a cebola, o alho, metade da cenoura, a abóbora e a courgette. Após cozedura, triturar o preparado e adicionar a couve cortada em juliana e a restante cenoura raspada e deixar cozer. Antes do final da cozedura retificar o tempero e no final adicionar o azeite.
F.T.S.15 Nabo com espinafres/cenoura e couve lombarda	Batata Espinafres/ Cenoura Couve lombarda Nabo Cebola Azeite Sal Alho	60g 40/ 45g 40g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Lavar, descascar e cortar os ingredientes e levar a cozer a batata, a cebola, o alho, o nabo, metade das cenouras (quando se aplica) e a couve lombarda. Após cozedura, triturar o preparado e adicionar os espinafres em juliana ou a restante cenoura raspada. Antes do final da cozedura retificar o tempero e no final adicionar o azeite.
F.T.S.16 Alho francês com courgete	Abóbora Alho francês Courgete Cenoura Cebola Nabo Azeite Sal Alho	60g 50g 50g 45g 20g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Descascar, lavar e cortar o alho francês, a cenoura, a abóbora, a courgette, o nabo, o alho e a cebola e cortar tudo em pedaços. Adicionar todos os ingredientes, exceto a courgette e levar a cozer. Após cozido, reduzir a puré, acrescentar a courgette e deixar cozer. Retificar o tempero e adicionar o azeite no final da cozedura.
F.T.S.17 Alho francês	Abóbora Alho francês Cenoura Courgete	60g 50g 30g 30g	Lavar, descascar e cortar a abóbora, a courgette, a cenoura, o nabo, o alho francês e as cebolas. Levar a cozer tudo exceto metade do alho francês. Depois de cozido,



	Cebola Nabo Azeite Sal Alho	20g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	triturar tudo e adicionar o restante alho francês, previamente cortado às rodelas. Antes do final da cozedura retificar o tempero e no final adicionar o azeite.
F.T.S.18 Nabiças com feijão-verde	Nabiças Batata Feijão-verde Cenoura Cebola Azeite Sal Alho	50g 40g 40g 30g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	De véspera demolhar o feijão-frade. Descascar e lavar as batatas, as cenouras, os alhos e as cebolas e levar a cozer em água a ferver. Depois de tudo cozido, triturar a sopa e algum feijão-frade (previamente cozido). Adicionar as nabiças previamente lavadas e preparadas. Deixar cozer e juntar o restante feijão-frade já cozido. Por fim, juntar o sal e o azeite.
F.T.S.19 Sopa de tomate	Tomate Abóbora Batata Ervilhas Cenoura Curgete Cebola Azeite Sal	60g 40g 30g 35g 30g 30g 20g 3ml ≤0,2gr	Limpar o tomate de pele e sementes. Lavar, descascar e cortar os ingredientes e cozer em água. Após cozer, triturar o preparado, retificar o tempero e adicionar o azeite.
F.T.S.20 Agrião	Batata Agrião Cenoura Cebola Azeite Sal Alho	60g 40g 30g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Descascar, lavar e cortar as batatas, as cenouras, as cebolas e os alhos e cozer em água a ferver. Posteriormente triturar a sopa e adicionar o agrião previamente cortado e lavado. Deixar o agrião cozer. Retificar o sal e juntar o azeite no final da cozedura.
F.T.S.21 Feijão verde	Batata Couve branca Feijão verde Cenoura Cebola Azeite Sal Alho	60g 50g 40g 30g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Lavar, descascar e cortar as batatas, a couve branca, a cenoura, a cebola, o alho e cozer em água. Preparar o feijão-verde às tirinhas. Depois de cozido, triturar os legumes. Acrescentar o feijão-verde, deixar cozer e retificar os temperos. No final da cozedura, juntar o azeite.
F.T.S.22 Espinafres com cenoura	Batata Cenoura Espinafres Cebola Azeite Sal Alho	60g 45g 40g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Lavar, descascar, cortar os ingredientes e cozer em água, exceto a cenoura e os espinafres. Após cozer, triturar o preparado e adicionar a cenoura, previamente cortada aos cubos, e os espinafres. No fim da cozedura, retificar o tempero e acrescentar o azeite
F.T.S.23 Grão de bico/feijão (branco ou vermelho) com couve lombarda/espinafres	Batata Couve lombarda/ espinafres Grão de bico/ feijão Cenoura Cebola	60g 40g  40g 30g 20g	De véspera, demolhar o grão/feijão. No dia, lavar, descascar e cortar os ingredientes e levar a cozer a batata, a cebola, o alho e a cenoura. À parte cozer o feijão/grão. Após cozedura, triturar os legumes e metade do feijão/grão anteriormente cozidos.

	Azeite Sal Alho	3ml ≤0,2gr q.b.	Adicionar a couve cortada em juliana ou os espinafres e deixar cozer. Antes do final adicionar o restante feijão/grão refogar o tempero e no final adicionar o azeite.
F.T.S.24 Grão de bico com couve lombarda/ espinafres/ feijão verde/nabiças	Batata Couve lombarda/ espinafres/ feijão verde/nabiças Grão de bico Cenoura Cebola Azeite Sal	60g 50g  40g 30g 20g 3ml ≤0,2gr	De véspera demolhar o grão. No dia, descascar, lavar e cortar em pedaços a batata, a cenoura, a cebola e o alho. Levar os ingredientes a cozer. Após cozedura, triturar os legumes e metade do feijão/grão anteriormente cozidos. Adicionar a couve-lombarda/ espinafres/feijão-verde/nabiças em pedaços e deixar cozer. Antes do final adicionar o restante feijão/grão refogar o tempero e no final adicionar o azeite.
F.T.S.25 Legumes com ervilhas	Batata Ervilhas Alho francês Cenoura Cebola Nabo Azeite Sal Alho	60g 55g 40g 30g 20g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Lavar, descascar e cortar a abóbora, a courgette, a cenoura, o nabo, o alho francês e as cebolas. Levar a cozer tudo exceto metade do alho francês. Depois de cozido, triturar tudo e adicionar o restante alho francês, previamente cortado às rodelas. Antes do final da cozedura refogar o tempero e no final adicionar o azeite.
F.T.S.26 Feijão vermelho com hortaliça (couve lombarda e couve branca)	Batata Couve branca Feijão vermelho Couve lombarda Azeite Sal Alho	60g 45g 40g 40g 3ml ≤0,2gr q.b.	De véspera, demolhar o feijão. No dia, lavar, descascar e cortar todos os ingredientes e cozer, exceto metade do feijão, a couve branca e a couve lombarda. Após cozer, triturar o preparado e acrescentar os restantes vegetais. No fim da cozedura, refogar o tempero e adicionar o azeite.
F.T.S.27 Creme de ervilhas e cenoura	Batata Ervilhas Cenoura Alho francês Courgette Cebola Azeite Sal	60g 55g 45g 40g 30g 20g 3ml ≤0,2gr	Lavar, descascar e cortar os ingredientes e cozer em água, exceto metade das ervilhas. Após cozedura, triturar o preparado e adicionar a restante metade de ervilhas. No fim da cozedura, acrescentar o azeite e refogar o tempero.
F.T.S.28 Creme de couve flor	Batata Couve flor Cenoura Cebola Nabo Azeite Sal Alho	60g 40g 30g 20g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Lavar, descascar e cortar os ingredientes e levar a cozer a batata, a cenoura, a cebola, o nabo, metade da couve-flor e o alho. Após cozedura, triturar o preparado e adicionar a restante couve-flor cortada aos bocadinhos e deixar cozer. Antes do final da cozedura refogar o tempero e no final adicionar o azeite.
F.T.S.29 Creme de cenoura com couve branca	Batata Couve branca Cenoura	60g 50g 45g	Descascar, lavar e cortar em pedaços a batata, a abóbora, a cenoura, a couve branca, a cebola, o nabo e o alho. Colocar os

	Cebola Nabo Azeite Sal Alho	20g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	ingredientes numa panela com água e deixar cozer. Após cozido, reduzir a puré, retificar o sal e deixar ferver mais um pouco. Juntar o azeite no final.
F.T.S.30 Creme de abóbora com couve-flor/ espinafres/ feijão verde	Abóbora Alho francês Curgete/ couve-flor/ couve lombarda Cenoura Cebola Nabo Azeite Sal Alho	60g 50g 50g 45g 20g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Descascar, lavar e cortar a abóbora, os nabos, a courgette, as cenouras, as cebolas e os alhos e cozer em água. Posteriormente triturar os legumes e adicionar a couve-flor/espinafres/feijão-verde em juliana. No fim retificar os temperos e juntar o azeite no final da cozedura.
F.T.S.31 Creme de alho francês com cenoura e curgete/ couve flor/ couve lombarda	Abóbora Alho francês Curgete/ couve flor/ couve lombarda Cenoura Cebola Nabo Azeite Sal Alho	60g 50g 50g 45g 20g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Lavar e descascar o alho francês, a cenoura, a abóbora, a courgette/couve-flor/couve lombarda, o nabo, o alho e a cebola e cortar tudo em pedaços. Adicionar todos os ingredientes numa panela com água e levar a cozer. Após cozido, reduzir a puré. Retificar temperos e adicionar o azeite.
F.T.S.32 Creme de legumes	Espinafres Alho francês Abóbora Batata Cenoura Cebola Azeite Sal Alho	40g 40g 40g 30g 30g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Lavar, descascar e cortar as batatas, o feijão-verde, a couve branca, a cenoura, a cebola e o alho e cozer em água. Preparar o feijão verde às tirinhas. Depois de cozido, triturar todo o preparado. Retificar a temperatura e no final da cozedura, juntar o azeite.
F.T.S.33 Creme de feijão verde	Batata Couve branca Feijão verde Cebola Cenoura Azeite Sal Alho	60g 50g 40g 30g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	Lavar, descascar e cortar as batatas, o feijão-verde a couve branca, a cenoura, a cebola e o alho e cozer em água. Preparar o feijão-verde às tirinhas. Depois de cozido, triturar todo o preparado. Retificar a temperatura e no final da cozedura, juntar o azeite.
F.T.S.34 Nabo com espinafres e ervilhas/feijão	Batata Feijão Espinafres Ervilhas Nabo Cebola Azeite Sal Alho	60g 40g 40g/45g 35g 20g 20g 3ml ≤0,2gr q.b.	De véspera, demolhar o feijão. Lavar, descascar e cortar os ingredientes e levar a cozer a batata, a cebola, o alho, o nabo, e o feijão ou as ervilhas. Após cozedura, triturar o preparado e adicionar os espinafres em juliana. Antes do final da cozedura retificar o tempero e no final adicionar o azeite.

F.T.S.35 Creme de ervilhas com couve-flor	Batata Ervilhas Couve flor Alho francês Curgete Cebola Azeite Sal	60g 55g 45g 40g 30g 20g 3ml ≤0,2gr	Lavar, descascar e cortar os ingredientes e levar a cozer a batata, a cenoura, a cebola, o nabo, metade da couve-flor e o alho. Após cozedura, triturar o preparado e adicionar a restante couve-flor cortada aos bocadinhos e deixar cozer. Antes do final da cozedura retificar o tempero e no final adicionar o azeite.
--	--	---	--

F.T. CARNE (F.T.C.)	Ingredientes	Capitação	Método culinário
F.T.C.1 Bife de frango/Porco de tomatada	Bife Cenoura Tomate Cebola Azeite Sal Alho	160g 40g 35g 25g 3ml ≤0,2g q.b.	Lavar e cortar os bifes de frango/porco e temperar com sal e alho esmagado. Estufar a cenoura cortada às rodelas, o tomate cortado aos pedaços e a cebola cortada às meias luas. Adicionar os bifes de frango/porco ao estufado e levar ao lume anterior ou dispô-los em tabuleiros, regar com o estufado e levar ao forno.
F.T.C.2 Rancho (porco e vaca aos cubos, grão de bico, massa e couve lombarda)	Grão de bico Carne de vaca Carne de porco Couve lombarda Massa Cenoura Tomate Cebola Chouriço de carne Farinheira Bacon Azeite Sal Sumo de limão Alho/louro	80g 80g 80g 80g 50g 50g 35g 25g 20g 10g 10g 3ml ≤0,2g q.b. q.b.	De véspera demolhar o grão-de-bico. Lavar e cortar as carnes e temperar com sumo de limão, louro e sal. No dia, preparar a cenoura aos cubos e a couve lombarda em gomos. Cozer o grão-de-bico em água e sal. Estufar as carnes, com a cenoura, a couve lombarda, azeite, sal, cebola picada, alho, louro e tomate. Num tacho à parte cozer a massa. Após cozedura do estufado acrescentar ao preparado o grão-de-bico, a água onde cozeu o grão-de-bico, a massa e a farinheira e deixar apurar.
F.T.C.3 Chili com arroz branco	Frango Cebola Azeite (estufado) Tomate (polpa/concentrado) Alho Sal Iodado Feijão Arroz Cebola Azeite	130g  25g 9g 25g 2g ≤0,2g 50g 50g 20g 3ml	Demolhar o feijão de véspera. Cozer o feijão. Num tacho coloca-se o azeite, a cebola, o alho e o tomate. Adiciona-se a frango cortado em pedacinhos e deixa-se cozinhar. Adiciona-se o feijão e se necessário adicionar um pouco de água de cozedura do feijão.
F.T.C.4 Perna de porco no forno/ estufado	<u>No forno:</u> Perna de porco/ lombo/ pá de porco Azeite Sal Alho	140g  7g ≤0,2g q.b.	<u>No forno:</u> De véspera, e após descongelação da carne, temperar a carne com alho, sal e pimentão doce. Nos tabuleiros, colocar um pouco de azeite no fundo e seguidamente a carne e levar ao forno. No final da cozedura,

	<p>Pimentão doce</p> <p><u>Estufado:</u></p> <p>Perna de porco/ lombo/ pá de porco</p> <p>Tomate (Polpa/ concentrado)</p> <p>Cebola</p> <p>Azeite</p> <p>Sal</p> <p>Cenoura guarnição</p> <p>Ervilhas</p> <p>Cogumelos</p>	<p>q.b.</p> <p>140g</p> <p>25g</p> <p>25g</p> <p>9g</p> <p>≤0,2g</p> <p>q.b.</p> <p>60g</p> <p>90g</p>	<p>cutar às fatias e proceder ao reaquecimento antes de servir.</p> <p><u>Estufado:</u> Temperar previamente a carne após descongelação. Picar a cebola, juntar o tomate e levar ao lume com a carne temperada com sal. Ir acrescentando água se necessário. Deixar estufar até a carne atingir a temperatura e consistência de cozedura. Deve servir-se fatiada.</p>
<p>F.T.C.5</p> <p>Coxas de frango/ Frango assado</p>	<p>Coxas de frango</p> <p>Sal</p> <p>Sumo de limão</p> <p>Alho</p> <p>Orégãos</p> <p>Alecrim</p> <p>Salsa</p>	<p>20g</p> <p>≤0,2g</p> <p>q.b.</p> <p>q.b.</p> <p>q.b.</p> <p>q.b.</p> <p>q.b.</p>	<p>De véspera, lavar, preparar e temperar a carne com uma marinada de sumo de limão, alho picado, sal e ervas aromáticas e reservar em ambiente refrigerado. Posteriormente levar as coxas de frango/frango ao forno quente, disposto em tabuleiro e levar ao forno a assar.</p>
<p>F.T.C.6</p> <p>Febras de porco grelhadas com estufado de cenoura e cogumelos/ ervilhas/ feijão verde</p>	<p>Febras de porco</p> <p>Cogumelos/ Ervilhas/ Feijão verde</p> <p>Cenoura</p> <p>Tomate</p> <p>Cebola</p> <p>Azeite</p> <p>Sal</p> <p>Ervas aromáticas</p> <p>Alho</p>	<p>160g</p> <p>50g/55g/5</p> <p>0g</p> <p>45g</p> <p>35g</p> <p>25g</p> <p>3ml</p> <p>≤0,2g</p> <p>q.b.</p> <p>q.b.</p>	<p>Preparar o alho, a cebola, a cenoura, o tomate e os cogumelos/ervilhas/feijão-verde e levar a estufar com azeite e ervas aromáticas. Temperar as febras de porco com sal e alho esmagado e levar a grelhar. Após cozedura adicionar o estufado por cima das febras.</p>
<p>F.T.C.7</p> <p>Febras de porco gratinadas com estufado de cenoura e cogumelos/ ervilhas/ feijão-verde</p>	<p>Febras de porco</p> <p>Cogumelos/ ervilhas/ feijão verde</p> <p>Cenoura</p> <p>Tomate</p> <p>Cebola</p> <p>Azeite</p> <p>Sal</p> <p>Ervas aromáticas</p> <p>Alho</p>	<p>160g</p> <p>50g/ 55g</p> <p>/50g</p> <p>45g</p> <p>35g</p> <p>25g</p> <p>3ml</p> <p>≤0,2g</p> <p>q.b.</p> <p>q.b.</p>	<p>Preparar o alho, a cebola, a cenoura, o tomate e os cogumelos/ervilhas/feijão-verde e levar a estufar com azeite e ervas aromáticas. Temperar as febras de porco com sal e alho esmagado. Num tabuleiro, dispor as febras de porco e regar com o estufado por cima e levar a gratinar.</p>
<p>F.T.C.8</p> <p>Arroz de aves (frango e peru)</p>	<p>Peru</p> <p>Frango</p> <p>Arroz</p> <p>Cebola</p> <p>Azeite</p> <p>Sal</p> <p>Ervas aromáticas</p> <p>Louro</p> <p>Alho</p>	<p>110g</p> <p>110g</p> <p>80g</p> <p>25g</p> <p>3ml</p> <p>≤0,2g</p> <p>q.b.</p> <p>q.b.</p> <p>q.b.</p>	<p>Lavar o frango e o peru e cozer em água temperada com sal, alho, sumo de limão, louro e ervas aromáticas. Após cozedura, desfiar as carnes. Num outro tacho estufar o azeite, a cebola, o alho e o bacon até apurar. Adicionar a água de cozedura das aves no estufado e confeccionar o arroz. Após cozedura, colocar o arroz e a carne desfiada em</p>



			camadas alternadamente e levar ao forno.
F.T.C.9 Bife de frango/ peru/Febras de porco grelhado com molho de cogumelos	Bife de frango/ peru/Febras de porco Cogumelos Cebola Azeite Sal Sumo de limão Alho Ervas aromáticas	160g  50g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b.	Lavar e picar a cebola e o alho e levar ao lume a estufar adicionando o azeite. Seguidamente acrescentar os cogumelos e deixar estufar. Temperar as febras/bifes com sal, sumo de limão, alho e ervas aromáticas e levar a grelhar. Ao servir, regar as febras/bifes com o molho de cogumelos.
F.T.C.10 Bife de frango/ peru/Febras de porco gratinadas com molho de cogumelos	Bife de frango/ peru/ febras de porco Cogumelos Cebola Azeite Sal Sumo de limão Alho Ervas aromáticas	160g  50g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b.	Lavar e picar a cebola e o alho e levar ao lume a estufar adicionando o azeite. Seguidamente acrescentar os cogumelos e deixar estufar. Temperar as febras/bifes com sal, sumo de limão, alho e ervas aromáticas. Dispor as febras/bifes num tabuleiro, regar com o molho de cogumelos e levar ao forno a gratinar.
F.T.C.11 Frango/ peru estufado com cogumelos/ ervilhas	Frango/peru Ervilhas/ cogumelos Tomate Cebola Azeite Sal Salsa Sumo de limão Alho	220g 55g/ 50g 35g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b.	De véspera limpar e cortar a carne em peças e temperar com sal, sumo de limão e alho. No dia, lavar e picar a cebola, o alho e a salsa e cortar o tomate em pedaços pequenos. Estufar os ingredientes referidos com ervilha/cogumelos e azeite. Adicionar a carne ao preparado, em lume médio até cozer.
F.T.C.12 Almôndegas estufadas	Almôndegas Tomate Cebola Azeite Sal Salsa Orégãos	150g 35g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b.	Lavar o tomate, a cebola e o alho. Num tacho colocar tomate cortado em pedaços, cebola picada, salsa, azeite, orégãos e sal e levar a estufar. Triturar tudo. Adicionar as almôndegas ao preparado anterior e levar ao lume ou dispô-las em tabuleiros regado com o estufado anterior e levar ao forno.
F.T.C.13 Arroz à valenciana	Lulas Arroz Carne de porco Carne de vaca Ervilhas Cebola Miolo de camarão Miolo de berbigão Pimento vermelho Azeite Sal Alho Louro	80g 80g 60g 60g 30g 25g 25g 20g 10g 3ml ≤0,2g q.b. q.b.	Lavar e picar a cebola e o alho. Lavar e cortar as lulas às rodelas e a carne aos cubos. Estufar as carnes e as lulas juntamente com as ervilhas, a cebola, o alho, o azeite e o louro. Temperar com sal e deixar a cozer. Posteriormente adicionar a água q.b., o arroz e os miolos de camarão e berbigão. Deixar cozer em lume brando e no final da cozedura adicionar o açafrão, verificar os temperos e decorar com tiras de pimento.

	Açafrão	q.b.	
F.T.C.14 Arroz de pato no forno à antiga	Pato sem pele Arroz Cenoura Cebola Chouriço Azeite Sal Alho Gema de ovo pasteurizada	250g 80g 50g 25g 20g 3ml ≤0,2g q.b. q.b.	Cozer o pato em água temperada com sal, alho, cebola, louro e sumo de limão. Lavar e picar cebola, alho e cenoura e num tacho à parte fazer um estufado adicionando azeite. Ao estufado adicionar o pato já cozido e desfiado, deixar estufar até alourar. Noutro tacho à parte, adicionar cebola, alho e azeite, um terço do chouriço e a água de cozedura do pato, para cozer o arroz. Num tabuleiro colocar uma camada de arroz, outra de pato e outra de arroz. Pincelar com gemas, decorar com o restante chouriço e levar ao forno.
F.T.C.15 Strogonoff de frango/ misto (vaca e porco)	Carne de vaca + carne de porco <u>Ou</u> peito de frango Cogumelos Cebola Leite Sal Alho	160g (80g de cada) 160g 50g 25g 20ml ≤0,2g q.b.	Cortar as carnes em fatias pequenas. Lavar e picar o alho e a cebola, juntar a carne com a carne, regar com azeite e levar a lume brando. Antes do final da cozedura, adicionar os cogumelos e o leite até apurar.
F.T.C.16 Carnes mistas estufadas (vaca e porco) com grão de bico	Grão de bico Carne de vaca Carne de porco Cenoura Tomate Cebola Azeite Sal Sumo limão Alho Louro	40g 80g 80g 50g 35g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b.	De véspera demolhar o grão-de-bico. Cortar as carnes temperar com sumo de limão, louro e sal. No dia, lavar e preparar a cenoura aos cubos, o tomate em pedaços pequenos e picar a cebola e o alho. Estufar as carnes, com a cenoura, azeite, cebola picada, alho, louro e tomate. Após cozedura do estufado acrescentar ao preparado o grão-de-bico previamente cozido e parte da água onde foi cozido o grão-de-bico.
F.T.C.17 Feijoada à portuguesa	Couve lombarda Carne de vaca Carne de porco Feijão vermelho Tomate Cebola Chouriço de carne Azeite Sal Alho	80g 80g 80g 60g 35g 25g 10g 3ml ≤0,2g q.b.	Demolhar de véspera o feijão e preparar e temperar a carne de vaca aos cubos. No dia, cozer o feijão em água e sal separado das carnes. Cozer a vapor (caso as condições o permitam) a couve lombarda. Fazer um estufado com o azeite, a cebola, o alho e o tomate picados previamente. Adicionar a carne de vaca e porco cortados aos cubos e a cenoura em pedaços pequenos e parte da água de cozer o feijão. Deixar cozer, mexendo de vez em quando. Verificar se necessita de mais água. Num outro tacho cozer o chouriço de carne também em água. Após a carne estar cozida adicionar a couve escorrida, o chouriço

			de carne cortado em rodela e o feijão cozido. Envolver tudo e deixar apurar.
F.T.C.18 Lombo/ pá de porco assada	Lombo/ pá de porco Cebola Azeite Sal Alho Sumo de limão Noz-moscada Cominhos Salsa	160g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b. q.b. q.b.	De véspera, temperar a carne com alho, sal, sumo de limão e as ervas aromáticas indicadas. Lavar as cebolas e o alho. Descascar as cebolas e cortá-las em rodela e picar o alho. Nos tabuleiros, colocar um pouco de azeite no fundo e seguidamente a cebola e o alho e depois a carne e levar ao forno. No final da cozedura, cortar às fatias.
F.T.C.19 Arroz de carnes mistas (vaca e porco)	Vaca Porco Arroz Cenoura Cebola Azeite Sal Salsa Alho	80g 80g 80g 50g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b.	Cortar as carnes e temperar com sumo de limão, louro e sal. No dia, lavar e preparar a cenoura aos cubos e picar a cebola e o alho. Estufar as carnes, com a cenoura, azeite, cebola picada, alho e louro. Após cozedura adicionar água e deixar levantar fervura para juntar o arroz. Após cozedura, polvilhar com salsa.
F.T.C.20 Salada de frango (massa, frango, ovo, cenoura e ervilhas)	Peito de frango Massa fusili Ovo em natureza ou pasteurizado Ervilhas Cenoura Milho Azeite Maionese Sal Vinagre	120g 80g 1 unidade 50g 50g 30g 3ml 1 dose ind ≤0,2g q.b.	Cozer o frango em água, sal e cebola e desfia-lo após a cozedura. Cozer os vegetais cortando a cenoura previamente (em água ou a vapor) e a massa fusili separadamente. De seguida, dispor no tabuleiro em camadas a massa fusili, os legumes, o frango e o ovo cozido e picado alternadamente. Após servido, pode ser temperado com azeite e vinagre ou maionese.
F.T.C.21 Costeletas/ Febras de porco de cebolada	Costeletas/ febras de porco Cogumelos Tomate Cebola Azeite Sal Sumo de limão Orégãos Salsa Alho	200g/ 160g 50g 35g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b. q.b.	De véspera preparar e temperar as febras com sal, alho, orégãos, salsa e sumo de limão. Dispor a cebola e o tomate às rodela e a carne num tabuleiro, regar com azeite e levar ao forno convetor ou colocar tudo num tacho e levar ao lume até cozer.
F.T.C.22 Jardineira de frango	Frango Batata Ervilhas Feijão-verde Cenoura Tomate Cebola Azeite Sal	220g 200g 45g 40g 40g 35g 25g 3ml ≤0,2g	Picar a cebola e o alho. Lavar, cortar o frango aos bocados e temperar com sal, sumo de limão e alho. Lavar e cortar aos cubos as batatas. Estufar a cebola, o alho, o azeite, o frango e o tomate. Quando o frango estiver tenro, adicionar água e quando esta estiver a ferver, adicionar as batatas e mais tarde os

	Sumo de limão	q.b.	legumes previamente cozidos, de preferência, a vapor.
F.T.C.23 Carne de vaca/ Vitela estufada aos cubos	Carne de vaca/ vitela Tomate Cebola Azeite Sal	160g 35g 25g ≤0,2g q.b.	Picar a cebola, o alho e o tomate e levar ao lume com a carne previamente temperada com sal e orégãos. Depois de cozinhada fatiar e servir.
F.T.C.24 Carne de vaca/ Vitela assada fatiada	Carne de vaca Azeite Sal Sumo de limão Alho Orégãos Salsa Manjerição	160g 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b. q.b. q.b.	De véspera, fazer uma marinada com sumo de limão, alho picado, sal, manjerição, salsa, orégãos e um pouco de azeite e envolver na carne deixando esta em ambiente refrigerado até ao momento da confeção. Colocar a carne num tabuleiro untado com azeite e levar ao forno. Depois de atingir a temperatura de confeção, cortar a carne às fatias e servir.
F.T.C.25 Pernas de peru/ peru assado	Perna de peru/ peru Sal Sumo de limão Alho Ervas aromáticas	220g ≤0,2g q.b. q.b. q.b.	De véspera, lavar a carne e cortar e seguidamente fazer uma marinada de sumo de limão, alho picado, sal e ervas aromáticas e colocar a carne a marinar em ambiente refrigerado. Posteriormente levar a carne a forno quente, em tabuleiro, com a pele virada para cima. Envolver a carne com o caldo que se vai formando, até ficar assado.
F.T.C.26 Hambúrguer estufado	Hambúrguer Tomate Cebola Azeite Sal Ervas aromáticas Alho	2 unid 80g 35g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b.	Lavar e picar a cebola e o alho e cortar o tomate em pedaços pequenos. Estufar a cebola, o alho, o tomate, o azeite e triturar tudo. Dispor os hambúrgueres em tabuleiro e regar com o estufado anterior e levar ao forno ou colocar os hambúrgueres no tacho junto com o estufado e levar ao lume até cozer.
F.T.C.27 Carne de vaca estufada com ervilhas	Carne de vaca Ervilhas Tomate Cebola Azeite Sal Alho Orégãos	160g 55g 35g 30g 3ml ≤0,2g q.b. q.b.	Picar a cebola e o alho. Cortar a carne aos cubos e temperar com sal e orégãos. Colocar no tacho a cebola, o tomate, o azeite, o alho, a carne e levar ao lume até estufar. À parte cozer as ervilhas. Depois de cozidas acrescentar ao estufado e deixar apurar.
F.T.C.28 Panados de frango no forno	Peito de frango Leite Sumo de limão Gengibre Dentes de alho Pão ralado Sal Farinha	160g q.b. q.b. q.b. 2 q.b. ≤0,2g q.b.	Cortar os peitos em bifes fininhos e colocar numa travessa. Temperar com sal, pimenta, os dentes de alho e o gengibre, picados. Regar com o leite e o sumo do limão. Antes de começar a panar, enxugar bem os bifes com papel absorvente. Passar, depois, pela farinha, seguido do ovo e pão ralado.

			Dispor os panados num tabuleiro forrado com papel vegetal. Verta um fio de azeite e leve ao forno pré-aquecido a 200º C. Deixe no forno por 20 a 25 minutos.
--	--	--	--

F.T. PEIXE (F.T.P.)	Ingredientes	Capitação	Método culinário
F.T.P.1 Filetes/ barritas de pescada panados no forno	Filetes/ barritas de pescada panados	1 unid - 150g Ou 2 unid- 150g	Colocar os filetes/barritas de pescada panados num tabuleiro e levar ao forno para serem confeccionados.
F.T.P.2 Dourada/ Filetes de pescada/ abrótea/ badejo/ cardeal/ cardinal/ maruca/ palmeta/ pargo/ peixe prata/ peixe rainha/ salmão gratinado	Dourada/ filetes de pescada/ restantes Cenoura Cebola Azeite Sal Salsa Sumo de limão Orégãos Louro Manjerição Alho Pão ralado	200g/ 165g/ 170g 40g 20g 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. q.b.	De véspera, limpar, preparar e temperar o peixe com as ervas aromáticas, o sumo de limão, o alho e o sal. No dia, dispor no tabuleiro o azeite, a cebola, o peixe e polvilhar com pão ralado, cenoura ralada fina e levar ao forno, deixando gratinar.
F.T.P.3 Lombos de pescada/ abrótea/ perca/ pescada/ solha gratinada	Lombos de pescada/ restantes peixes Azeite Sal Leite vaca UHT meio gordo Sumo de limão Orégãos Salsa Alho	165g/ 170g 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b. q.b. q.b.	Limpar, preparar e temperar o peixe com sal, sumo de limão, alho e as ervas aromáticas. Num tacho adicionar azeite e o leite, deixando-o cair em fio e mexendo sempre para não deixar engrossar. Posteriormente colocar o peixe num tabuleiro, regar com o preparado de leite e levar ao forno a gratinar.
F.T.P.4 Meia desfeita de bacalhau	Bacalhau Grão de bico Cebola Azeite Ovo Salsa Vinagre Alho	130g 80g 25g 5ml ½ unidade q.b. q.b. q.b.	De véspera, demolhar o grão-de-bico. No dia cozer o grão-de-bico, o bacalhau e o ovo em separado. Assim que estiverem cozidos, retirar e limpar o bacalhau de peles e espinhas; descascar o ovo e cortar em rodela. Adicionar o bacalhau e o ovo ao grão-de-bico. Picar os dentes de alho, a cebola e a salsa. Colocar os temperos (mistura de salsa, alho, cebola, vinagre e azeite) à parte.
F.T.P.5 Lombos de pescada assados no forno/ Outra espécie autorizada	Lombos de pescada/ Restantes peixes Tomate Cebola Azeite Sal	170g 35g 25g 3ml ≤0,2g	Lavar, preparar e temperar o peixe com sal, alho, sumo de limão e ervas aromáticas, de preferência de véspera. Colocar o peixe num tabuleiro previamente untado com um pouco de azeite e cebola às rodela. Por cima do



	Alho Sumo de limão Salsa Orégãos Louro Tomilho	q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. q.b.	peixe regar com o tomate aos cubos sem sementes e levar ao forno.
F.T.P.6 Dourada/ badejo/ cardeal/ cardinal/ palmeta/ pargo/ perca/ salmão/ solha/ grelhado	Dourada/ restantes peixes Sal Salsa Sumo de limão Alho	200g/170g  ≤0,2g q.b. q.b. q.b.	Após limpar e preparar o peixe, temperar com sal, salsa, sumo de limão e alho picado. Grelhar em grelhador ou nas grelhas do forno convetor.
F.T.P.7 Atum com feijão-frade (atum, ovo e feijão frade)	Atum em conserva Feijão-frade Cebola Azeite Ovo Sal Salsa Vinagre	100g 60g 10g 5ml 1 unidade ≤0,2g q.b. q.b.	De véspera, demolhar o feijão-frade. No dia cozer o feijão-frade e o ovo em água e sal e separados. Após cozido, colocar o feijão-frade num tabuleiro, descascar o ovo, picar e juntar, assim como o atum já escorrido e a salsa. Envolver o preparado e adicionar azeite e vinagre. Colocar a cebola picada à disposição.
F.T.P.8 Lombos de Pescada estufados/ Outra espécie de peixe autorizada	Lombos de pescada/ lulas/ restantes peixes Tomate Cebola Azeite Sal Louro Alecrim Orégãos Salsa	165g/ 240g/ 170g 35g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b. q.b.	Após limpar e preparar o peixe, temperar com sal. Estufar a cebola, o alho, as ervas aromáticas, o tomate cortado aos pedaços e o azeite. Colocar o peixe em tabuleiro, regar com o preparado anterior e levar ao forno convetor OU colocar todos os ingredientes num tacho e levar ao lume.
F.T.P.9 Bacalhau com broa	Batata Bacalhau Couve galega Cebola Azeite Ovo Broa de milho Alho Louro	270g 150g 100g 25g 5ml ½ unidade q.b. q.b. q.b.	Cozer o bacalhau, desfiar e retirar as espinhas e a pele. Triturar a broa e cortar a couve-galega às tiras grossas. Cozer a couve em água e sal. Estufar a cebola, o azeite, o alho picado e a folha de louro. Juntar o bacalhau e misturar com as tiras de couve. Descascar as batatas, cortar em rodelas finas e cozer de preferência a vapor. Dispor num tabuleiro as batatas, o preparado de bacalhau, envolvido com ovo, previamente batido, e por cima polvilhar com a broa de milho. Regar com azeite e levar ao forno.
F.T.P.10 Empadão de atum com arroz, ervilhas e cenoura	Atum Ervilhas Cenoura Tomate Cebola Azeite Ovo pasteurizado	100g 50g 50g 35g 25g 3ml 1 unidade	Estufar o atum, previamente escorrido, com tomate, cebola, louro, orégãos, ervilhas e cenoura (previamente cozidas) e azeite. Triturar 90% do ovo. Num tabuleiro dispor alternadamente camadas de arroz branco (feito de acordo com as indicações referidas nas

	Sal Louro Orégãos	≤0,2g q.b. q.b.	fichas técnicas dos acompanhamentos), atum e ovo. Na última camada de arroz pincelar com o restante ovo batido (10%) e levar ao forno.
F.T. P11 Carapau frito	Carapau Óleo de amendoim ou girassol Sal Alho Sumo de limão Farinha de trigo (1ª qualidade)	220g 10ml  ≤0,2g q.b. q.b. q.b.	Lavar e preparar os carapaus. Temperar com alho, sal e sumo de limão. Passar pela farinha. Aquecer o óleo de amendoim e fritar o peixe até ficar alourado de ambos os lados. Colocar a escorrer em papel absorvente.
F.T.P.12 Arroz de frutos do mar (pescada, camarão e berbigão)	Filetes de pescada Arroz Tomate Miolo de camarão Cebola Miolo de berbigão Azeite Sal Salsa Alho	150g 80g 35g 25g 25g 20g 3ml ≤0,2g q.b. q.b.	Descascar a cebola, o tomate, os alhos e picar. Estufar o azeite, a cebola, os alhos, o tomate. Após estarem estufados adicionar o miolo de camarão, o miolo de berbigão e água q.b. Posteriormente juntar o arroz. Minutos antes do final da cozedura do arroz adicionar a pescada, previamente cozida e desfiada e envolver. No final, polvilhar com salsa.
F.T.P.13 Salada de pescada com batata, cenouras, ervilhas, milho e ovo cozido ralado	Pescada Cenoura Milho Azeite Sal iodado Ovo cozido pasteurizado ralado/ picado Batata Ervilha	150g 80g 50g 9ml ≤0,2g q.b.  140g 60g	Após lavar e preparar o peixe, cozer em água (ou a vapor) com sal. Após a cozedura, desfiar o peixe em lascas. Cozer os legumes e as batatas separadamente (em água ou a vapor) e escorrer. De seguida, colocar os legumes e a batata num tabuleiro e dispor a pescada, o camarão e o ovo cozido e picado por cima dos mesmos. Envolver tudo muito bem sem desfazer muito. Após servido, pode ser temperado com azeite e vinagre ou maionese.
F.T.P.14 Arroz de lulas	Lulas Arroz Tomate Cebola Azeite Sal Salsa Sumo de limão Alho Louro	240g 80g 35g 20g 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b. q.b.	Lavar e preparar as lulas às rodelas. Temperar com sumo de limão e sal. Fazer um estufado com azeite, cebola, louro, alho e o tomate, previamente partido aos cubos. Acrescentar água e um pouco de sal e deixar levantar fervura. Acrescentar as lulas e deixar cozinhar. Por fim, juntar o arroz, deixar ao lume até cozer. Polvilhar com salsa picada.
F.T.P.15 Bacalhau à Brás	Batata Bacalhau Ovo pasteurizado Cebola Azeitonas pretas Óleo de amendoim/ girassol	270g 130g 1 unidade 25g 15g 10ml	Cozer o bacalhau, retirar a pele e as espinhas do mesmo e desfiar. Cortar as batatas em palha e as cebolas em rodelas finíssimas. Picar o alho. Fritar as batatas em óleo bem quente só até alourarem ligeiramente (devem ser escorridas sobre papel absorvente).

	Azeite Sal Salsa Alho	5ml ≤0,2g q.b. q.b	Levar ao lume o azeite, a cebola e o alho e deixar estufar lentamente até cozer a cebola. Adicionar, o bacalhau desfiado, envolvendo com o preparado. Seguidamente, adicionar as batatas ao bacalhau e, posteriormente, os ovos. Logo que os ovos estejam em creme, mas cozidos, retirar imediatamente o tacho do lume. Polvilhar com salsa picada e acompanhar com azeitonas pretas.
F.T.P.16 Bacalhau à gomes de Sá	Batatas Bacalhau Ovo pasteurizado Cebola Azeitonas pretas Azeite Sal Salsa Alho Louro	270g 150g ½ unidade 25g 15g 5ml ≤0,2g q.b. q.b q.b.	Cozer o bacalhau, retirar a pele e as espinhas e desfiar em lascas. Cortar as cebolas e os alhos às rodelas; alourar ligeiramente com um pouco de azeite. Adicionar as batatas, que foram cozidas, cortadas às rodelas. Juntar o bacalhau escorrido. Mexer tudo ligeiramente. Colocar o preparado num tabuleiro. Levar a forno bem quente e regar com azeite. Servir com rodelas de ovo cozido e azeitonas pretas.
F.T.P.17 (Massa de) Atum com legumes (cenoura, couve e ervilhas)	Atum em conserva Couve lombarda Ervilhas Cenoura Tomate Cebola Azeite Sal Alho Orégãos	150g 80g 50g 40g 35g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b	Descascar a cebola, o alho e picar e deitar num tacho com um fio de azeite, juntamente com o tomate partido em pequenos pedaços e os orégãos e estufar em lume brando. Entretanto cozer também a couve, a cenoura e as ervilhas e escorrer para libertar o excesso de água. Seguidamente escorrer o atum e misturar com o estufado. Acrescentar os legumes cozidos já partidos aos pedaços e envolver bem.
F.T.P.18 Filetes de pescada/ Badejo/ Cherne/ Maruca/ Solha no forno com molho de limão e ervas aromáticas	Filetes de pescada/ Restantes peixes Azeite Sal Salsa Sumo de limão Coentros Alho Cominhos	165g/ 170g  3ml ≤0,2g q.b. q.b q.b. q.b.	Após limpar e preparar o peixe, temperá-lo com sal, salsa, alho picado, sumo de limão e as ervas aromáticas indicadas. Descascar as cebolas e cortá-las em rodelas. Nos tabuleiros, colocar um pouco de azeite no fundo e seguidamente a cebola e as postas de peixe sobre a mesma e levar ao forno.
F.T.P.19 Bacalhau gratinado	Bacalhau Azeite Leite Alho	190g 5ml q.b. q.b.	De véspera, demolhar o bacalhau em leite. No dia, levar ao forno com alho picado e azeite.

<b>F.T. Acompanhamentos (F.T.AC)</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Capitação</b>	<b>Método culinário</b>
<b>F.T. AC. 1 Puré de batata</b>	Batata Leite de vaca UHT meio gordo Sal Noz-moscada	270g 45ml  ≤ 0,2g q.b.	Descascar as batatas e cozer em água e sal. Após cozedura passar as batatas pelo passe-vite ou desfazê-las com as varas da varinha. Colocar a batata triturada num tacho ao lume e juntar o leite quente. Adicionar a noz-moscada, mexer sempre até obter uma consistência mole.
<b>F.T. AC. 2 Batata assada</b>	Batata Azeite Sal Salsa Orégãos	270g 3ml ≤ 0,2g q.b. q.b.	Descascar e cortar as batatas em quartos ou aos cubos. Colocar as batatas num tabuleiro e adicionar o sal, a salsa, os orégãos e por fim o azeite. Levar ao forno até cozer ao ponto de ficarem coradas.
<b>F.T.AC. 3 Batata cozida</b>	Batata Sal	270g ≤ 0,2g	Descascar e cortar as batatas ao meio ou aos cubos e cozer em água e sal ou em tabuleiros perfurados no forno convetor (s/ adição de sal).
<b>F.T. AC. 4 Batata corada</b>	Batata Azeite Sal Orégãos Manjerição	270g 3ml ≤ 0,2g q.b. q.b.	Descascar e cortar as batatas aos cubos e cozer em água e sal ou em tabuleiro perfurado a vapor. Num tabuleiro liso dispor as batatas e regar com um fio de azeite e polvilhar com manjerição e orégãos. Levar ao forno e deixar corar.
<b>F.T. AC. 5 Salada Russa (batata, cenoura, ervilhas, e feijão-verde)/ Salada Camponesa (batata, cenoura, ervilhas e milho)</b>	Batata Ervilhas Cenoura Feijão-verde/Milho Sal	200gr 50gr 50gr 50/30gr ≤ 0,2g	Descascar e cortar as batatas aos cubos e cozer em água e sal ou em tabuleiro perfurado a vapor. Cozer também as cenouras, o feijão-verde e as ervilhas em água e sal ou em tabuleiro perfurado a vapor. Depois de cozidos todos os legumes envolver com as batatas.
<b>F.T. AC. 6 Arroz de cenoura/milho/ervilhas/ cogumelos/couve</b>	Arroz Cenoura/ milho/ ervilhas/cogumelos/ Couve Cebola Azeite Sal Alho	60g 30g/ 30g/ 30g/ 50g/ 30g 20g 3 ml ≤ 0,2g q.b.	Estufar a cebola e o alho em azeite. Adicionar a cenoura cortada aos cubos ao milho/ervilhas previamente cozidos, de preferência a vapor. Posteriormente juntar a água e quando estiver a ferver, adicionar o arroz. No final retificar o tempero.
<b>F.T. AC. 7 Arroz de legumes (feijão-verde/tomate/brócolos/milho/ cenoura)</b>	Arroz Tomate Feijão-verde Cenoura Brócolos Milho Cebola Azeite Sal	60gr 35gr 30gr 30gr 30gr 30gr 20gr 3ml ≤ 0,2g	Estufar a cebola e o alho em azeite. Adicionar a cenoura cortada aos cubos e juntar dois dos restantes legumes (feijão-verde/tomate/brócolos/milho), em função da ementa e de preferência previamente cozidos a vapor. Posteriormente juntar a água e quando estiver a ferver, adicionar o arroz. No final retificar o tempero.

	Alho	q.b.	
<b>F.T. AC. 8</b> <b>Arroz branco</b>	Arroz Cebola Azeite Sal Alho	80g 25g 3ml ≤ 0,2g q.b.	Picar o alho e a cebola e estufar em azeite. Adicionar água ao preparado. Após fervura acrescentar o arroz. No final retificar o tempero.
<b>F.T. AC. 9</b> <b>Esparguete/espirais/macarronete/fusili</b>	Massa Sal	80g ≤ 0,2g	Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar a massa (esparguete/espirais/macarronete/ fusili) e parte do sal e deixar cozer. No final retificar o tempero
<b>F.T. AC. 10</b> <b>Ervilhas/ cenoura/ couve-flor/ milho/ cenoura baby/ feijão-verde/ couve lombarda/ couve-de-bruxelas/ brócolos</b>	Couve-lombarda Brócolos Couve-flor Cenoura Ervilhas Feijão-verde Cenoura baby Couve-de-bruxelas Milho Sal	80gr 60gr 60gr 50gr 50gr 50gr 50gr 40gr 30gr ≤ 0,2g	Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar o(s) legume(s) mencionados e adicionar parte do sal e deixar cozer. No final retificar o tempero OU levar o(s) legume(s) em tabuleiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor, sem adicionar sal. Deixar cozer.
<b>F.T. AC. 11</b> <b>Estufado de legumes</b> (brócolos/ cenoura/ tomate/ feijão-verde/ cogumelos/ ervilhas/ curgete)	Brócolos Feijão-verde Cenoura Ervilhas Curgete Cogumelos Tomate Cebola Azeite Sal Alho	60gr 50gr 50gr 50gr 40gr 50gr 35gr 25gr 3ml ≤ 0,2g q.b.	Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar o(s) legume(s) mencionados e adicionar parte do sal e deixar cozer. No final retificar o tempero OU levar o(s) legume(s) em tabuleiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor, sem adicionar sal. Deixar cozer. Num tacho à parte colocar cebola, alho e o(s) respetivo(s) legume(s), adicionar o azeite e levar ao lume a estufar.
<b>F.T. AC. 12</b> <b>Macedónia de legumes</b>	Feijão-verde Ervilhas Cenoura Azeite Sal	50gr 50gr 50gr 5ml ≤ 0,2g	Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar os legumes mencionados e adicionar parte do sal e deixar cozer. No final retificar o tempero OU levar os legumes em tabuleiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor, sem adicionar sal. Deixar cozer. Servir e temperar com azeite.
<b>F.T. AC.13</b> <b>Salada tricolor</b> (cenoura, cogumelos, ervilhas)	Batata Ervilhas Feijão-verde Cenoura Cebola Sal Alho	200g 55g 55g 50g 20g ≤ 0,2g q.b.	Cozer os legumes e as batatas separadamente (em água ou a vapor) numa panela com água a ferver e sal. De seguida, colocar as batatas cortadas aos cubos e os legumes. Após servido, pode ser temperado com azeite.
<b>F.T. AC.14</b> <b>Arroz de feijão</b>	Arroz Tomate Feijão-vermelho	60g 35g 20g	Estufar a cebola, o alho e o tomate em azeite. Adicionar o feijão previamente demolhado e



	Cebola Azeite Sal Alho	25g 3ml ≤ 0,2g q.b.	cozido. Adicionar a água de cozer o feijão. Após fervura adicionar o arroz.
<b>F.T. AC.15</b> <b>Macedónia de legumes</b> <b>estufados</b>	Alho Cebola Azeite Feijão-verde Ervilhas Cenoura Azeite Sal	q.b. 25g 3ml 50g 50g 50g 5ml ≤ 0,2g	Levar a água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar os legumes mencionados e adicionar parte do sal e deixar cozer. No final retificar o tempero OU levar os legumes em tabuleiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor, sem adicionar sal. Deixar cozer. Num tacho à parte colocar a cebola, alho e o(s) respetivo(s) legume(s), adicionar o azeite e levar ao lume a estufar.
<b>F.T. SALADAS (F.T.SLD)</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Capitação</b>	<b>Método culinário</b>
<b>F.T. SLD</b> <b>Beterraba/ Pepino/</b> <b>Tomate/ Alface/ Couve-</b> <b>roxa/ Milho/ Cenoura/</b> <b>Couve em juliana/</b> <b>Pimento/ Couve-de-</b> <b>bruxelas/ Curgete</b>	Beterraba/ Pepino/ Tomate Alface/ Couve-roxa/ Milho Cenoura/ Couve Juliana Pimento/ Couve-de-bruxelas/ Curgete	40g/ 35g 50g 40g/ 30g 45g 50g 80g 25g 40g 40g	Preparar, lavar e desinfetar o vegetal segundo as indicações do Manual da Qualidade e da ficha técnica do produto a utilizar.
<b>F.T. SOBREMESAS(F.T.SOB)</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Capitação</b>	<b>Método culinário</b>
<b>F.T. SOB. 1</b> <b>Gelatina vegetal</b> <b>com frutas</b>	Água Gelatina em pó Abacaxi Laranja Morango	80ml 16g 10g 10g 10g	Ferver metade da quantidade da água. Adicionar a carteira de gelatina e dissolver o conteúdo. Adicionar a restante quantidade de água fria. Deixar arrefecer e, posteriormente, colocar a gelatina no frigorífico. Dispor pedaços pequenos de abacaxi, laranja e morango, previamente lavados, descascados e cortados, por cima da gelatina.
<b>F.T. SOB. 2</b> <b>Leite-creme</b>	Açúcar branco Leite vaca UHT meio gordo Gema de ovo pasteurizada Canela em pó Pau de canela Casca de limão	6-8g 100ml  5g  1g 1g q.b.	Colocar o leite ao lume, juntamente com o pau de canela e as cascas de limão, até ferver. À parte, juntar o açúcar com as gemas. Verter sobre o preparado anterior o restante leite frio, aos poucos, e mexendo sempre, seguidamente adicionar o leite quente. Levar ao lume, sem parar de mexer, até engrossar. Tirar o preparado do calor e eliminar a canela e as cascas de limão. Transferir para o recipiente onde vai ser servido, polvilhar com açúcar e queimar com um utensílio próprio/decorar com canela em pó.

<b>F.T. SOB. 3</b> <b>Aletria</b>	Massa miúda crua Açúcar branco Leite Vaca UHT meio gordo Gema de ovo pasteurizada Canela em pó Casca de limão	30gr 10gr 10ml  5gr  1gr q.b.	Cozer a massa juntamente com a casca de limão. Depois da massa estar cozida, escorrer alguma água que nela exista. Colocar o leite e o açúcar e deixar ferver em lume brando. Quando o leite estiver reduzido, retirar o preparado do lume e adicionar a gema pasteurizada, voltando a levá-la ao lume brando até cozer a gema, sem, no entanto, deixar que esta talhe. Colocar de seguida nas taças e deixar arrefecer no frigorífico. Decorar com canela em pó.
<b>F.T. SOB. 4</b>  <b>Fruta assada</b> (Maçã/Pera)	Maçã/Pera Canela	170g q.b.	Método culinário: lavar e retirar a parte central (caroço e sementes) da fruta. Colocar a fruta num tabuleiro, polvilhar com canela e regar com um pouco de água. Levar ao forno até assar.
<b>F.T. SOB. 5</b>  <b>Fruta cozida</b> (Maçã/Pera)	Maçã/Pera Canela Raspa de limão	170g q.b. q.b.	Descascar e lavar a fruta sem lhe retirar o cabo. Levar a cozer em água a ferver com raspas de limão ou colocar em tabuleiro perfurado e levar ao forno convetor a cozer a vapor, polvilhado com raspas de limão. Polvilhar a gosto com canela.
<b>F.T. SOB. 6</b>  <b>Fruta</b>	Kiwi Morangos/ Cereja Pêssego/Nectarina/ Maçã/Pera/ Clementina/ Tangerina Uva/ Laranja/ Ananás/ Abacaxi Alperce/ Damasco Ameixa/ Nêspera Melão Meloia Melancia	120g 150g  160g   170g  180g  220g 240g 250g	Descascar e lavar a fruta sem lhe retirar o cabo. Levar a cozer em água a ferver com raspas de limão ou colocar em tabuleiro perfurado e levar ao forno convetor a cozer a vapor, polvilhado com raspas de limão. Polvilhar a gosto com canela antes de consumir.
<b>F.T. SOB. 7</b> <b>Gelado</b>	Gelado	1 unidade (150 ml)	Congelação
<b>F.T. SOB. 8</b> <b>Sorvete</b>	Sorvete	1 unidade (150 ml)	Congelação
<b>F.T. VEGETARIANAS</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Capitação</b>	<b>Método Culinário</b>
<b>F.T. VEG. 1</b>  <b>Empadão de legumes e soja</b>	Batata Rebentos de soja Cogumelos Cenoura Brócolos / Couve-flor Alho francês	270g 50g 50g 40g 60g 40g	Demolhar a soja durante 15 minutos. Num tacho, colocar o azeite, a cebola, alho, a soja, os cogumelos e por fim adicionar os legumes e deixar a estufar.

	Cebola Alho Sal	40g q.b. ≤ 0,2g	De seguida, colocar num tabuleiro uma camada de legumes e outra de puré de batata.
<b>F.T.VEG. 2</b>  <b>Massa Siciliana</b>	Grão-de-bico Esparguete Cebola Alho Orégãos Manjerição Azeitonas Tomate cereja Azeite Sal Raspa de laranja	80g 50g 30g q.b. q.b. q.b. 30g 50g q.b. ≤ 0,2g q.b.	Colocar uma panela grande cheia de água ao lume. Num tacho, colocar a cebola cortada aos cubos, o alho, o azeite e deixe estufar até ficar dourado. Adicionar a raspa de laranja e os orégãos. Apagar e lume e reservar. De seguida, ferva a água com sal num tacho, junte a massa e coza-a, ou até poderá ficar al dente. De seguida, adicione uma chávena de água de cozer a massa ao preparado anterior bem como o grão-de-bico, a massa e deixe ferver. Junte as azeitonas, o manjerição e os tomates.
<b>F.T.VEG. 3</b>  <b>Salada de legumes (batata, ervilha, cenoura, feijão-verde e milho)</b>	Batata Ervilhas Cenoura Feijão-vermelho Feijão-verde Milho Couve-flor Brócolos Pimento Variado Azeite Sal Salsa	200g 50g 50g 50g 50g 30g 80g 60g Opcional q.b. ≤ 0,2g q.b.	Descascar e cortar as batatas em cubos e cozer em água e sal ou em tabuleiro perfurado a vapor. Cozer também as cenouras, o feijão-verde e as ervilhas em água e sal ou em tabuleiro perfurado a vapor. Depois de cozidos todos os legumes, envolver com as batatas e o milho.
<b>F.T.VEG. 4</b>  <b>Cogumelos grelhados com arroz e feijão preto</b>	Cogumelos brancos frescos inteiros Feijão preto cozido Cebola Alho Coentros Polpa de tomate Molho de soja Sal Azeite	100g  80g 25g q.b. q.b. 10g q.b. ≤ 0,2g q.b.	Picar a cebola, o alho, e os coentros e fazer o refogado com azeite. Depois adicionar o feijão preto cozido, a polpa de tomate, temperar com sal e deixar apurar. Grelhar os cogumelos aos quartos e no final regar com molho de soja a gosto. Servir com arroz branco.

<p><b>F.T.VEG. 5</b></p> <p><b>Legumes salteados com broa, tofu e batata gratinada com salsa e coentros</b></p>	<p>Alho Cebola Azeite Tofu Couve Cenoura Alho francês Curgete Pimentos variados Milho Amêndoas laminadas Broa Salsa/ Coentros/ Manjeriço Sal Molho de soja</p>	<p>q.b. 25g q.b. 180g 80g 50g 40g 40g 25g 80g 25g 50g q.b. q.b. ≤ 0,2g q.b.</p>	<p>Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar os legumes mencionados e adicionar parte do sal e deixar cozer. No final, retifique os temperos ou levar os legumes em tabuleiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor, sem adicionar sal. Deixar cozer. Num tacho à parte colocar a cebola, o alho, o tofu e os respetivos legumes, adicionar o azeite, molho de soja a gosto e levar a estufar. De seguida, colocar os legumes, o milho e a amêndoa num tabuleiro e polvilhar com broa triturada envolvida em salsa picada e azeite e levar ao forno.</p> <p>Por fim, gratinar a batata e polvilhar com um fio de azeite, salsa, coentros e sal.</p> <p>Levar ao forno e deixar assar.</p>
<p><b>F.T.VEG. 6</b></p> <p><b>Lasanha de soja e legumes</b></p>	<p>Folhas de lasanha Soja granulada Espinafres Cenoura Pimento Alho francês Nozes Cebola Azeite Alho tomate Sal Farinha de trigo Bebida Vegetal de Soja Pimenta Noz moscada Molho de soja</p>	<p>3 placas 70g 150g 50g 25g 40g 25g 25g q.b. q.b. 30g ≤ 0,2g q.b. 1 chávena q.b. q.b. q.b.</p>	<p>Cozer as folhas de lasanha em água durante 2 minutos, até amolecerem. Num tacho, juntar a cebola, o alho e o azeite e deixe refogar. Adicione a soja, os espinafres, a cenoura, pimento, alho francês e as nozes. Tempere com sal.</p> <p>À parte, fazer o molho bechamel com a farinha de trigo, bebida vegetal de soja e azeite a gosto, pimenta e noz moscada.</p> <p>Num tabuleiro, fazer camadas com a lasanha, o preparado de soja e legumes, o tomate cortado as rodela e o molho bechamel.</p> <p>Levar ao forno.</p>
<p><b>F.T.VEG. 7</b></p> <p><b>Jardineira de legumes</b> (batata, cenoura, feijão-verde, grão de bico, couve, pimento)</p>	<p>Batata Ervilhas Feijão-verde Cenoura Tomate Pimento Grão-de-bico Cebola Azeite Sal</p>	<p>200g 45g 40g 40g 35g 30g 60g 25g 3ml ≤ 0,2g</p>	<p>Picar a cebola e o alho. Lavar e cortar aos cubos as batatas. Estufar a cebola, o alho, o azeite e o tomate. Adicionar água e quando esta estiver a ferver, adicionar as batatas e mais tarde os legumes previamente cozidos, de preferência, a vapor, bem como o grão ou as lentilhas.</p>

<p><b>F.T.VEG. 8</b></p> <p><b>Feijoada com cogumelos e arroz</b></p>	<p>Feijão branco cozido Cogumelos Pleurotus Couve coração Cenoura Cebola Alho Tomate maduro Pimentão-doce Cominhos Azeite Sal</p>	<p>80g 75g 80g 40g 25g q.b. 35g q.b. q.b. q.b. ≤ 0,2g</p>	<p>Numa caçarola, com um fio de azeite refogue o alho e a cebola até esta ficar translúcida. Junte o tomate, a cenoura e deixe cozinhar cerca de 5 minutos. Acrescente a couve e os cogumelos e salteie até ficarem tenros. Adicione o feijão e a água e tempere com sal. Deixe ferver durante alguns minutos para os sabores se cruzarem. Sirva a feijoada polvilhada com salsa e acompanhe com arroz ou cuscuz.</p>
<p><b>F.T.VEG. 9</b></p> <p><b>Esparguete vegetariano À Bolonhesa</b></p>	<p>Esparguete Rebentos de soja Cebola Tomate Louro Pimento verde/ Vermelho Cogumelos Ervilhas Azeite Sal</p>	<p>50g 70g 40g 35g q.b. 30g  45g q.b. q.b. ≤ 0,2g</p>	<p>Cozer o esparguete em água e sal. Fazer o refogado com azeite e a cebola e adicionar o tomate, as ervilhas, o louro, o pimento vermelho, cortado aos cubos e os cogumelos. Adicionar os rebentos de soja e deixar cozinhar em lume branco. Adicione o preparado ao esparguete e sirva.</p>
<p><b>F.T.VEG. 10</b></p> <p><b>Arroz de lentilhas/ feijão com legumes mediterrânicos assados</b></p>	<p><u>Para o arroz:</u> Arroz Tomate Lentilhas Cebola Azeite Sal Alho <u>Para os legumes:</u> Beringela Curgete Pimento Cebola Cenoura Tomate Azeite salsa Nozes Alho</p>	<p>80g 35g 80g 40g q.b. ≤ 0,2g q.b.  40g 40g 25g 40g 40g 35g q.b. q.b. 15g q.b.</p>	<p>Estufar a cebola, o alho e o tomate em azeite. Adicionar o feijão/lentilhas previamente demolido e cozido. Adicionar a água de cozer o feijão. Após fervura, adicionar o arroz e adicionar a salsa e ou/coentros. Para os legumes: Fazer camadas das fatias de beringela num passador, polvilhando cada camada com um pouco de sal, e deixar escorrer no lava-louça durante 20 minutos. Depois passar por água corrente, escorrer bem e enxugar com papel de cozinha. Aquecer o forno a 220°C. Colocar as fatias de beringela, as curgetes, os pimentos, a cebola, as cenouras e o tomate num tabuleiro de ir ao forno. Pincelar ligeiramente com azeite e assá-los durante cerca de 30 minutos ou até ficarem dourados. Transferir os legumes para uma travessa. À medida que os legumes vão arrefecendo, espalhar mais azeite por cima. Quando estiverem à temperatura ambiente, misture a salsa fresca e as nozes picadas.</p>

<p><b>F.T.VEG. 11</b></p> <p><b>Chili vegetariano</b></p>	<p>Cenoura Feijão encarnado Couve-flor Aipo Cebola Alho Tomate Pelado/triturado Azeite Orégãos Arroz Cebola (p/arroz) Azeite Sal</p>	<p>80g 80g 100g 45g 25g 2g 25g q.b. q.b. 50g 20g q.b. ≤ 0,2g</p>	<p>De véspera demolhar o feijão. No dia cozer o feijão em água com sal. Arranjar a cenoura, a couve-flor e o aipo. Numa panela, colocar a cebola, alho, tomate e o azeite. Juntar os legumes e o feijão. Se necessário, adicionar água de cozedura do feijão, temperar com orégãos e deixar estufar. Para o arroz: Picar o alho e a cebola, e estufar em azeite. Adicionar água ao preparado. Após fervura acrescentar o arroz. No final retificar o tempero e servir com o preparado de legumes.</p>
<p><b>F.T.VEG. 12</b></p> <p><b>Rancho Vegetariano</b> (Grão-de-bico, macarronete, couve lombarda/coração de boi, cenoura, alho francês, curgete)</p>	<p>Cebola Alho Tomates maduros Grão-de-bico cozido Couve lombarda/ Coração de boi Alho francês Cenoura Curgete Massa tipo macarrão Azeite Sal</p>	<p>25g q.b. 35g 100g 80g 40g 40g 40g 50g q.b. ≤ 0,2g</p>	<p>Fazer um refogado leve com azeite, a cebola, o alho, a salsa desidratada, o louro. Juntar o tomate e, de seguida, adicionar a couve lombarda, a cenoura, o alho francês, a curgete e água necessária à cozedura. Posteriormente, adicionar o macarronete, o grão e a soja. Retifique o tempero e o líquido de cozedura.</p>
<p><b>F.T.VEG. 13</b></p> <p><b>Salada de três feijões</b></p>	<p>Azeite Limão Polpa de tomate Vinagre de malte Cebolinho Feijão-verde Feijão branco Feijão-vermelho Tomates Croutons Sal</p>	<p>q.b. q.b. 10g q.b. q.b. 40g 60g 60g 30g 30g ≈ 0,2g</p>	<p>Colocar o azeite, o sumo de limão, a polpa de tomate, o vinagre de malte e o cebolinho picado numa grande tigela e bata até obter uma mistura homogénea. Reservar. Cozer o feijão-verde em água a ferver com pouco sal durante 4-5 minutos até ficar tenro. Juntar o feijão-verde, o feijão-de-soja e o feijão-vermelho ao molho, mexendo tudo. Adicionar os tomates à mistura de feijões, remexendo suavemente para que tudo fique bem envolvido no molho. Tempere com sal e pimenta. Colocar a salada de três feijões no prato e guarnecer com cebolinho picado e tostas “croutons”.</p>



<p><b>F.T.VEG. 14</b></p> <p><b>Tarteletes de cogumelos e tofu</b></p>	<p>Massa filo  Creme vegetal  Tofu  Óleo de amendoim  Amêndoas laminadas  Sal  Cogumelos mistos  Salsa  Pimentos  Molho de soja</p>	<p>50g  30g  180g  q.b.  10g    ≤ 0,2g  100g  q.b.  q.b.  q.b.</p>	<p>Cortar as folhas de massa filo em quadrados de 10 cm de lado e use-os para revestir quatro formas individuais de tarte, pincelando cada camada de massa com creme vegetal derretida. Forrar as formas com papel de alumínio ou papel vegetal e colocar feijões secos por cima. Levar ao forno previamente aquecido, a cerca de 200°C, durante 6 minutos, até ficarem ligeiramente douradas.</p> <p>Tirar as tarteletes do forno e retirar cuidadosamente o papel de alumínio ou vegetal e os feijões secos. Reduzir a temperatura do forno para 180°C.</p> <p>Colocar o creme vegetal que sobrar numa frigideira com óleo de amendoim e cozinhar as amêndoas laminadas, em lume brando até alourarem. Retirá-los com uma espumadeira e escorrê-los sobre papel absorvente.</p> <p>Juntar os cogumelos e o tofu à frigideira e cozinhá-los, em lume brando, mexendo com frequência, durante cerca de 5 minutos. Adicionar a salsa picada e o molho de soja e temperar a gosto com sal e pimenta.</p> <p>Dividir os cogumelos e o tofu pelas formas e espalhar as amêndoas laminadas por cima. Voltar a colocar as tarteletes de cogumelos no forno durante cinco minutos para as aquecer e guarneça-as com pés de salsa. Servir acompanhado por salada.</p>
<p><b>F.T.VEG.15</b></p> <p><b>Massinha de seitan e legumes (cenoura e brócolos)</b></p>	<p>Massa  Cebola  Alho  Tomate  Azeite  Cenoura  Seitan  Brócolos  Sal</p>	<p>50g  25g  2g  25g  9ml  80g  80g  100g  ≤ 0,2g</p>	<p>Fazer o refogado com o azeite, tomate, alho e cebola. Adicionar o seitan cortado em cubinhos. Deixar apurar. Acrescentar água para cozer a massa e adicionar a massa. Deixar cozinhar.</p> <p>A cenoura e os brócolos, previamente arranjados, são cozidos num tacho à parte, em água temperada com sal.</p>

<p><b>F.T.VEG.16</b></p> <p><b>Hambúrguer de grão e legumes com arroz de ervilhas e cenoura</b></p>	<p><u>Hambúrguer:</u></p> <p>Cebola 40g</p> <p>Cenoura 60g</p> <p>Curgete 60g</p> <p>Alho qb</p> <p>Grão-de-bico cozido 80g</p> <p>Flocos de aveia ou pão ralado 15g</p> <p>Sal ≤ 0,2g</p> <p>Pimenta qb</p> <p>Noz-moscada qb</p> <p>Azeite qb</p> <p><u>Para o Arroz:</u></p> <p>Arroz 60g</p> <p>Ervilha 30g</p> <p>Cenoura 30g</p>	<p><u>Cozer o grão e triturar:</u></p> <p>Saltear no azeite a cebola, a curgete, cenoura alhos e temperos até amolecerem e deixarem de perder líquidos.</p> <p>Juntar o grão e os flocos de aveia ou o pão ralado que se destina a absorver algum excesso de líquidos dos legumes e dar consistência ao hambúrguer.</p> <p>Deixar em repouso no frigorífico cerca de uma hora, no caso de ter de usado os flocos, que precisam de tempo para hidratarem e molde a massa com a forma de hambúrguer.</p> <p>Passar por pão ralado, pressionando para que adira bem e levar a forno médio por cerca de 20 minutos ou até estarem louros. Servir quentes, com arroz de ervilhas e cenouras.</p>
<p><b>F.T.VEG.17</b></p> <p><b>Massa primaveril</b></p>	<p>Massa espiral 80g</p> <p>Feijão frade 80g</p> <p>Alho 2 dentes</p> <p>Cebola 40g</p> <p>Azeite qb</p> <p>Tomate 50g</p> <p>Azeitonas pretas 6g</p> <p>Ananás 80g</p> <p>Nozes 15g</p> <p>Avelãs laminadas 15g</p> <p>Sal ≤ 0,2g</p> <p>Ervas aromáticas Qb</p> <p>frescas (orégãos, manjerição, coentros, hortelã)</p>	<p>Leve ao lume uma panela com água abundante. Junte a massa, sal e um fio de azeite. Deixar cozer durante cerca de 8 minutos. Passe a massa por água fria, escorra e reserve.</p> <p>Numa panela à parte, salteie os alhos e a cebola, previamente picados no azeite. Deixe alourar um pouco e adicione o tomate cortado em pequenos cubos. Deixe cozinhar um pouco.</p> <p>Quando o tomate estiver desfeito e apresentar um aspeto cremoso, retire a panela do lume. Verta este molho sobre a massa e envolva o feijão previamente cozido. Decore com azeitonas pretas e ananás aos pedaços. Salpique com ervas aromáticas picadas.</p>
<p><b>F.T.VEG.18</b></p> <p><b>Feijoada vegetariana com soja</b></p>	<p>Feijão 40g</p> <p>Soja 40g</p> <p>Cebola 50g</p> <p>Alho qb</p> <p>Azeite 9ml</p> <p>Tomate maduro 80g</p> <p>Couve 80g</p> <p>Cenoura 60g</p> <p>Salsa/ Coentros qb</p> <p>Sal ≤ 0,2g</p>	<p>Colocar a soja de molho na água durante 25 minutos. Esprema bem e reserve. Pique a cebola e o alho e refogue-os no azeite. Corte o tomate e o repolho em pedaços e a cenoura em rodela.</p> <p>Junte tudo ao refogado e cozinhe por uns 10 minutos em fogo baixo com a panela tampada. Adicione água e quando começar a ferver junte a couve. Por fim adicione o feijão, previamente cozido, e a soja e deixe 10 minutos ao lume. Tempere com sal. No final adicione os coentros e a salsa antes de servir.</p>

<p><b>F.T.VEG.19</b></p> <p><b>Malandrinho de feijão com almôndegas de oleaginosas</b></p>	<p><u>Arroz:</u></p> <p>Arroz 60g</p> <p>Feijão 40g</p> <p>Grelos 80g</p> <p>Cebola 20g</p> <p>Alho 2g</p> <p>Azeite qb</p> <p>Tomate 45g</p> <p>Sal ≤ 0,2g</p> <p><u>Almôndegas de oleaginosas:</u></p> <p>Amêndoas/ avelãs/ nozes (mistura de oleaginosas) 100g</p> <p>Cenoura 100g</p> <p>Azeite qb</p> <p>Cebola 10g</p> <p>Salsa qb</p> <p>Alho qb</p> <p>Pão ralado 2 c. sopa</p> <p>Sal ≤ 0,2g</p>		<p><u>Arroz:</u></p> <p>Leve ao lume o azeite, a cebola picada e o tomate aos cubos e deixe alourar ligeiramente. Acrescente o arroz, envolva e adicione a água (1 porção de arroz para 3 porções de água), acrescente os grelos e o feijão previamente cozido, tempere de sal e deixe cozinhar lentamente por vinte minutos.</p> <p><u>Almôndegas de oleaginosas:</u></p> <p>Triture as oleaginosas, a cenoura cozida e o azeite até obter um creme. Pique a cebola e a salsa finamente e junte ao preparado anterior. De seguida junte o alho, o sal e o pão ralado e misture.</p> <p>Com uma colher, retire pequenas porções de massa e molde bolinhas. Passe-as por pão ralado.</p> <p>Leve ao forno durante 15 a 20 minutos até dourarem.</p>
<p><b>F.T.VEG. 20</b></p> <p><b>Seitan no forno com cebola e batata às rodelas</b></p>	<p>Seitan 80g</p> <p>Cebola 25g</p> <p>Azeite 9ml</p> <p>Batata 140g</p> <p>Alho q.b.</p> <p>Sal ≤ 0,2g</p> <p>Orégãos q.b.</p>		<p>Fatiar o seitan. Colocar o seitan num tabuleiro de ir ao forno com orégãos, cebola e azeite.</p> <p>Arranjar as batatas e cortar em rodelas. Num tabuleiro, dispor as batata e levar ao forno temperadas com azeite, alho e sal.</p>
<p><b>F.T.VEG. 21</b></p> <p><b>Fettucini com grão, cogumelos e natas</b></p>	<p>Massa fettucini 80g</p> <p>Grão-de-bico 80g</p> <p>Cogumelos 80g</p> <p>Ananás 80g</p> <p>Amêndoa picada 25g</p> <p>Levedura de cerveja 10g</p> <p>Cebola 40g</p> <p>Azeite q.b.</p> <p>Sal ≤ 0,2g</p> <p>Natas de soja 30g</p>		<p>Cozer a massa em água fervente e sal.</p> <p>Fazer um refogado com o azeite e a cebola picadinha, cogumelos e grão-de-bico previamente cozido.</p> <p>Juntar ao refogado natas de soja. Servir com pedaços de ananás e o molho.</p>
<p><b>F.T.VEG. 22</b></p> <p><b>Salada de verão (feijão frade e salsa com batata cozida) e macedónia de legumes estufados</b></p>	<p>Feijão-frade 100g</p> <p>Feijão-verde 40g</p> <p>Cenoura 40g</p> <p>Brócolos 60g</p> <p>Tomates cherry 30g</p> <p>Cebola 40g</p> <p>Batata 100g</p> <p>Salsa q.b.</p> <p>Azeite q.b.</p>		<p>Numa panela coza o feijão-frade, devidamente demolido. Coza o feijão-verde, cenoura e os brócolos a vapor. De seguida, misture o feijão-frade, o feijão-verde, a cenoura, os brócolos e por fim os tomates inteiros ou cortados a meio, a cebola e a salsa.</p>

<p><b>F.T.VEG. 23</b></p> <p><b>Almôndegas de lentilhas com arroz/batata</b></p>	<p>Lentilhas vermelhas Alho francês Beringela Cogumelos Cebola Dentes de alho Pimento vermelho Cenoura Tomate maduro Manjerição/ Coentros 1 chávena farinha de arroz Pão ralado s/ glúten Cominhos Açafrão das índias Azeite Sal Molho de tomate: Cebolas Alho Tomates bem maduros s/ pele nem sementes Azeite Sal</p>	<p>80g 40g 40g 40g 40g q.b. 30g 40g 25g q.b. q.b. 15g 15g q.b. q.b. q.b. ≤ 0,2g 80g q.b. 150g q.b. ≤ 0,2g</p>	<p>Corte o alho francês em juliana, pique a beringela, a cebola, o alho e o pimento e rale a cenoura.</p> <p>Numa panela colocar o azeite, o alho e a cebola e deixe refogar. Junte o alho francês, a beringela, o pimento, a cenoura e o molho de tomate, salteie por alguns minutos, misture as lentilhas e manjerição.</p> <p>Triture grosseiramente com a varinha mágica. Adicione farinha e mexa bem.</p> <p>Retire colheradas de massa e molde as almôndegas. Se for necessário, junte um pouco mais de farinha ou azeite.</p> <p>Forre um tabuleiro com papel vegetal e disponha as almôndegas, pincele com azeite e leve ao forno pré-aquecido.</p> <p>Prepare o molho. Pique o tomate, corte a abóbora em cubinhos e esmague o alho.</p> <p>Numa caçarola com um fio de azeite, regue o tomate com o alho, a abóbora o manjerição e um pouco de sal e triture. De seguida, junte os cogumelos salteados e adicione as almôndegas. Sirva com coentros picados.</p> <p>Acompanhe com arroz branco.</p>
<p><b>F.T.VEG. 24</b></p> <p><b>Salada de Grão-de-bico com legumes e nozes</b></p>	<p>Grão-de-bico Nozes cenoura Alho francês Cogumelos Tomate Cebola Azeite Sal</p>	<p>80g 25g 40g 40g 100g 80g q.b. q.b. ≤ 0,2g</p>	<p>Cozer o grão-de-bico em água e sal. Fazer um refogado com o azeite e a cebola. Adicionar o tomate, a cenoura, o alho francês e os cogumelos. Deixar cozinhar em lume brando.</p> <p>Juntar o grão-de-bico ao refogado.</p> <p>Servir com nozes.</p>
<p><b>F.T.VEG. 25</b></p> <p><b>Risotto de ervilhas e cogumelos</b></p>	<p>Risotto Ervilhas Cogumelos brancos Alho Cebola Azeite Sal Amêndoa laminada Salsa fresca ou seca/ Manjerição Raspa de limão</p>	<p>100g 80g 50g 40g q.b. q.b. ≤ 0,2g 40g q.b. q.b. q.b.</p>	<p>Colocar num tacho a cebola, os dentes de alho picados, o azeite e deixe refogar. De seguida, adicionar o arroz e deixar fritar um pouco. Acrescentar água quente e deixar cozinhar. Acrescentar as ervilhas congeladas e os cogumelos laminados e o sal. Antes de retirar o arroz do lume, adicionar as raspas de limão.</p> <p>Antes de servir, adicionar as folhas de manjerição, salsa e amêndoas laminadas.</p>

<p><b>F.T.VEG. 26</b></p> <p><b>Legumes estufados com lentilhas</b></p>	<p>Lentilhas Alho francês Cenoura Couve-flor Brócolos Alho Polpa de tomate/ Tomate Sal Azeite Molho de soja</p>	<p>100g 80g 40g 60g 60g q.b. 60g  ≤ 0,2g q.b. q.b.</p>	<p>Num tacho alourar levemente o alho bem picadinho num fio de azeite. De seguida, juntar o alho francês e deixar uns minutos até este perder a água. Juntar os restantes legumes, tapar e deixar cozinhar por 5 minutos. Juntar as lentilhas, a polpa de tomate, o sal, o molho de soja e mexer. Tapar de novo o tacho e deixar mais 10 minutos para os legumes acabarem de cozer e o sabor apurar.</p>
<p><b>F.T.VEG.27</b></p> <p><b>Strogonoff de cogumelos e tofu</b></p>	<p>Fettucini/ massa integral Cebola fatiada Cogumelos fatiados Natas de soja Tofu Sal</p>	<p>100g  40g 200g  75ml 200g ≤ 0,2g</p>	<p>Ferva água num tacho, junte a massa e o sal e coza durante 8 minutos, ou até que fique al dente. Escorra e reserve, mantendo-a quente. Entretanto numa frigideira em lume médio, salteie o tofu, a cebola e os cogumelos, mexendo ocasionalmente, durante 5 minutos ou até ficarem tenros e dourados. Junte as natas de soja e misture bem. Baixe o lume e deixe cozinhar durante 5 minutos ou até que o molho engrosse ligeiramente. Coloque o molho por cima da massa na hora de servir.</p>
<p><b>F.T.VEG.28</b></p> <p><b>Favas de quiabos</b></p>	<p>Favas Quiabos Cenoura Cebola Alho Tomate maduro Sal Pimentão vermelho Coentros Azeite Chouriço de soja</p>	<p>200g 150g 40g 40g q.b. 80g ≤ 0,2g q.b. q.b. q.b. 50g</p>	<p>Pique a cebola, o alho e o tomate. Numa caçarola com um fio de azeite, regue a cebola e o alho, junte o tomate e deixe cozinhar até ficar desfeito. Adicione a cenoura em rodelas finas, os quiabos em rodelas grossas, as favas e os coentros. Adicione a água e deixe cozinhar por cerca de 15 a 20 minutos. Na hora de servir, polvilhe com coentros picados e arroz/fatias de pão.</p>
<p><b>F.T.VEG.29</b></p> <p><b>Tagliatelli com soja e molho de tomate</b></p>	<p>Tagliatelli Cebolas Alho Tomates bem maduros s/ pele nem sementes Azeite Soja grossa Sal Tomilho Orégãos</p>	<p>100g 80g q.b. 150g  q.b. 50g ≤ 0,2g q.b. q.b.</p>	<p>Primeiro, colocar a soja em água e deixar de molho durante 30 minutos ou até ficar mole. No fim deste tempo, retirar a água e espremer. Reservar. Depois, cozer o tagliatelli com um fio de azeite e uma pitada de sal. Picar a cebola e o alho e colocar numa panela juntamente com os tomates, o sal, os orégãos, os tomilhos e deixar cozer até começar a ferver. Nessa altura, com a varinha mágica, moer o preparado até ficar homogéneo. De seguida, colocar a soja reservada e deixar cozer durante 5 minutos em lume brando. No fim, colocar o molho de tomate sobre o tagliatelli. Servir de imediato.</p>

<p><b>F.T.VEG.30</b></p> <p><b>Estufado de grão com legumes</b></p>	<p>Grão-de-bico cozido</p> <p>Alho francês</p> <p>Cenoura</p> <p>Couve-flor</p> <p>Brócolos</p> <p>Alho</p> <p>Polpa de tomate/tomate</p> <p>Sal</p> <p>Azeite</p> <p>Molho de soja</p>	<p>100g</p> <p>80g</p> <p>40g</p> <p>60g</p> <p>60g</p> <p>q.b.</p> <p>60g</p> <p>≤ 0,2g</p> <p>q.b.</p> <p>1 colher de sopa</p>	<p>Num tacho alourar levemente o alho bem picadinho num fio de azeite. De seguida, juntar o alho francês e deixar uns minutos até este perder a água.</p> <p>Juntar os restantes legumes, tapar e deixar cozinhar por 5 minutos.</p> <p>Juntar o grão, a polpa de tomate, o sal, o molho de soja e mexer.</p> <p>Tapar de novo o tacho e deixar mais 10 minutos para os legumes acabarem de cozer e o sabor apurar.</p>
---	---	--	---



## PEDIDO DE ALIMENTAÇÃO ALTERNATIVA

## Dados do/a Aluno/a

Nome completo do aluno/a:

Nº Processo:

Ano Escolar:

Ano Letivo:

Estabelecimento de ensino:

## Tipo de alimentação alternativa

(colocar um x)

<input type="checkbox"/>	Alergia e/ou intolerância alimentar
<input type="checkbox"/>	Vegetariana
<input type="checkbox"/>	Étnica/Religiosa*
<input type="checkbox"/>	Outra por motivos de saúde

## \*Alimentos a excluir da ementa

<input type="checkbox"/>		Carne	Tipo:	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>		Peixe	Tipo:	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>		Mariscos	Tipo:	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>		Ovo		
<input type="checkbox"/>		Leite e derivados (lactose)		
<input type="checkbox"/>		Soja		
<input type="checkbox"/>		Alimentos com glúten		
<input type="checkbox"/>		Fruta	Tipo:	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>		Chocolate		
<input type="checkbox"/>		Outro	Qual:	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>		Outro	Qual:	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>		Outro	Qual:	<input type="text"/>

## Declaração de Interesse do/a encarregado/a de educação

Declara que:

- ☐ 1) O meu educando necessita de uma alimentação específica por motivo de alergias e/ou intolerâncias alimentares, e que esta declaração só é válida acompanhada de declaração médica atualizada, comprovativa da situação clínica do aluno/a.
- ☐ 2) Pretendo que o meu educando beneficie de uma alimentação vegetariana.
- ☐ 3) Pretendo que o meu educando beneficie de alteração da ementa por motivos étnicos/religiosos.
- ☐ 4) Pretendo que o meu educando beneficie de alimentação específica por outros motivos de saúde, temporários ou permanentes, e que esta declaração só é válida acompanhada de declaração médica comprovativa e atualizada.
- ☐ 5) Tomo conhecimento que esta declaração de interesse é válida até ao final do presente ano letivo, e deve ser renovada anualmente

Data: \_\_/\_\_/\_\_, O/A Encarregado de Educação: \_\_\_\_\_

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DE EMENTA

Estabelecimento de ensino/refeitório: \_\_\_\_\_

Data : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Ano letivo: \_\_\_\_\_

Descrição do pedido

	Ementa Definida	Ementa pretendida
Sopa		
Prato		
Salada/Legumes		
Sobremesa		

Fundamentação

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Assinatura:

\_\_\_\_\_

## REGISTO DE AVALIAÇÃO DA REFEIÇÃO PROVA

Estabelecimento de ensino:

Data:

Ano letivo:

Quem realizou a prova? (Representante do município, Direção, Pais/Encarregados/as de Educação, Funcionários/as, Professores/as,)

	Ementa Mediterrânea	Ementa Vegetariana
Sopa		
Prato		
Salada/Legumes		
Sobremesa		

Componentes	Má	Aceitável	Boa	Muito Boa	Observações
1. Confeção					
2. Qualidade dos produtos utilizados					
3. Apresentação da refeição					
4. Eficácia do serviço					
5. Apresentação do pessoal					
6. Higiene das instalações					
*Indicar em observações a fundamentação					

Data: \_\_/\_\_/\_\_

Assinatura:

MODELO DE RECLAMAÇÃO DO FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO

Avaliadores e utentes dos Refeitórios

Estabelecimento de Ensino:

Data:

Ano letivo:

1) Apresentação e Fundamentação da Reclamação:

2) Registo(s) Diário(s) do funcionamento\* a que reporta a Reclamação:

	Data
Anexo__	__/__/__
Anexo__	__/__/__
Anexo__	__/__/__
Anexo__	__/__/__

\*Juntar os anexos referidos

3) outros documentos de suporte:

(notas de encomenda/ registos de entrada e saída de matéria-prima/outros)

Data: \_\_/\_\_/\_\_

O/A Representante da Escola: \_\_\_\_\_

O/A Representante da Empresa: \_\_\_\_\_

## MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DE REFEIÇÕES

Estabelecimento de Ensino:

Mês:

Ano letivo:

Dia	Nº Refeições Encomendadas				Nº Refeições Servidas				Nº funcionários/as em Serviço no Refeitório		
									Tempo inteiro		Tempo parcial
	Alunos	PD/PND	Outros	Total	Alunos	PD/PND	Outros	Total	Cozinheiro/a	Pessoal de Refeitório	Empregado/a Refeitório
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											
31											

Data: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

O/A Representante da Empresa

O/A Representante da Escola

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## MAPA DE REGISTO DIÁRIO DE VERIFICAÇÃO

Estabelecimento de Ensino:

	Distribuição		Qualitativa								Quantitativa		Temperatura dos Alimentos		Observações
	Ementa		Preparação/Acondicionamento				Qualidade dos produtos				Capitações				
	NC	C	Má	Aceitável	Boa	Muito Boa	Má	Aceitável	Boa	Muito Boa	NC	C	NC	C	
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															
27															
28															
29															
30															
31															

Mês:

Ano letivo:

Assinatura: \_\_\_\_\_

Data: \_\_/\_\_/\_\_



## REGISTO DIÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO

ESCOLA \_\_\_\_\_

DATA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

## VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

EMENTA	
SOPA	
PRATO	
FRUTA/DOCE	

## 1) AVALIAÇÃO QUANTITATIVA

Só é necessário preencher as quantidades se forem consideradas desadequadas, verificando-se insatisfação, ou para verificação periódica.

[illegible]

## 2) ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO

Componentes	Boa	Aceitável	Má*
1- CONFEÇÃO			
2- QUALIDADES DOS PRODUTOS UTILIZADOS			
3- APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO			
4- EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			
5- APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			
6- HIGIENE DAS INSTALAÇÕES			

\*Indicar em observações a fundamentação.

## 3) OBSERVAÇÕES:

NÚMERO DE:	Alunos	
REFEIÇÕES ENCOMENDADAS		
REFEIÇÕES SERVIDAS		
REFEIÇÕES DE PROVA		
FUNCIONÁRIOS A TEMPO INTEIRO	Cozinheiros	Preparadores
FUNCIONÁRIOS A MEIO TEMPO (Empregados de Refeitórios)		