



**CONCURSO PÚBLICO COM PUBLICAÇÃO DE ANÚNCIO NO JOUE PARA AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS DE
CONFEÇÃO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DIÁRIO DE REFEIÇÕES NAS ESCOLAS DO ENSINO
BÁSICO 1.º CICLO E PRÉ-ESCOLAR (JARDIM DE INFÂNCIA), 2.º E 3.º CICLOS E SECUNDÁRIAS, POR
LOTES**



CADERNO DE ENCARGOS



ÍNDICE

CADERNO DE ENCARGOS.....	2
ÍNDICE.....	3
PARTE I.ª.....	4
Cláusula 1.ª - Objeto	4
Cláusula 2.ª - Preço base.....	4
Cláusula 3.ª - Consulta preliminar ao mercado	6
Cláusula 4.ª - Locais da prestação de serviços	6
Cláusula 5.ª - Prazo de vigência do contrato.....	6
Cláusula 6.ª - Condições de pagamento.....	6
Cláusula 7.ª - Gestor do contrato.....	7
Cláusula 8.ª - Sigilo.....	7
Cláusula 9.ª - Cessão da posição contratual.....	7
Cláusula 10.ª - Penalidades.....	7
Cláusula 11.ª - Casos fortuitos ou de força maior	8
Cláusula 12.ª - Patentes, licenças e marcas registadas	8
Cláusula 13.ª - Resolução do contrato pelo contraente público	8
Cláusula 14.ª - Tratamento de dados pessoais	9
Cláusula 15.ª - Outros encargos	9
Cláusula 16.ª - Foro competente	9
PARTE II.ª - Cláusulas técnicas	10
Cláusula 1.ª – Locais de fornecimento e tipo de confeção.....	10
Cláusula 2.ª – Horários e registo das refeições	10
Cláusula 3.ª – Tipologia de refeições	11
Cláusula 4.ª – Composição das refeições	12
Cláusula 5.ª - Ementas	16
Cláusula 6.ª - Capitações.....	18
Cláusula 7.ª – Matéria-prima alimentar	18
Cláusula 8.ª – Instalações equipamento e material	19
Cláusula 9.ª – Implementação do sistema de HACCP	20
Cláusula 10.ª – Controlo microbiológico.....	22
Cláusula 11.ª – Controlo e verificação da execução.....	22
Cláusula 12.ª – Confeção de alimentação para outros fins	23
Cláusula 13.ª – Pessoal afeto ao fornecimento de refeições	23
Cláusula 14.ª – Quantidades estimadas de consumo.....	24
Cláusula 15.ª – Atualização das características dos bens ou serviços.....	24
ANEXOS.....	26
Anexo 1 - Listagem dos estabelecimentos de ensino, moradas e tipo de fornecimento	27
Anexo 2 - Recursos humanos afetos aos refeitórios (rácio do pessoal)	28
Anexo 3 - Estimativa de refeições (lote 1).....	29
Anexo 4 - Estimativa de refeições (lote 2).....	30
Anexo 5 - Plano de Ementa para classificação	31
Anexo 6 - Ementas	32
Anexo 7 - Tabelas de capitações dos alimentos	33



PARTE I.ª

Cláusulas jurídicas

Cláusula 1.ª - Objeto

- 1 – O objeto do contrato consiste na aquisição de serviços de a aquisição de serviços de confeção, transporte e fornecimento diário de refeições nas escolas do ensino básico 1.º ciclo e pré-escolar (jardim de infância), 2.º e 3.º ciclos e secundárias, por lotes, para o ano letivo 2025/2026, de acordo com as cláusulas técnicas descritas na parte II.ª, deste caderno de encargos.
- 2 – A prestação de serviços inclui ainda duas componentes - a de reparação dos equipamentos e a de manutenção dos equipamentos, sendo as reparações serão realizadas sempre que seja necessário e as manutenções semestrais.
- 3 – O calendário escolar relativo ao ano letivo 2025/2026, para todos os níveis de ensino, será definido com base no Despacho do Ministério da Educação e Ciência e por deliberação dos Diretores de Agrupamentos, no âmbito do projeto “Semeia” (semestralização).
- 4 – Para os estabelecimentos com a componente de ATL, deverão ainda considerar-se todas as pausas letivas.
- 5 – Aos concorrentes é permitida a apresentação de propostas relativas à totalidade de um lote ou a mais do que um lote, mas não a parte de um lote.
- 6 – Nos termos do número anterior é permitida a apresentação de propostas de acordo com os seguintes lotes:
 - a) **Lote 1** - Fornecimento de refeições escolares nas escolas do ensino básico 1.º ciclo e pré-escolar (jardim de infância);
 - b) **Lote 2** - Fornecimento de refeições escolares nas escolas do ensino básico do 2.º e 3.º ciclos e secundárias.

Cláusula 2.ª - Preço base

- 1 – O preço base (“*preço máximo*”) do contrato a celebrar é de **25.415.838,66 €**, acrescido do IVA às taxas legais em vigor, a que correspondem os seguintes preços base, por lote e por componente:
 - a) **Lote 1** - Fornecimento de refeições escolares nas escolas do ensino básico 1.º ciclo e pré-escolar (jardim de infância) - preço base (“*preço máximo*”): **19.231.070,13 €** (+ IVA):
 - . Componente de fornecimento de refeições – preço base de **18.928.766,97 €** (+ IVA);
 - . Componente de reparação e manutenção dos equipamentos das cantinas – preço base de **302.303,16 €** (+ IVA);
 - b) **Lote 2** - Fornecimento de refeições escolares nas escolas do ensino básico do 2.º e 3.º ciclos e secundárias - preço base (“*preço máximo*”): **6.184.768,53 €** (+ IVA):
 - . Componente de fornecimento de refeições – preço base de **5.934.406,53 €** (+ IVA);
 - . Componente de reparação e manutenção dos equipamentos das cantinas – preço base de **250.362,00 €** (+ IVA);
- 2 – Os preços base estabelecidos no número anterior, incluem a eventual renovação do contrato, por igual período, até ao limite máximo de 3 anos letivos, nos termos do n.º 6, da cláusula 5.ª, do presente caderno de encargos, decomposto por **ano letivo** e por lote da seguinte forma:


Lote 1 – Fornecimento de refeições escolares nas nas escolas do ensino básico 1.º ciclo e pré-escolar (jardim de infância)

	Quantidades por um ano letivo	Preço máximo (s/IVA) por ano letivo
Refeições almoço alunos (inclui dieta mediterrânica e vegetariana)	1.554.476 un	6.309.588,99 €
Refeições HALAL de almoço aluno	8.106 un	
Refeições de visita aluno	3.000 un	
Lanches manhã/tarde	772.706 un	
Refeições almoço adultos	1.000 un	
Reparação/Manutenção de equipamentos (mensal)	12 mês	100.767,72 €
Total ano letivo		6.410.356,71 €
Total para 3 anos letivos		19.231.070,13 €

Lote 2 - Fornecimento de refeições escolares para nas escolas do ensino básico do 2.º e 3.º ciclos e secundárias

	Quantidades por ano letivo	Preço máximo Sem IVA, por ano letivo
Refeições almoço alunos (inclui dieta mediterrânica, "lunch2go*" e vegetariana)	502.393 un	1.978.135,51 €
Refeições de visita aluno	1.000 un	
Lanches manhã / tarde	38.824 un	
Refeições de almoço adulto	1.000 un	
Reparação/Manutenção de equipamentos (mensal)	12 mês	83.454,00 €
Total ano letivo		2.061.589,51 €
Total para 3 anos letivos		6.184.768,53 €

*A refeição "LUNCH2GO" de preferência deve ser preparada com a matéria-prima do prato principal, deverá ter os acompanhamentos básicos de alimentação e tem de incluir obrigatoriamente, legumes cozidos ou crus adequados à ementa, por exemplo: prego no pão com alface e tomate (bole de mistura)

3 – O número de refeições de almoço e lanche alunos estimadas e indicadas no ponto 2, foi calculado, com base na totalidade dos alunos da caracterização da população escolar no ano letivo 2024/2025.

4 – Relativamente ao número de refeições de almoço adultos e de refeições de visita alunos foi considerado um valor tido por suficiente, face ao aumento do número de refeições fornecidas verificados nos anos letivos anteriores.

5 – O cocontratante não poderá imputar ao contraente públicos quaisquer custos que resultem de refeições estimadas e não servidas.

6 – Só podem ser servidas refeições aos alunos do estabelecimento de ensino e aos adultos que estão afetos à atividade de cada estabelecimento de ensino.

**Cláusula 3.ª - Consulta preliminar ao mercado**

Nos termos do disposto nos artigos 47.º, n.º3 e 35.º - A, ambos do Código dos Contratos Públicos (CCP), previamente ao presente procedimento foi efetuada consulta preliminar ao mercado, sendo que os preços base mencionados na cláusula 2.ª da parte I.ª do caderno de encargos, foram fixados com base na média aritmética dos preços unitários apresentados pelos quatro operadores económicos que submeteram orçamento obtidos no âmbito da consulta preliminar ao mercado, conforme evidenciado pelo Relatório n.º 3/2025/DF/DA/GEFI, aprovado pelo Sr. Presidente da Câmara Municipal da Amadora, em 27.03.2025.

Cláusula 4.ª - Locais da prestação de serviços

A prestação de serviços deverá ser efetuada nas diversas escolas do ensino básico do 1.º ciclo e do pré-escolar, 2.º e 3º ciclos e secundárias, conforme quadros incluídos nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos.

Cláusula 5.ª - Prazo de vigência do contrato

- 1 – Estima-se que o contrato vigore entre 1 de setembro de 2025 e 31 de agosto de 2026.
- 2 – A prestação de serviços na componente de fornecimento de refeições deverá decorrer entre 1 de setembro de 2025 e 31 de agosto de 2026, quanto ao lote 1.
- 3 – A prestação de serviços na componente de fornecimento de refeições deverá decorrer entre 1 de setembro de 2025 e 31 de julho de 2026, no que respeita ao lote 2.
- 4 – A prestação de serviços na componente de manutenção e de reparação dos equipamentos deverá decorrer entre 1 de setembro de 2025 e 31 de agosto de 2026, sendo a reparação e a manutenção mensais.
- 5 – A data de início do contrato poderá, porém, ser protelada para outro período, caso o visto ou a declaração de conformidade do Tribunal de Contas se verifique em momento posterior, considerando que o contrato não produzirá quaisquer efeitos até aquela data, sendo condição de eficácia do mesmo.
- 6 – O contrato poderá ser renovado por igual período, até ao limite máximo de 3 anos letivos, por acordo entre as partes e se o mesmo não for denunciado no prazo de 3 (três) meses antes do *términus* previsto.

Cláusula 6.ª - Condições de pagamento

- 1 - Os concorrentes fixam na sua proposta as condições de pagamento, sendo que serão deduzidos nos pagamentos parciais a fazer ao cocontratante os descontos e as penalidades que lhe tenham sido aplicadas.
- 2 – Nas condições de pagamento a apresentar pelos concorrentes não podem ser propostos adiantamentos por conta dos serviços a prestar.
- 3 – Nos termos do artigo 299.º, n.º 4, do Código dos Contratos Públicos, o prazo de pagamento não deve exceder, em qualquer caso, 60 dias.
- 4 – O cocontratante enviará ao contraente público, até ao dia 8 de cada mês, as faturas das refeições fornecidas e da reparação efetuada durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos dos valores faturados.
- 5 – Todas as faturas terão de ser acompanhadas pelo seguinte documento “Mapa mensal de refeições por empresa”, extraído mensalmente do sistema de controlo de refeições escolares, consoante o contrato em causa.



Cláusula 7.ª - Gestor do contrato

Nos termos do disposto no artigo 290.ºA, conjugado com o artigo 96.º, n.º1 alínea i), ambos do Código dos Contratos Públicos (CCP), as funções de gestor do contrato serão desempenhadas pela Dr.ª Diana Mafalda Mota Saldanha, sendo substituída nas suas faltas e impedimentos pela Dr.ª. Mirna Oliveira, ambas técnicas superiores do quadro de pessoal da Câmara Municipal da Amadora a exercer funções no Gabinete de Apoio à Família do Departamento de Educação e Desenvolvimento Sociocultural (GAF(DEDS), com as funções de acompanhar permanentemente a execução dos contratos.

Cláusula 8.ª - Sigilo

O cocontratante garantirá o sigilo quanto a informações que os seus técnicos venham a ter conhecimento relacionadas com a atividade do contraente público.

Cláusula 9.ª - Cessão da posição contratual

O cocontratante não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato.

Cláusula 10.ª - Penalidades

1 – No caso de incumprimento das condições técnicas fixadas no presente caderno de encargos, por causa imputável ao cocontratante, serão aplicadas sanções de natureza pecuniária, cujo valor será deduzido nos pagamentos parciais a efetuar ao adjudicatário e cujo valor acumulado não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato.

2 – Com vista a garantir o cumprimento das condições contratuais durante a execução do contrato a celebrar, serão aplicadas as seguintes sanções pecuniárias nos seguintes casos e por cada situação de incumprimento:

Incumprimentos	Montante da sanção pecuniária a aplicar
a) Quando se verifique o incumprimento total ou parcial das ementas definidas no presente Caderno de Encargos, sem prévia autorização por parte do contraente público;	- 100,00 € de multa por ocorrência
b) Quando se verifique o incumprimento das captações constantes no Anexo 7 e definidas pela Direção Geral da Educação para os refeitórios escolares, designadamente nas “Orientações sobre ementas e refeitórios escolares” de julho de 2018 e as que lhe sucedam;	- 250,00 € de multa por ocorrência
c) Quando se verifique o Incumprimento do número de recursos humanos mínimos a afetar em cada um dos refeitórios conforme anexo 2 em anexo do caderno de encargos;	- 50,00 € de multa x n.º de pessoal em falta por ocorrência
d) Quando se verifique que o número de horas do pessoal afeto a cada um dos refeitórios é inferior ao previsto nos conforme anexo 2 em anexo do caderno de encargos;	- 25,00 € de multa x n.º de horas em falta por ocorrência
e) Sempre que forem obtidas, pelo contraente público ou por outras entidades oficiais, análises realizadas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições (sujeito aos parâmetros de avaliação utilizados pelos laboratórios contratados);	- 500,00 € por resultado não aceitável



f) Quando forem realizadas auditorias por parte do contraente público ou outras entidades oficiais e se verificarem situações de incumprimento de pelo menos uma das alíneas seguintes: • Registo de temperaturas alimentos/matéria-prima; • Registo de temperaturas das refeições na fase de distribuição; • Registo de temperatura de equipamentos (frio e quente) • Registo de lavagem e desinfeção de legumes, saladas e frutas; • Recolha de amostras; • Registo de higienização das instalações, equipamentos, fixo e móveis, bem como dos restantes utensílios • Afixação do quadro de pessoal atualizado em cada estabelecimento de ensino;	- 250,00 € de multa por relatório de auditoria
g) Sempre que se verifique qualquer outra situação de incumprimento face ao estabelecido no caderno de encargos, que não se encontre abrangida por uma das alíneas anteriores;	- 100,00 € de multa por ocorrência

3 – As situações de incumprimento identificadas no ponto anterior deverão ser reportadas mediante informação do gestor do contrato, com eventual proposta de aplicação de sanções pecuniárias, ao cocontratante, para que este se pronuncie, no prazo de 5 dias úteis e, no caso de se manter a aplicação de sanções pecuniárias, tal proposta será remetida ao órgão competente para a decisão de contratar.

Cláusula 11.ª - Casos fortuitos ou de força maior

- 1 - Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, designadamente greves ou outros conflitos de trabalho, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.
- 2 - A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Cláusula 12.ª - Patentes, licenças e marcas registadas

- 1 - São da responsabilidade do cocontratante quaisquer encargos decorrentes da utilização, na prestação de serviços, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
- 2 - Caso o contraente público venha a ser demandado por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o cocontratante indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

Cláusula 13.ª - Resolução do contrato pelo contraente público

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o contraente público pode resolver o contrato quando se verifique uma das seguintes situações:

- a) Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
- b) Prática de atos que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento do refeitório de forma reiterada;
- c) Não fornecimento das refeições estabelecidas no contrato;



- d) Incumprimento por parte do cocontratante, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas no exercício do poder de direção sobre matéria relativa á execução das prestações contratuais;
- e) Oposição do cocontratante ao exercício dos poderes de fiscalização do contraente público;
- f) Fornecimento das refeições estabelecidas no contrato em violação do previsto no caderno de encargos;
- g) Oposição às visitas ou operações de verificação de controlo;
- h) Falta de cumprimento, em devido tempo, das obrigações fixadas no contrato.

Cláusula 14.ª - Tratamento de dados pessoais

1 - Nos termos e para os efeitos previstos no Regulamento Geral de Proteção de Dados (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, os eventuais dados pessoais que venham a ser transmitidos no presente procedimento serão tratados com a finalidade de gestão e conclusão daquele, ou para outras finalidades que decorram de obrigações legais a que o contraente público esteja adstrito.

2 - Todos os dados pessoais que vierem a figurar no contrato a celebrar serão tratados com a finalidade de formação e execução da relação contratual, ou para outras finalidades que decorram de obrigações legais a que o contraente público esteja adstrito.

Cláusula 15.ª - Outros encargos

Todas as despesas derivadas da prestação das cauções e do visto do Tribunal de Contas são da responsabilidade do cocontratante.

Cláusula 16.ª - Foro competente

O foro competente para dirimir quaisquer conflitos decorrentes do presente contrato é o do tribunal administrativo que tenha jurisdição sobre o Município da Amadora.



PARTE II.ª - Cláusulas técnicas

Cláusula 1.ª – Locais de fornecimento e tipo de confeção

A grande maioria dos estabelecimentos de educação e ensino do concelho apresenta condições em termos de espaço e de equipamento para a confeção das refeições no local.

Apenas em 3 estabelecimentos de educação e ensino, não se encontram reunidas as condições para a confeção no local, motivo pelo qual as refeições deverão ser fornecidas em sistema de confeção local com transporte de refeição a quente, serviço que deverá ser executado pelo cocontratante, em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor, garantindo o cumprimento dos princípios da análise de perigo e os pontos críticos de controlo (HACCP), tudo conforme quadro em anexo (Anexo 1), o qual reflete os estabelecimentos de ensino e forma de fornecimento da refeição, confeccionada ou no local e/ou transportada.

Cláusula 2.ª – Horários e registo das refeições

1. As refeições devem começar a ser distribuídas a partir do dia 1 de setembro, nos diversos estabelecimentos de ensino com componente de apoio à família e sem interrupções durante o período de funcionamento estabelecido, independentemente do número de almoços a servir.
2. **Refeições confeccionadas no local:** todos os dias úteis, entre as 11h30m e as 14h30m.
3. **Refeições transportadas:** todos os dias úteis, entregues até às 11h30 para que o seu consumo, no próprio dia, possa decorrer a partir das 11h45.
4. O número de refeições será consultado pelo cocontratante, na plataforma informática disponibilizada pelo contratante, às 10h00 do próprio dia.
5. O cocontratante, no local de consumo, deve garantir as condições necessárias para o fornecimento e transporte de refeição a quente.
6. O fornecimento de refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor, garantindo o cumprimento dos princípios da análise de perigo e os pontos críticos de controlo (HACCP).
7. O cocontratante é responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias de fornecimento de refeições, correndo por sua conta a reparação de danos e prejuízos nos casos de toxinfecção alimentar.
8. Considerando as diferentes formas de fornecimento de refeições, o cocontratante é responsável:
 - a) Pela disponibilização dos recursos humanos de acordo com as exigências definidas nos rácios (ANEXO 2) e as necessidades identificadas por estabelecimento de ensino, constantes do presente caderno de encargos, para:
 - i) Confeção de refeições, bem como todas as tarefas e materiais necessários à higienização da cozinha;
 - ii) Preparação, empratamento, bem como todas as tarefas inerentes à higienização e manutenção do refeitório e copa;
 - iii) Assegurar o acompanhamento e o serviço à mesa durante o almoço para as crianças do pré escolar e alunos do 1º ciclo que não vão à linha de self, através da colocação dos pratos com a refeição nas mesas, bem como o acompanhamento das crianças no decorrer da refeição (colocar água nos copos, repor talheres caídos, limpar mesas aquando refeições derramadas, fornecer repetições, ...), recolher a loiça e repor mesas (quando necessário);
 - iv) Assegurar que a sala de refeições esteja em boas condições de higiene;



- v) Transporte das refeições a quente;
- vi) Receção da refeição quando transportada;
- b) Pelo fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, guardanapos de papel e fornecimento de pão empacotado. Os guardanapos podem ser fornecidos individualmente, desde que garantidas todas as normas do sistema HACCP.
- c) Disponibilização de talheres ensacados para os alunos do Jardim de Infância e 1º ciclos.
- d) Fornecimento de palamenta descartável, constituída por toalhete de papel, guardanapo de papel, um prato de sopa, um prato raso, um copo e um conjunto de talheres, caso se justifique, em emergência.
- e) Pela confeção, empratamento, transporte e distribuição de refeições garantindo a qualidade das mesmas, bem como as condições higieno-sanitárias previstas no presente caderno de encargos e demais legislação em vigor.
- f) Aprovisionamento da demais matéria-prima não alimentar necessária à efetivação do serviço, incluindo, toalhetes de papel para mãos, sacos do lixo, entre outros.
- g) Aprovisionamento de produtos de higiene e limpeza como sabonete líquido, detergentes, desinfetantes, utensílios de limpeza, entre outros. Estes produtos não alimentares deverão ser armazenados separados da matéria-prima alimentar.
- h) Condições do transporte das refeições:
 - i) As refeições devem ser transportadas em caixas isotérmicas, em contentores cuvetes padronizados (*Gastronorm*) de inox fechadas e herméticas com tampa de inox e “vedantes” em borracha eficazes, em estado adequado. Este equipamento deve apresentar-se sempre nas melhores condições, interior exteriormente.
 - ii) É proibida a utilização de papel de alumínio, saco plástico ou similares para substituir as tampas ou embalagens.
 - iii) Os veículos destinados ao transporte das refeições devem ser de caixa fechada, sem comunicação entre a caixa de transporte e a cabina do condutor, pavimento, paredes e teto devem ser de material resistente à corrosão, liso, impermeáveis, imputrescíveis, fáceis de limpar e desinfetar.
 - iv) Os veículos de transporte devem conter estrados de material resistente e impermeável, permitir a circulação de ar e devem ser mantidos sempre adequadamente higienizados e em boas condições, cumprindo todas as normas legais e em vigor relativo a este tipo de transporte e às normas do código da estrada.

Cláusula 3.ª – Tipologia de refeições

1. No âmbito da gestão de refeitórios escolares as tipologias de refeições a fornecer, e de acordo com o estipulado nas presentes cláusulas técnicas, são:

- Lote 1 (Fornecimento de refeições escolares nas escolas do ensino básico 1.º ciclo e pré-escolar (jardms de infância)):
 - a) Almoço Mediterrânico;
 - b) Almoço Visita de Estudo, sempre que solicitado com antecedência mínima de 15 dias;
 - c) Almoço Vegetariano;
 - d) Almoço Halal;
 - e) Lanche (manhã e tarde).



- Lote 2 (Fornecimento de refeições escolares nas escolas do ensino básico do 2.º e 3.º ciclos e secundárias):

- a) Almoço Mediterrânico;
- b) Almoço Visita de Estudo, sempre que solicitado com antecedência mínima de 15 dias;
- c) Almoço Vegetariano;
- d) Lanche (manhã e tarde, para as escolas com funcionamento de 1º ciclo nas suas instalações).

- **Lote 1 e Lote 2 :**

ALMOÇO DE ADULTO: O prestador de serviços deverá assegurar também, o fornecimento de Almoço de adulto/agentes educativos que o desejem. Este fornecimento obriga a marcação prévia, conforme estimativa do ANEXO 3 E ANEXO 4.

2. Almoço especial:

- a) Deverá estar contemplada a introdução de ementas especiais, no último dia do semestre, no Dia da Criança.
- b) Quando previamente solicitado pela entidade contratante a entidade contratante reserva-se no direito de propor uma modificação pontual da ementa, que poderá passar pela introdução de pratos típicos do evento que se pretende festejar.

Cláusula 4.ª – Composição das refeições

I. DIETA MEDITERRÂNICA

A. Refeição de ALMOÇO (Lotes 1 e 2)

A composição diária da ementa MEDITERRÂNICA é a seguinte:

- a) Uma sopa de hortícolas frescas tendo por base batata, leguminosas ou legumes com as capitações e frequência máxima definidas pela Direção-Geral da Educação (DGE);
- b) Um prato de carne ou pescado em dias alternados, com guarnição dos acompanhamentos básicos da alimentação (batata, arroz, massa, leguminosas) em dias alternados, mas tendo de incluir, obrigatoriamente, legumes/salada adequados à ementa e cumprindo a frequência definida pela DGE. No lote 2 deve a salada ser apresentada em dose individual não temperada;
- c) No empratamento, os diferentes elementos que compõem o prato principal deverão ser empratados sem mistura prévia, a não ser nos casos em que a própria confeção do prato determine a sua mistura (ex: arroz de aves, jardineira, arroz de peixe etc.);
- d) Para tempero deverá estar disponível, diariamente, azeite extra virgem e vinagre. Para o Lote 2 deve ainda estar disponível vinagre balsâmico, cebola laminada, limão em metades e orégãos em embalagem adequada ao tempero;
- e) LUNCH2GO (apenas para o lote 2, como alternativa ao prato mencionado na alínea b) refeição ligeira preparada, de preferência, com a matéria-prima do prato principal. Deverá ter os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tem de incluir, obrigatoriamente, legumes cozidos ou crus adequados à ementa;
- f) Um pão de mistura embalado em doses individuais, fresco do dia (não congelado);



- g) Uma sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época e não deve ser repetida em dias consecutivos. Uma vez por semana deverá estar disponível, simultaneamente com a fruta, gelatina ou fruta cozida ou assada, ou iogurte natural ou gelado de leite, ou sobremesa láctea (arroz-doce, aletria, pudim ou leite creme), obrigatoriamente, em dias em que a ementa preveja “peixe” como prato principal. No lote 2, deverão ser disponibilizadas, diariamente, 3 variedades de fruta para escolha dos alunos;
- h) A água potável é a única bebida permitida nos refeitórios, servida da rede de abastecimento público.

B. Refeição de ALMOÇO VISITA DE ESTUDO (Lote1 e Lote 2 – escolas que tenham 1º ciclo)

A composição da ementa MEDITERRÂNICA é a seguinte:

- a) 1 sandes composta por pão de mistura (50g) enriquecida com alface e/ou tomate com uma das opções: panado de frango, atum desfiado, carne assada ou 6 nugets de frango ou 4 douradinhos de peixe;
- b) 1 dose individual de palitos de cenoura, cenoura baby ou tomate cereja, embalado individualmente e pronto a consumir;
- c) 1 dose individual de bolachas de milho (25g) ou tipo água e sal (4 unidades);
- d) 1 peça de fruta devidamente higienizada e pronta a consumir;
- e) 1 sumo “100%” fruta, sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados;
- f) 1 garrafa de água (33cl).

A refeição a fornecer aos alunos deverá ser composta pelos elementos, apresentados em doses individuais, nas suas embalagens de origem ou embrulhados individualmente e distribuídas em sacos de papel.

C. Refeição de LANCHE (Lote 1 e Lote 2 – escolas que tenham 1º ciclo)

1. O serviço de lanches da manhã decorrerá entre as 08H30M e as 09H00, no refeitório escolar, quando identificada a necessidade;
2. O lanche da tarde é disponibilizado para alunos que frequentem as atividades de enriquecimento curricular e o programa Aprender & Brincar, mediante marcação prévia;
3. A preparação dos lanches não deve anteceder mais de duas horas do momento do consumo, devendo todos os componentes ser mantidos a temperaturas de conservação adequadas, até serem distribuídos.
4. Composição diária dos lanches:

• **Lanche da manhã:**

- a) 1 pão de mistura (50g) com: creme vegetal de barrar (15g) ou 1 fatia de queijo tipo flamengo, alternadamente;
- b) 1 pacote de leite simples meio gordo UHT com palhinha (200 ml) ou 1 iogurte líquido de aroma (160g), alternadamente;

• **Lanche da tarde:**

- a) 1 pacote de leite simples meio gordo UHT (200 ml), ou iogurte de aromas sólido (de peso líquido nunca inferior a 125g, e com teor de açúcar máximo de 10g por 100g) ou 1 iogurte de aromas líquido (de peso líquido nunca inferior a 156ml) nos restantes dois dias;



- b) 1 pão de mistura ou centeio ou sementes (50g), servido no seu interior com uma das seguintes opções:
- i. 30g de queijo flamengo,
 - ii. ou 20g creme vegetal de barrar,
 - iii. ou 20g manteiga de amendoim 100%
 - iv. ou 20g queijo fundido.
- c) Uma vez por semana pode ser dado uma Dose Individual de tostas de milho tipo galete com baixo teor em sal e açúcar;
- d) Uma peça de fruta da época, devidamente higienizada, como por exemplo: pera, maçã, banana, pêsego, entre outra. A fruta tem de ser diferente da fornecida ao almoço e não pode ser repetida mais de duas vezes na semana;

II. DIETA VEGETARIANA

A. Refeição de ALMOÇO (Lotes 1 e 2):

A composição diária da ementa VEGETARIANA é a seguinte:

- a) Uma sopa de hortícolas frescas tendo por base batata, leguminosas ou legumes com as captações e frequência máxima definidas pela Direção-Geral da Educação (DGE);
 - b) Prato composto por uma fonte proteica de origem vegetal, acompanhamento básico da alimentação, legumes/hortaliças ou saladas, no mínimo de 3 (três) variedades, (conforme definição constante do n.º 2, do artigo 3.º da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril);
 - c) Um pão de mistura embalado em doses individuais, fresco do dia (não congelado);
 - d) Uma sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época e não deve ser repetida em dias consecutivos. Uma vez por semana deverá estar disponível, simultaneamente com a fruta, gelatina ou fruta cozida ou assada.
- No caso do lote 2, deverão ser disponibilizadas diariamente, 3 variedades de peças de fruta à escolha dos mesmos;
- e) A água potável é a única bebida permitida nos refeitórios servida da rede de abastecimento público.

B. Refeição de ALMOÇO VISITA DE ESTUDO (LOTE 1 e Lote 2 – escolas que tenham 1º ciclo):

A composição da ementa vegetariana é a seguinte:

- a) 1 sandes composta por pão de mistura (50g) enriquecidas com alface e/ou tomate com uma das opções: hambúrguer vegetariano ultracongelado e confeccionado no forno ou Humos;
- b) 1 dose individual de palitos de cenoura, cenoura baby ou tomate cereja, embalado individualmente e pronto a consumir;
- c) 1 dose individual de bolachas de milho (25g) ou tipo água e sal (4 unidades);
- d) 1 peça de fruta devidamente higienizada e pronta a consumir;
- e) 1 sumo “100%” fruta, sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados;
- f) 1 garrafa de água (330mL).



C. Refeição de LANCHE LOTE 1 – Vegetariana

1. O serviço de lanches da manhã decorrerá entre as 08H30M e as 09H00, no refeitório escolar, quando identificada a necessidade;
2. O lanche da tarde é disponibilizado para alunos que frequentem as atividades de enriquecimento curricular e o programa Aprender & Brincar, mediante marcação prévia;
3. A preparação dos lanches não deve anteceder mais de duas horas do momento do consumo, devendo todos os componentes ser mantidos a temperaturas de conservação adequadas, até serem distribuídos.
4. Composição diária dos lanches:

• Lanche da manhã:

1. 1 pão de mistura ou centeio ou sementes (50g), servido no seu interior com uma das seguintes opções:
 - a) creme vegetal de barrar (15g),
 - b) ou manteiga de amendoim 100%
2. 1 Bebida de origem vegetal sem de adição de açúcar (200ml) ou preparado fermentado vegetal, isto é, uma alternativa ao iogurte (de peso líquido nunca inferior a 125g, e com teor de açúcar máximo de 10g por 100g);

• Lanche da tarde:

1. 1 Bebida de origem vegetal sem de adição de açúcar (200ml) ou preparado fermentado vegetal, isto é, uma alternativa ao iogurte vegetal (de peso líquido nunca inferior a 125g, e com teor de açúcar máximo de 10g por 100g) ou sumo “100%” fruta, sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados;
2. 1 pão de mistura ou centeio ou sementes (50g), servido no seu interior com as seguintes opções:
 - a) 10 g de creme vegetal,
 - b) ou 15 g de manteiga de amendoim (100% de amendoim, sem adição de sal)
3. Uma vez por semana pode ser dado uma Dose Individual de tostas de milho tipo galete com baixo teor em sal e açúcar;
4. Uma peça de fruta da época, devidamente higienizada, como por exemplo: pera, maçã, banana, pêssigo, entre outra. A fruta tem de ser diferente da fornecida ao almoço e não pode ser repetida mais de duas vezes na semana;

A preparação dos lanches não deve anteceder mais de duas horas o momento do consumo, devendo todos os componentes ser mantidos a temperaturas de conservação adequadas, até serem distribuídos.

III. DIETA HALAL

1. Deverá ser assegurado o fornecimento de refeições HALAL, diariamente, às crianças e alunos sinalizados pelo Contratante ao Cocontratante;
2. Nos dias em que o prato inclui peixe na refeição do almoço (2 a 3 vezes por semana) deverá ser fornecida a refeição prevista na ementa de almoço mediterrânico (confeccionada ou transportada das unidades de confeção), após a prévia aprovação dos produtos utilizados na preparação e confeção das refeições pelo Contratante;



3. Nos dias em que o prato inclui carne na refeição do almoço (2 a 3 vezes por semana) deverá ser disponibilizada uma refeição de carne Halal com as características definidas no ponto I A - Dieta Mediterrânica, alíneas b) e c) da cláusula 4.ª, da parte II.ª, do presente caderno de encargos;
4. Os produtos disponibilizados na refeição de lanche devem ser previamente aprovados pela entidade contratante, de modo a salvaguardar que se enquadram na ementa Halal, através do envio das fichas técnicas, as quais o cocontratante deverá remeter à entidade contratante, no prazo de 10 dias a contar da data da celebração do contrato, ou antes do início da prestação de serviços, se este ocorrer primeiro;
5. Sempre que alguns dos géneros alimentícios não sejam autorizados para a disponibilização na ementa halal, deverá o Cocontratante propor outras alternativas para nova avaliação do Contratante;
6. Para assegurar o fornecimento das refeições halal o Cocontratante poderá confecioná-las em instalações próprias para o efeito, ou subcontratar o serviço de fornecimento de refeições a outra empresa, sendo requisitos obrigatórios o cumprimento da legislação em matéria de higiene e segurança alimentar, bem como a certificação do processo produtivo e géneros alimentícios, pelo Instituto Halal de Portugal (IHP), cuja declaração de conformidade emitida por aquele Instituto deverá ser enviada à entidade contratante no prazo de 10 dias a contar da data da celebração do contrato, ou antes do início da prestação de serviços, se este ocorrer primeiro;

Cláusula 5.ª - Ementas

1. As refeições objeto do contrato deverão ser confecionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas a apresentar pelo cocontratante e de acordo com as “*Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares*” de julho/2018 (disponíveis no site da Direção Geral de Educação in [Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares 2018 | Direção-Geral da Educação](#)), o presente caderno de encargos e demais documentação pertinente;
2. Na definição das ementas, devem ser observados os princípios para uma alimentação saudável designadamente as orientações já mencionadas nas “*Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares*” de julho/2018 e demais legislação em vigor, respeitantes à natureza dos alimentos autorizados, a composição das ementas e as capitações dos alimentos;
3. As ementas para o Jardim de Infância e 1.º Ciclo do Ensino Básico podem diferir das ementas destinadas ao 2.º Ciclo, 3.º Ciclo e Secundário para uma melhor aceitação de acordo com as faixas etárias, no entanto, nunca com valores de pontuação inferiores aos atribuídos à proposta do cocontratante, designadamente por conta das matérias-primas indicadas pelo cocontratante na descrição das matérias-primas a utilizar e indicado no ANEXO 5.
4. O cocontratante deve afixar a ementa em vigor em cada refeitório e em lugar bem visível aos encarregados de educação.
5. Os alimentos que não constam na Lista de Alimentos Autorizados inscritas nas “*Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares*” (disponíveis no site da Direção Geral de Educação in [Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares 2018 | Direção-Geral da Educação](#)), não podem ser utilizados na composição da ementa. Com exceção desta regra, admite-se a inclusão de alimentos não constantes da lista desde que previamente autorizados pela entidade contratante, por sua iniciativa ou por proposta do cocontratante;



6. O cocontratante deverá fornecer almoços e lanches de acordo com dietas específicas, por motivos de ordem médica ou religiosa, incluindo produtos sem lactose e sem glúten, quando para tal for solicitado pela entidade contratante, no praxo máximo de 5 dias úteis;
7. As ementas devem ser apresentadas pelo cocontratante, sempre com indicação do valor nutricional e alergénicos, com pelo menos 1 mês de antecedência em relação ao início da respetiva vigência, para aprovação da entidade contratante. A entidade contratante poderá sugerir alterações desde que seja mantida a pontuação apresentada no ANEXO 5 da proposta do cocontratante.
8. A entidade contratante reserva-se o direito de propor as alterações nas ementas que considere justificadas. No entanto, o cocontratante não poderá fazer nenhuma alteração à composição da ementa sem ser acordada, previamente, com a Entidade contratante.
9. Mesmo em caso de alteração da ementa, com informação prévia e respetiva aprovação, cada refeição completa terá obrigatoriamente de cumprir a composição descrita na cláusula 4ª.
10. Ao elaborar as ementas, além de cumprir as disposições legais, deve-se seguir as orientações sobre ementas e refeitórios escolares do Ministério da Educação, publicadas em julho de 2018, bem como respeitar as seguintes especificações obrigatórias:
- a) A confeção de todos os pratos e sopas terá de ser feita exclusivamente com azeite. Azeite virgem para confeção e virgem extra para tempero em cru, em embalagem adequada;
 - b) Durante a semana não deve ser repetido o tipo de peixe;
 - c) A gelatina deverá ser exclusivamente de origem vegetal. O logurte sólido, meio gordo, de aromas ou pedaços de peso líquido 125 g deverá ter um valor energético máximo de 100 kcal por 100 g;
 - d) O mesmo prato não deverá ser repetido mais de uma vez por mês.
11. No prazo de 10 dias a contar da data da celebração do contrato, deve o cocontratante apresentar as fichas técnicas relativas às ementas constantes do ANEXO 6 – Ementas.
12. As fichas técnicas deverão indicar a composição de cada prato, designadamente:
- a) todos os ingredientes;
 - b) a capitação da matéria-prima utilizada;
 - c) peso bruto, peso edível e final após confeção;
 - d) descrição dos métodos de confeção;
 - e) Descrição do modo de preparação;
 - f) o rendimento e/ou nº de doses;
 - g) a valorização nutricional;
 - h) alergénios, se aplicável;
 - i) no caso das sopas qual o rendimento em número de doses.
13. Cada refeição deve ser descrita numa única página. As fichas técnicas e nutricionais serão sempre objeto de aprovação pelo contraente público.
14. A confeção de todos os pratos e sopas terá de ser feita exclusivamente com azeite.



15. As fichas técnicas e nutricionais deverão estar arquivadas em pasta própria e disponíveis para consulta em cada refeitório.

Cláusula 6.ª - Captações

1. As captações dos produtos a utilizar (ANEXO 7) na confeção das refeições são as constantes nas “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” ou noutra que estiver em vigor durante a vigência do contrato.
2. As refeições servidas respeitarão as captações estabelecidas, não sendo legítimo que qualquer funcionário do cocontratante presuma aquilo que o utente deve comer, adaptando as quantidades.
3. Considerando a função pedagógica das refeições na escola, o pessoal em serviço no refeitório deverá fomentar o consumo de todos os alimentos servidos, nomeadamente a sopa, o peixe e os legumes, sem questionar previamente se o aluno os deseja, salvo situações especiais baseadas em motivos religiosos ou culturais, ou fatores alheios à vontade do aluno ou da sua família, como seja o caso de alergia / intolerância alimentar, ou outra de foro médico.

Cláusula 7.ª – Matéria-prima alimentar

1. O aprovisionamento de matéria-prima nos refeitórios (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.
2. 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 cocontratante compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos equipamentos.
3. Devem ser utilizados preferencialmente produtos frescos e naturais.
4. A matéria-prima alimentar fresca, refrigerada ou congelada não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade.
5. Na matéria-prima alimentar fornecida, o cocontratante deverá dar cumprimento, sempre que possível, na execução do contrato, ao disposto na Lei n.º 34/2019, de 22 de maio, que define critérios de seleção e aquisição de produtos alimentares em cantinas e refeitórios públicos, promovendo o consumo sustentável de produção local e várias modalidades de produção certificada.
6. A fim de evitar o desperdício alimentar o cocontratante compromete-se a doar as sobras, caso haja indicação por parte do cocontratante:
 - a) O pão e a fruta poderão ser entregues ao responsável pelo programa alimentar na escola para ser distribuído como apoio a alunos carenciados.
 - b) O que sobrou do almoço poderá ser recolhido por Associações de solidariedade ou similares.
 - c) Na impossibilidade de cumprir com as alíneas anteriores, as sobras não podem ser utilizadas na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídas.

**Cláusula 8.ª – Instalações equipamento e material**

1. A entidade contratante coloca à disposição do cocontratante as suas instalações, o equipamento e outro material (fixo e móvel) existente e outro material necessário ao serviço contratado.
2. O equipamento necessário para a implementação do sistema de refeições transportadas (malas isotérmicas, cuvetes, estrados, entre outros) será da responsabilidade do cocontratante.
3. O cocontratante fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo danos a terceiros.
4. São ainda da responsabilidade do cocontratante, independentemente das causas do desaparecimento, a reposição de todo o material de serviço, considerando-se o diferencial entre as existências do inventário inicial e as que se verificarem em inventários conjuntos a decorrer no final do ano letivo.
5. A reposição deste material deverá ter lugar até ao reinício do período escolar o que, a não ocorrer, configurará um incumprimento contratual e permitirá à entidade contratante adquirir todos os itens em falta, debitando o valor correspondente ao cocontratante, em qualquer das faturas subsequentes ao evento.
6. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
7. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, será restituído à entidade contratante, em bom estado de conservação e funcionamento.
8. No início do serviço deverá a entidade contratante e o cocontratante elaborar um inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, o qual fixará a ata a subscrever pelas partes.
9. No final de cada período letivo, deve o contratante, ou quem este mandar, em articulação com o cocontratante, proceder à realização de inventários.
10. É da responsabilidade do contratante a reposição do material e equipamento que se danifique por desgaste ou em fim de vida.
11. O cocontratante é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados. Deve ainda, zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido, bem como pela limpeza profunda, no mínimo, uma vez por ano, das chaminés/hottes/exaustores (motor, conduta e filtros).
12. O cocontratante é responsável pela lavagem e desinfeção do equipamento que se destina ao transporte de alimentação e ao controlo de temperaturas (acondicionamento e chegada à unidade de destino) e prazos de entrega. A guia que acompanha as refeições transportadas deve indicar, de forma explícita, a temperatura das refeições no momento do acondicionamento na unidade de origem.
13. Os encargos com água, gás e eletricidade são por conta da entidade contratante.
14. O cocontratante é responsável pela verificação diária das temperaturas do sistema 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.



15. Nos períodos de interrupção das atividades letivas, os equipamentos de frio devem manter-se em funcionamento.
16. Caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados nos equipamentos existentes em unidades que não se encontrem em funcionamento, a entidade contratante não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a ocorrer.
17. Os encargos resultantes das reparações do equipamento cedido pela entidade contratante, nomeadamente a substituição de peças, materiais ou equipamentos e todos os trabalhos de reparação que sejam indispensáveis para assegurar a perfeição e o uso normal dos bens, nas condições previstas e para as quais foram concebidas, são da responsabilidade do cocontratante, com exceção dos compressores de frigoríficos.
18. 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 da entidade contratante.
19. Em situação de furto as instalações nas quais sejam desviados géneros alimentícios, a entidade contratante não se responsabiliza pelo pagamento dos mesmos.
20. Considera-se reparação qualquer intervenção necessária para assegurar o bom funcionamento dos equipamentos mencionados. Caso algum equipamento se encontre danificado sem possibilidade de reparação, ou quando o custo da reparação exceda 80% do valor de mercado, o cocontratante deverá proceder à avaliação e elaboração de um relatório elaborado por empresas especializadas e credenciadas, no qual deverá ser especificado o tipo de avaria e analisada a relevância da reparação face à opção de adquirir um novo equipamento. Em caso de aprovação desse relatório, é da responsabilidade da entidade contratante a aquisição de novo equipamento.
21. Entende-se por limpeza e higiene as operações de lavagem e desinfecção do pavimento, mesas, bem como paredes, tetos, janelas e seus parapeitos e ainda dos estores. As ações de higienização (diárias e periódicas) deverão ser devidamente registadas. Considerando que as limpezas periódicas são as mais profundas, as mesmas deverão ser realizadas antes do início do fornecimento das refeições e na reabertura dos estabelecimentos após pausas letivas. No final do ano letivo, deverá ser efetuada uma limpeza profunda, e deverão ser retirados todos os bens alimentares das instalações.
22. O cocontratante terá de possuir, em cada refeitório, um Kit de visita com bata e touca descartáveis, assim como uma caixa de primeiros socorros devidamente equipada de acordo com a legislação.
23. A manutenção dos equipamentos será realizada de acordo com um plano de manutenção preventiva a apresentar pelo cocontratante no prazo de 30 dias após o início do contrato, a aprovar pela entidade contratante. Se o plano de manutenção apresentado pelo cocontratante se vier a demonstrar ineficaz, assiste o direito à entidade contratante de apresentar plano cujo cumprimento o cocontratante ficará obrigado.
24. A entidade cocontratante, decorrente de reparações ou manutenções realizadas terá de apresentar, aquando da faturação, relatório descritivo das intervenções realizadas por equipamento, identificando a escola.

Cláusula 9.ª – Implementação do sistema de HACCP

1. O cocontratante é responsável pelo cumprimento das obrigações impostas pelas Regras de higiene, designadamente as constantes dos Regulamentos (CE) nºs. 852/2004 e 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004 e demais legislação (designadamente, o Decreto-lei n.º 147/2006, de 31 de julho, o Decreto-lei n.º 425/1999, de 21 de



outubro, o Decreto-lei n.º 158/97, de 24 de junho e as Portarias n.ºs 1009/93 de 12 de outubro e 149/88, de 9 de março), nomeadamente:

a) Higiene Pessoal e Formação:

i. Desenvolvimento de um plano de formação, na área da segurança alimentar, para todo o pessoal em serviço, no mínimo de 35 horas.

Os conteúdos, local e data de realização deverão ser remetidos ao contratante;

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;

ii. Existência de fichas técnicas e de segurança dos produtos e materiais de limpeza, em cada uma das escolas;

iii. Implementação de um plano de higienização;

iv. Existência de registos de controlo de operações de higienização, em cada uma das escolas;

c) Higiene alimentar – processo produtivo:

i. Existência de registos de controlo de receção dos produtos alimentares e não alimentares (temperaturas, embalagens, aparência), em cada uma das escolas;

ii. Implementação de 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, em cada uma das escolas;

v. Existência de procedimentos escritos relativos as várias operações realizadas durante o processo de preparação, confeção e distribuição dos alimentos, em cada uma das escolas;

d) Transporte - O transporte das refeições 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 efetuado 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 são da inteira responsabilidade do cocontratante, sendo higienizados nos locais de confeção, após a sua recolha nas escolas;

iv. Disponibilização de veículos adequados e suficientes para o fim a que se destinam;

v. Existência de registos de controlo das operações de higienização dos veículos;

2. O cocontratante deve, diariamente, proceder à recolha de amostras de cada refeição em sacos adequados, uma no início e outra no fim do serviço de fornecimento da refeição de cada um dos componentes da ementa em quantidade não inferior a 150g.



As amostras devem estar devidamente identificadas com data e hora da recolha e devem ser guardadas 72 horas em equipamento de refrigeração, para despiste de suspeitas de toxinfecção alimentar.

3. O cocontratante é responsável pelo “*Plano de Prevenção e Controlo de Pragas*” nas cozinhas e refeitórios escolares.

Toda a documentação e registos efetuados no “*Plano de Controlo de Pragas*” (onde se incluam as localizações dos postos de engodo, produtos utilizados, periodicidade de tratamentos e calendarização das intervenções) deve estar arquivada em dossier próprio nas cozinhas remetendo uma cópia ao contratante.

4. Aquando da celebração do contrato deve ser apresentada ao contratante a documentação que contenha o Programa de Pré-requisitos e o plano de HACCP.

Cláusula 10.ª – Controlo microbiológico

1. O cocontratante deve promover a realização de análises microbiológicas em organismos acreditados com a periodicidade trimestral, por estabelecimento de ensino;

2. Por forma a garantir a qualidade microbiológica em cumprimento do Regulamento (CE) n.º 2073/2005, do Conselho, de 15 de novembro (que define os critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios) e a Portaria n.º 74/2014, de 20 de março (que estabelece os critérios para a aplicação de flexibilidade nos processos de amostragem previstos no Regulamento suprarreferido, deve incidir sobre:

- a) Refeições a ser servidas (prato com todos os componentes previstos na ementa que está a ser servido);
- b) Equipamento ou palamenta (talher/copo/prato/tábua de corte/faca de preparação);
- c) Pessoal (mão de um funcionário a servir o utente ou a manusear alimentos já preparados ou confeccionados).

3. Estes resultados devem ser remetidos ao contratante no prazo máximo de 30 dias.

4. O contratante pode, a qualquer momento, e sempre que o entender, recolher amostras das refeições e mandar proceder a análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.

Cláusula 11.ª – Controlo e verificação da execução

1. As operações de verificação qualitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:

- a) Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas;
- b) Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legais e contratualmente fixadas.

2. O contratante poderá efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem de géneros incorporados no prato a servir ou géneros destinados à confeção;

3. Sempre que solicitado pelo representante do contratante, pelo representante do estabelecimento de ensino, bem como a outro autorizado pelo contratante e aos serviços e organismos com competência específica, o cocontratante deve disponibilizar:

- a) Visita às instalações;
- b) Documentação referente aos mesmos (faturas/guias e rótulos dos produtos confeccionados);
- c) Verificação dos produtos em todas as fases (armazenamento, preparação, confeção e distribuição);
- d) As etiquetas relativas aos géneros alimentares utilizados na preparação da refeição desse dia, nomeadamente do peixe ou da carne (que indiquem peso, data da embalagem, origem e prazo de validade);



- e) A documentação referente a todos os procedimentos de segurança alimentar baseados nos princípios do sistema HACCP;
4. O cocontratante ou seu representante são obrigados a facilitar o processo de verificação qualitativa e quantitativa, colocando à disposição do contratante em cada refeitório, e em cada dia que seja fornecido o serviço, sem qualquer encargo para o contratante, duas refeições completas do prato confeccionado e demais componentes da ementa, respeitando escrupulosamente as capitações, para permitir que dois adultos representantes do contratante e/ou representantes do estabelecimento de ensino, possam avaliar a qualidade do serviço prestado;
5. O mencionado exercício do direito de visita não exime o cocontratante do fornecimento das refeições;
6. O exercício do direito de controlo e verificação por parte do contratante não exclui, de forma alguma, a responsabilidade do cocontratante no caso de verificação posterior de deficiência na execução do contrato.
7. O cocontratante é responsável por, diariamente, colocar prato de exposição com empratamento e capitações corretas para que qualquer elemento da comunidade educativa possa verificar as quantidades empratadas durante o fornecimento das refeições.
8. A ausência do cocontratante ou seu representante não obsta a que se procedam às operações de verificação constantes do caderno de encargos.

Cláusula 12 .ª – Confeção de alimentação para outros fins

É vedado ao cocontratante confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, para além dos locais estabelecidos no presente Caderno de Encargos.

Cláusula 13 .ª – Pessoal afeto ao fornecimento de refeições

1. Os funcionários ficarão funcionalmente dependentes do cocontratante;
2. O cocontratante é responsável pelo cumprimento de todas as obrigações relativas à proteção e às condições de trabalho do seu pessoal nos termos da legislação aplicável, designadamente, no que concerne à existência de seguros para cobertura de riscos e acidentes de trabalho, doenças profissionais e no que respeita à segurança, higiene e saúde no trabalho;
3. É ainda responsável pela disciplina e aptidão profissional, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento e materiais a terceiros;
4. O pessoal deverá estar devidamente identificado, apresentar-se devidamente fardado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade de acordo com exigências previstas;
5. As refeições serão confeccionadas pelos funcionários do cocontratante, assim como, a sua distribuição e todas as operações de limpeza relativas à cozinha e refeitório;
6. O pessoal mínimo a afetar a cada estabelecimento de ensino para o acompanhamento das refeições é o definido nos quadros constantes no ANEXO 2;
7. No que diz respeito ao **lote 2** sempre que, no decurso da prestação de serviços, se verificarem alterações ao nível do número de refeições servidas, o número de funcionários afeto a cada estabelecimento deve ser ajustado em função do acréscimo ou redução do número médio de refeições conforme no ANEXO 2;



8. É obrigatório em cada refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação do mapa de pessoal com indicação do nome e horário de trabalho.

Os mapas respeitantes ao pessoal de cozinha e refeitório não podem ser alterados, sem prévio acordo do contratante, devendo as alterações ser objeto de apreciação por parte deste.

9. O cocontratante obriga-se a substituir qualquer elemento do seu pessoal mediante pedido fundamentado por parte do contratante.

10. Os estagiários que eventualmente prestem serviço devem estar devidamente identificados como tal e não contam para o rácio de pessoal a afetar.

11. Os trabalhadores do cocontratante encarregues do transporte das refeições não serão considerados para o rácio de pessoal a afetar.

12. O cocontratante nomeará um responsável pelo presente contrato que terá competência para tomar todas as decisões necessárias ao bom funcionamento dos serviços e prestará funções, relativamente ao presente contrato.

13. Será, ainda, obrigação do cocontratante garantir um técnico especializado (nutricionista, engenheiro alimentar, técnico de qualidade ou similar) em regime de exclusividade, cabendo a este elemento funções de garantia de condições técnicas e de segurança alimentar adequadas, relativas ao processo produtivo referente a todas as Unidades (com e sem confeção local). Este elemento deverá prestar funções em dinâmica com a autarquia, que estabelecerá um programa de supervisão e visitas diárias às unidades operacionais. Será ainda este elemento que terá a responsabilidade de acompanhar as ações de supervisão e auditoria da Câmara ou de quem esta delegue assim como de garantir a implementação das correções e ações corretivas que daí advenham como necessárias.

14. O cocontratante fica obrigado à emissão de uma declaração que mencione que todos os funcionários estão aptos ao serviço e que estão na posse dos documentos mencionados no 2 e 3 do presente artigo, a qual deverá ser entregue à entidade contratante no prazo de 20 dias após o início da prestação de serviços.

Cláusula 14 .ª – Quantidades estimadas de consumo

1. As quantidades estimadas das refeições a fornecer ao abrigo do contrato, obedecerão às quantidades de consumo estimadas por ano letivo constantes dos ANEXOS 3 e 4..

2. As quantidades estimadas no presente procedimento representam indicadores de consumo, não estando a entidade contratante vinculada à aquisição total das mesmas, apenas devendo pagar o preço correspondente à aplicação dos preços unitários propostos às quantidades encomendadas.

Cláusula 15.ª – Atualização das características dos bens ou serviços

1. A entidade contratante pode atualizar as características dos bens e/ou dos serviços a adquirir ao abrigo do contrato desde que tal se justifique por indicações do Ministério da Educação, Ciência e Inovação, ou outra entidade pública, modificando-as ou substituindo-as por outras, desde que se mantenham as prestações principais abrangidas pelo objeto do contrato e os objetivos das especificações fixadas, e não configure uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

2. A eventual atualização dos bens e serviços objeto do presente procedimento deve obedecer aos seguintes requisitos:



- a) Que sejam da mesma qualidade dos constantes da proposta inicial;
- b) Que tenham, no mínimo, os requisitos legais, técnicos, funcionais e ambientais e de segurança exigidos;
- c) Que os preços sejam iguais ou inferiores aos preços dos bens e serviços que substituem;
- d) Que as restantes condições constantes do contrato se mantenham inalteráveis.

3. Sempre que se verifique a descontinuidade de um bem, deve a entidade fornecedora proceder à sua substituição, submetendo essa atualização à entidade contratante, juntamente com uma declaração que confirme a descontinuidade do bem ou bens, emitida pelo seu fabricante ou o seu representante oficial em Portugal.

Amadora,

O Presidente



ANEXOS



Anexo 1 - Listagem dos estabelecimentos de ensino, moradas e tipo de fornecimento

ANEXO 1 : ESTABELECIMENTOS DE ENSINO MORADAS E TIPOLOGIA DE FORNECIMENTO

LOTE	ESCOLAS	MORADA	TIPO DE FORNECIMENTO	ESCOLA DE CONFEÇÃO
L O T E 1	EB1/JI Orlando Gonçalves	Lg. Ana Castro Osório - 2700-054	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI Alice Leite	Lg. João das Regras - 2650-223	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI Santos Mattos	Av Ricardo Jorge - 2700-301	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI M ^a Irene L. Azevedo	Lg. António Feliciano Castilho - 2700-073	Transportada	EB1/JI Santos Mattos
	EB1/JI Alfragide	Av. D. Luís I - 2610-181	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI Quinta Grande	Av. das Laranjeiras - 2610-334	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI Alto do Moinho	Alto do Moinho/Zambujal - 2610-550	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI Manuel Heleno	Rua do Arco /Carenque - 2700-094	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI Venteira	Praceta Infante D. Fernando - 2700-465	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI Raquel Gameiro	Pcta. Mestre Roque Gameiro - 2700-576	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI Mina	Praceta Quinta Nova, nº6D - 2700-000	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI/Creche Aprígio Gomes	Av Canto e Castro, Urb. Casal Vila Chã - 2700-782	Confeção no local	a própria escola
	J. Inf. Cerrado da Bica	Pct. Cerrado da Bica - 2700-182	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI Alice Vieira	R. Prof. Egas Moniz - 2720-218	Confeção no local	a própria escola
	EB1 Padre Himalaia	R. Catarina Eufémia - 2720-094	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI Águas Livres	R. dos Lusíadas - 2720-348	Confeção no local	a própria escola
	J. Inf. Damaia	Praceta António Albuquerque - 2720-162	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI Cova da Moura	R. do Sal /Cova da Moura - 2610-244	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI José Ruy	Av. Manuel Alpedrinha - 2720-354	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI Condes da Lousã	Pcta. Afonso Lopes Vieira - 2720-493	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI/Creche Sacadura Cabral	Largo Luís Vaz de Camões - 2700-675	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI Brandoa	R. M ^a Amália Vaz de Carvalho - 2650-190	Confeção no local	a própria escola
	J. Inf Brandoa	R. José Leite Vasconcelos 10 A - 2650-217	Transportada	EB1/JI Brandoa
	EB1/JI Brito Pais	R. Catarina Eufémia - 2650-341	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI A-da-Beja e Creche	Rua Fernando Maia/Q. do Plátano - 2650-374	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI Moinhos da Funcheira	R. Vieira da Silva - 2650-063	Confeção no local	a própria escola

	ESCOLAS	MORADA	TIPO DE FORNECIMENTO	ESCOLA DE CONFEÇÃO
	EB1 Artur Bual	Pctª das Roçadas - 2700-715	Confeção no local	a própria escola
	J. Inf. Falagueira	Pcta Quinta da Conceição - 2700-598	Confeção no local	a própria escola
	EB1 Prof. Ricardo Alberty	R. 17 de Setembro - 2700-233	Confeção no local	a própria escola
	J. Inf. S. Brás	Praceta Padre Álvaro Proença - 2700-631	Confeção no local	a própria escola
	EB1 Artur Martinho Simões	Rua Francisco Bugalho - 2700-400	Confeção no local	a própria escola
	EB1/JI Terra dos Arcos	Av. do Brasil - 2700-129	Confeção no local	a própria escola
	EB1 Gago Coutinho	Av. Aviação Portuguesa - 2720-057	Transportada	EB1/Vasco M. Rebolo
	EB1/JI Vasco M. Rebolo	Av. Conde Oeiras - 2720-124	Confeção no local	a própria escola
L O T E 2	EB2,3 Almeida Garrett	Largo Rotary Club da Amadora - 2610-298	Confeção no local	a própria escola
	EB2,3 Francisco Manuel de Melo / Escpla Sec. Seomara da Costa Primo (1 refeitório)	Av. Elias Garcia, nº 329 - 2700-335	Confeção no local	a própria escola
	EB2,3 Cardoso Lopes	Avenida António Ribeiro Chiado. 2700-621 Amadora	Confeção no local	a própria escola
	Escola Sec. Escolas D. João V	Rua Maria Lamas – 2700-364	Confeção no local	a própria escola
	EB2,3 Pedro D'Orey da Cunha	Rua Bernardino Machado - 2720-066	Confeção no local	a própria escola
	Escola Sec Dr. Azevedo Neves	Av. João Paulo II – 2720-001	Confeção no local	a própria escola
	Escola Sec. Fernando Namora	Av. Ruy Luís Gomes - Brandoa 2650-197 Amadora	Confeção no local	a própria escola
	EB 2.3 Sophia de Mello Breyner Andresen	Av. Ruy Luís Gomes - Brandoa 2650-197 Amadora	Confeção no local	a própria escola
	EB2,3 José Cardoso Pires	Rua António Nobre - 2700-080	Confeção no local	a própria escola
	Escola Sec. Mães d'água	Quinta da Bolacha - 2700-689	Confeção no local	a própria escola
	EB2,3 Miguel Torga	Rua Padre Álvaro Proença - 2700-631	Confeção no local	a própria escola
	Escola Sec. Da Amadora	Av. Alexandre Salles - 2720-012	Confeção no local	a própria escola
	EB 2.3 Roque Gameiro	Av. Aviação Portuguesa - 2720-057	Confeção no local	a própria escola



Anexo 2 - Recursos humanos afetos aos refeitórios (rácio do pessoal)

Anexo 2 -º Rácio de Pessoal

Tabela I - Recursos humanos mínimos a afetar aos refeitórios nas escolas de JI e 1º ciclo-LOTE1

Agrupamento	Estabelecimento de Ensino com confeção no local	Trabalhador a tempo inteiro (1cozinheiro/a obrigatório)	Trabalhador a tempo parcial
		8 horas	4 horas
Alfornelos	EB1/JI Orlando Gonçalves	2	4
	EB1/JI Alice Leite	2	2
	EB1/JI Santos Mattos	2	3
Almeida Garrett	EB1/JI Alfragide	2	4
	EB1/JI Quinta Grande	2	4
	EB1/JI Alto do Moinho	2	4
Amadora Oeste	EB1/JI Manuel Heleno	2	2
	EB1/JI Venteira	3	4
	Jl Raquel Gameiro	2	2
Cardoso Lopes	EB1/JI Mina	2	4
	EB1/JI/ Aprígio Gomes	3	4
	Jl Cerrado da Bica	1	2
Damaia	EB1 Padre Himalaia	2	2
	EB1/JI Águas Livres	2	3
	Jl Damaia	1	2
	Jl Cova da Moura	1	2
Dr. Azevedo Neves	EB1/JI José Ruy	3	4
	EB1/JI Condes da Lousã	2	2
D. João V	EB1/JI Alice Vieira	2	2
Fernando Namora	EB1/JI Sacadura Cabral	3	4
	EB1/JI Brandoa	3	4
José Cardoso Pires	EB1/JI Brito Pais	2	3
	Creche / Jl A-da-Beja	2	2
	EB1/JI Moinhos da Funcheira	2	5
	EB1/JI José Garcês	2	4
Mães d'Água	EB1 Artur Bual	2	2
	Jl Falagueira	1	3
Miguel Torga	EB1/JI Ricardo Alberty	2	2
	Jl S. Brás	2	3
	EB1 Artur Martinho Simões	2	2
Pioneiros da Aviação Portuguesa	EB1/JI Terra dos Arcos	3	3
	EB1/JI Vasco M. Rebolo	2	2
Agrupamento	Estabelecimento de Ensino com fornecimento de refeições transportadas	Trabalhador a tempo inteiro	Trabalhador a tempo parcial
Alfornelos	EB1/JI Mª Irene Lopes Azevedo	1	2
Fernando Namora	Jl nº 2 Brandoa	1	2
Pioneiros da Aviação Portuguesa	EB1 Gago Coutinho	1	2

✓

Tabela II - Recursos humanos mínimos a afetar aos refeitórios nas escolas de 2º, 3º ciclos e Secundarias – LOTE2

Nº Médio de refeições /dia	Trabalhadores a tempo inteiro (1Cozinheiro/a obrigatório)	Trabalhadores a tempo parcial	Total de Trabalhadores
	8 horas	4 horas	
≤100	2	0	2
> 100e ≤ 130	2	1	3
> 130e ≤ 170	3	0	3
> 170 e ≤ 200	3	1	4
> 200 e ≤ 250	3	2	5
> 250 e ≤ 300	4	1	5
> 300 e ≤ 350	4	2	6
>350 e ≤400	5	1	6
> 400 e ≤ 450	5	2	7
> 450 e ≤ 500	6	1	7
> 500 e ≤600	6	2	8
>600 e ≤700	7	2	9
>700	8	2	10



Anexo 3 - Estimativa de refeições (lote 1)

ANEXO 3 : Estimativa de Refeições por LOTE 1

Ano letivo 2024-2025					Estimativa diária de refeições - ano letivo 2025-2026			
Escola	nº de Alunos de JI/1º ciclo	Nº de alunos 2º/3º ciclo	Nº Secundário	JI/1ºCiclo	JI/1ºCiclo - HALAL	Visitas de Estudo	2º/3º ciclos	Secundário
EB1/JI Alice Leite	160	0	0	158	2		0	0
EB1/JI MILA	173	0	0	171	2		0	0
EB1/JI Santos Mattos	158	0	0	156	2		0	0
EB1/JI Orlando Gonçalves	235	0	0	233	2		0	0
EB1/JI Alfragide	170	0	0	168	2		0	0
EB1/JI Alto do Moinho	220	0	0	218	2		0	0
EB1/JI Quinta Grande	269	0	0	266	3		0	0
EB1/JI Brandoa	339	0	0	336	3		0	0
EB1/JI Sacadura Cabral	481	0	0	476	5		0	0
JI Brandoa	85	0	0	84	1		0	0
EB1/JI Manuel Heleno	151	0	0	149	2		0	0
JI Raquel Gameiro	100	0	0	99	1		0	0
EB1/JI Venteira	328	0	0	325	3		0	0
EB1/JI Aprígio Gomes	533	0	0	528	5		0	0
EB1/JI Mina	210	0	0	208	2		0	0
JI Cerrado da Bica	70	0	0	69	1		0	0
EB1/JI Alice Vieira	339	0	0	336	3		0	0
EB1/JI Águas Livres	264	0	0	261	3		0	0
JI Cova da Moura	108	0	0	107	1		0	0
EB1 Padre Himalaia	160	0	0	158	2		0	0
JI Damaia	67	0	0	66	1		0	0
EB1/JI Condes da Lousã	217	0	0	215	2		0	0
EB1/JI José Ruy	352	0	0	348	4		0	0
JI A-da-Beja	45	0	0	45	0		0	0
EB1/JI Brito Pais	213	0	0	211	2		0	0
EB1/JI José Garcês	239	0	0	237	2		0	0

EB1/JI Moinhos da Funcheira	269	0	0	266	3		0	0
EB1 Artur Bual	165	0	0	163	2		0	0
JI Falagueira	81	0	0	80	1		0	0
EB1 Artur Martinho Simões	272	0	0	269	3		0	0
EB1 Ricardo Alberty	295	0	0	292	3		0	0
JI S. Brás	125	0	0	124	1		0	0
EB1 Gago Coutinho	131	0	0	130	1		0	0
EB1/JI Terra dos Arcos	309	0	0	306	3		0	0
EB1 /JI Vasco Martins Rebolo	169	0	0	167	2		0	0
Creche de A-da-Beja	44	0	0	44	0		0	0



Anexo 4 - Estimativa de refeições (lote 2)

ANEXO 4 : Estimativa de Refeições por LOTE 2

Ano letivo 2024-2025				Estimativa diária de refeições - ano letivo 2025-2026		
Escola	nº de Alunos de 1º ciclo	Nº de alunos 2º/3º ciclo	Nº Secundário	JI/1ºCiclo	2º/3º ciclos	Secundário
EB2,3 Alforneiros	0	667	0	0	133	0
EB 2, 3 Almeida Garrett	0	504	0	0	101	0
ES Fernando Namora	0	555	448	0	111	90
EB 23 Sophia Mello Breyner	0	336	0	0	67	0
ES Seomara da Costa Primo	0	525	663	0	105	133
EB 23 Francisco Manuel de Melo	201	343	0	201	69	0
EB 2,3 Cardoso Lopes	0	778	0	0	156	0
ES EB 2,3 D. João V	0	489	289	0	98	58
EB2,3Pedro D'Orey da Cunha	123	631	0	123	126	0
ES EB 2,3 Dr Azevedo Neves	0	472	238	0	94	48
EB 2,3 José Cardoso Pires	0	496	0	0	99	0
ES 2,3 Mães d'Água	0	336	166	0	67	33
EB 2,3 Miguel Torga	0	574	0	0	115	0
ES Amadora	0	0	906	0	0	181
EB 2,3 Roque Gameiro	44	938	0	44	188	0



Anexo 5 - Plano de Ementa para classificação



ANEXO 5 - Plano de Ementa para Classificação

Semana 1			Matéria-prima a utilizar
2ª Feira	Prato Mediterrâneo	Almondegas estufadas com Massa (macarronete) cozida	
3ª Feira	Prato Mediterrâneo	Peixe no forno com cebolinho e Arroz de açafrão	
4ª Feira	Prato Mediterrâneo	Bife de vaca estufado no tacho com massa espiral	
5ª Feira	Prato Mediterrâneo	Feijoada de lulas	
6ª Feira	Prato Mediterrâneo	Peru no forno (fatiado) e Arroz primavera	
Semana 2			
2ª Feira	Prato Mediterrâneo	Barrinhas de pescada no forno com arroz de ervilhas	
3ª Feira	Prato Mediterrâneo	Rancho (grão, couve coração e massa)	
4ª Feira	Prato Mediterrâneo	Bacalhau à Gomes de Sá (com batata, ovo cozidos, salsa e azeitonas)	
5ª Feira	Prato Mediterrâneo	Porco assado(fatiado) com cogumelos, tomilho e limão e Massa esparguete cozida	
6ª Feira	Prato Geral	Arroz de Peixe (3 tipos)	
Semana 3			
2ª Feira	Prato Mediterrâneo	Hamburguer de vaca no forno e esparguete cozido	
3ª Feira	Prato Mediterrâneo	Salada de peixe com batata, cenoura, ervilhas, ovo	
4ª Feira	Prato Mediterrâneo	Feijoada de frango (frango com couve lombarda, cenoura e feijão vermelho) e Arroz branco	
5ª Feira	Prato Mediterrâneo	Abrótea estufada com alecrim e tomilho e batata cozida	
6ª Feira	Prato Mediterrâneo	Febras estufadas com massa espiral	
Semana 4			
2ª Feira	Prato Mediterrâneo	Lasanha de atum	
3ª Feira	Prato Mediterrâneo	Chilli de carne de vaca e Arroz branco	
4ª Feira	Prato Mediterrâneo	Peixe no forno com alecrim e batata	
5ª Feira	Prato Mediterrâneo	Cozido de carnes (frango e porco) à portuguesa e Massa lacinhos	
6ª Feira	Prato Mediterrâneo	Caldeirada de peixe (3 tipos peixe) com coentros	



Semana 5

2ª Feira	Prato Mediterrâneo	Não aplicável	
3ª Feira	Prato Mediterrâneo	Salmão no forno com cebolinho batata cozida	
4ª Feira	Prato Mediterrâneo	Massa (macarronete) de carne de porco, cenoura e grão-de-bico	
5ª Feira	Prato Mediterrâneo	Peixe gratinado com ervas de provence e Arroz branco	
6ª Feira	Prato Mediterrâneo	Frango estufado de tomatada com cenoura e esparguete	

Semana 6

2ª Feira	Prato Mediterrâneo	Salada de feijão frade com atum e ovo	
3ª Feira	Prato Mediterrâneo	Bife de vaca de cebolada com cogumelos e esparguete	
4ª Feira	Prato Mediterrâneo	Peixe no forno à provençal com salada de batata, cenoura, ervilhas e milho	
5ª Feira	Prato Mediterrâneo	Pato assado fatiado com arroz branco	
6ª Feira	Prato Mediterrâneo	Massa (cotovelinhos) de peixe (3 tipos) com salsa	

Semana 7

2ª Feira	Prato Mediterrâneo	Bolonhesa de Carne (vaca) com massa esparguete	
3ª Feira	Prato Mediterrâneo	Bacalhau com todos(ovo e batatas, cenoura e couve cozidos)	
4ª Feira	Prato Mediterrâneo	Perna de Frango no forno ao limão, com tomilho e alecrim com Massa espiral	
5ª Feira	Prato Mediterrâneo	Peixe no forno com azeitona preta picada, tomilho e alecrim com Arroz de tomate	
6ª Feira	Prato Mediterrâneo	Jardineira (carne de vaca, batata, cenoura e ervilhas)	

Semana 8

2ª Feira	Prato Mediterrâneo	Filete de cavala em cebolada com arroz de milho e feijão verde	
3ª Feira	Prato Mediterrâneo	Frango com crosta de pão ralado e ervas aromáticas no forno com massa lacinhos	
4ª Feira	Prato Mediterrâneo	Lombinhos de pescada estufada e Arroz de cenoura e milho	
5ª Feira	Prato Mediterrâneo	Carne de peru salteada com alho francês e Couscous com curgete	
6ª Feira	Prato Mediterrâneo	Massada de peixe (3 tipos de peixe)	



Anexo 6 - Ementas

ANEXO 6 : Ementas

Almoço

Semana		Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
1	Sopa	Creme de Cenoura	Sopa de grão de bico com espinafres	Sopa de couve- flor e abóbora	Sopa de feijão-verde	Sopa de alface, curgete e cenoura
	Mediterrâneo	Almondegas estufadas com Massa (macarronete) cozida	Peixe no forno com cebolinho Arroz de açafrão	Bife de vaca estufado no tacho com massa espiral	Feijoada de lulas	Peru no forno(fatiado) Arroz primavera
	Vegetariano	Ratatui guisado com ervilhas, massa e cogumelos	Grão estufado com Couscus,curgete, tomate, beringela, cebola, pimento e hortelã	Favas estufadas com batata feijão verde milho, cenoura, pimento e salsa	Feijão encarnado estufado com legumes (alho francês, curgete e abóbora) e massa (macarronete)	Empadão e soja com arroz
	Legumes/ Salada	Salada de alface, pepino e tomate	Brócolos e cenoura salteados	Salada de alface, tomate e milho	Salada de pepino, tomate e couve roxa	Legumes salteados (cenoura, feijão verde e espinafres)
	LUNCH2GO	Carbonara de legumes (esparguete, ovo, queijo flamengo, molho branco, legumes: cenoura, beringela, curgete, cogumelos)	Wrap vegetariano (tortilha de trigo integral, pasta de grão, cenoura, tomate, alface)	Prego no pão com alface e tomate (em bola de mistura)	Cavala em pão de malte (alface, tomate)	Tortilha de legumes (batata, ovo, feijão-verde, milho, cenoura, pimento e salsa
2	Sopa	Sopa de legumes (couve branca, espinafres e curgete)	Sopa de couve coração e cenoura	Sopa de couve lombarda e feijão branco	Creme de alho francês	Sopa de Brocolos
	Prato	Barrinhas de pescada no forno com arroz de ervilhas	Rancho (grão, couve coração e massa)	Bacalhau à Gomes de Sá (com batata, ovo cozidos, salsa e azeitonas)	Porco assado(fatiado) com cogumelos, tomilho e limão Massa esparguete cozida	Arroz de Peixe (3 tipos)
	Vegetariano	Feijão encarnado estufado com cogumelos, alho francês, cenoura e arroz de ervilhas	Ervilhas guisadas com couve coração e cenoura com Arroz primavera	Salada de grão de bico,cebola,feijão verde,salsa e batata cozida	Macarronada de soja grossa, alho francês, cenoura, courgette e pimentos	Arroz de lentilhas, brocolos e cogumelos
	Legumes/ Salada	Salada de alface, cenoura e beterraba	Salada de alface, tomate e couve roxa	Salada de alface, pepino e tomate	Alho francês, ervilhas e brócolos cozidos	Salada de alface, tomate e cenoura ralada
	LUNCH2GO	Baguete integral com barrinhas de pescada panada, tomate, cenoura e molho de iogurte	Picadinho de vaca com Nachos	Sanduíche crocante de bacalhau (filetes fritos, bolinha de malte, rúcula, tomate)	Wrap de húmus com legumes (tortilha de trigo integral, pasta de grão, couve roxa, cenoura)	Quiche de legumes (massa quebrada, ovo, cenoura, curgete, espinafres, milho)
3	Sopa	Creme alho francês e ervilhas	Caldo Verde	Creme de curgete	Sopa Espinafres	Sopa de Couve-flor
	Prato	Hamburguer de vaca no forno esparguete cozido	Salada de peixe com batata,cenoura, ervilhas, ovo	Feijoada de frango (frango com couve lombarda, cenoura e feijão vermelho) Arroz branco	Abrótea estufada com alecrim e tomilho Batata cozida	Febras estufadas com massa espiral
	Vegetariano	Soja granulada em molho de tomate com cenoura e esparguete	Ervilhas estufadas com cebola, feijão verde e batata	Feijão vermelho estufado com couve lombarda cenoura e arroz	Salada de feijão-frade cozidos com cebola e batata	Racho de grão om curgete, cenoura e massa espiral
	Legumes/ Salada	Salada de cenoura, milho e rúcula	Salada de alface, cenoura e milho	Salada de couve-roxa, pepino e beterraba	Feijão verde salteado	Salada de alface, tomate e cenoura
	LUNCH2GO	Frittata de legumes (curgete, cenoura, cogumelos, ovo) com massa	Lascas de paloco em pão de centeio (alface, tomate)	Baguete com peru desfiado com molho de iogurte e alface ripada	Salada russa (pescada, ovo, batata, ervilhas, brócolos, cenoura, azeitonas) com azeite aromático	Febras em bolo do caco (pão) com alface e tomate

ANEXO 6 : Ementas

4	Sopa	Creme de curgete	Sopa de brócolos	Sopa de grão de bico e couve coração	Sopa de nabijas	Creme de cenoura
	Prato	Lasanha de atum	Chilli de carne de vaca Arroz branco	Peixe no forno com alecrim e batata	Cozido de carnes (frango e porco) à portuguesa Massa lacinhos	Caldeirada de peixe (3 tipos peixe) com coentros
	Vegetariano	Lasanha de espinafres e feijão manteiga	Chili de legumes e cogumelos com feijão encarnado e Arroz branco	Estufado de seitan com cenoura, couve-flor e batata	Feijão catarino estufado com milho, cogumelos e massa lacinhos	Caldeirada de grão (batata, tomate, curgete, pimento verde/vermelho)
	Legumes/ Salada	Salada de alface, beterraba e tomate	Salada de cenoura, milho e tomate	Salada de alface, tomate e couve rosa	Couve e cenoura cozida à portuguesa	Salada de alface, tomate e beterraba
	LUNCH2GO	Bowl de atum (arroz branco, feijão encarnado, alface, cenoura)	Burrito de bolonhesa (tortilha de trigo integral, bolonhesa de vaca e soja, alface, tomate, cenoura)	Quiche de pescada com misto de legumes	Saladinha de frango com massa lacinhos e misto de legumes	Taça de atum com feijão-frade (tomate, milho, azeitonas)
5	Sopa	Sopa de alface	Sopa de Brócolos	Creme de alho francês e abóbora	Camponesa (feijão, lombardo e batata)	Sopa juliana
	Prato	Ovos mexidos com cogumelos e salsa Arroz de ervilhas	Salmão no forno com cebolinho batata cozida	Massa (macarronete) de carne de porco, cenoura e grão-de-bico	Peixe gratinado com ervas de provençe Arroz branco	Frango estufado de tomatada com cenoura e esparguete
	Vegetariano	Strogonoff de tofu com cogumelos e arroz de ervilhas	Empadão de lentilhas	Legumes no forno (grão, massa, espinafres, cenoura)	Hambúrguer de grão com batata-doce e arroz branco	Massa guisada com cenoura,ervilhas, e couve-flor
	Legumes/ Salada	Salada de alface, cenoura e milho	Salada de alface, cenoura e couve roxa	Salada de tomate, alface e beterraba	Salteado verde (grelas, brócolos, ervilhas)	Salada de alface, cenoura ralada e beterraba
	LUNCH2GO	Tosta aberta (pão fatiado torrado com ovo mexido)com palitos de cenoura	Bowl de quinoa e salmão lascado com brócolos e cenoura baby	Salada com cubinhos de porco com massa penne, cenoura e espinafres	Salada Oceânica (lascas de pescada com massa espiral e legumes frescos)	Pão chapata no forno com frango desfiado e legumes assados
6	Sopa	Creme de curgete	Sopa de brócolos	Sopa de Lentilhas	Sopa de nabijas	Creme de cenoura
	Prato	Salada de feijão frade com atum e ovo	Bife de vaca de cebolada com cogumelos e esparguete	Peixe no forno à provençal salada de batata, cenoura, ervilhas e milho	Pato assado com arroz branco	Massa (cotovelinhos) de peixe (3 tipos) com salsa
	Vegetariano	Saladinha de f. frade, batata, cenoura, f. verde e milho	Bolonhesa de soja com esparguete	Jardineira de feijão encarnado com legumes (batata, cenoura, curgete, alho francês)	Tomatada de lentilhas com arroz branco	Massa espiral com feijão catarino estufado, milho e cenoura
	Legumes/ Salada	Brócolos e feijão verde salteados	Salada de alface, cenoura e beterraba	Salada de tomate, pepino e milho	Salada de alface, couve roxa e cenoura ralada	Salada de rucula, pepino e tomate
	LUNCH2GO	Wrap de atum, ovo, alface e tomate e molho de iogurte	Tacos de hambúrguer (tortilha de trigo integral, hambúrguer de vaca 100% no forno, tomate, cenoura)	Salada russa (pescada, ovo, batata, ervilhas, brócolos, cenoura, milho, azeitonas) com azeite aromático	Salada de pato desfiado (massa farfalle tricolor, beterraba, cenoura, ervilhas, maçã vermelha)	Wrap de ovo com cogumelos e legumes (tortilha de trigo integral, ovo, cogumelos, couve roxa e cenoura)

ANEXO 6: Ementas

7	Sopa	Creme de cenoura e abóbora	Sopa de couve coração	Sopa de espinafres	Creme de curgete e feijão branco	Sopa de legumes (brócolos, couve-flor e cenoura
	Prato	Bolonhesa de Carne (vaca) com massa esparguete	Bacalhau com todos(ovo e batatas, cenoura e couve cozidos)	Perna de Frango no forno ao limão, com tomilho e alecrim Massa espiral	Peixe no forno com azeitona preta picada, tomilho e alecrim Arroz de feijão	Jardineira (carne de vaca, batata, cenoura e ervilhas)
	Vegetariano	Bolonhesa de soja com esparguete	Salada de grão de bico, cenoura, couve e batata	Lentilhas estufadas com legumes (cenoura, feijão-verde, couve-flor) e massa espiral	Feijão vermelho guizado com alho francês, feijão verde e arroz de tomate	Favas estufadas com batata, cenoura e cogumelos
	Legumes/ Salada	Salada de alface, couve roxa e pepino	Couve coração e cenoura salteada	Salada de cenoura, tomate e couve roxa	Salada de alface, pepino e beterraba	Brócolos cozidos
	LUNCH2GO	Burrito de bolonhesa (tortilha de trigo integral, bolonhesa de vaca e soja, alface, tomate, cenoura)	Baguete com omelete de legumes (cenoura, pimentos)	Bagel de peru com alface e tomate	Salada do mar (lascas de abrétea, massa penne, cenoura, pimento verde, milho, azeitonas, orégãos)	Pão chapata de mozzarella com canónigos, cenoura, tomate, orégãos
8	Sopa	Creme de ervilhas	Sopa de couve lombarda	Creme de alho francês e grão de bico	Sopa de curgete e cenoura	Sopa de couve branca
	Prato	Filete de cavala em cebolada com arroz de milho e feijão verde	Frango com crosta de pão ralado e ervas aromáticas no forno com massa lacinhos	Lombinhos de pescada estufada Arroz de ervilhas	Carne de peru salteada com alho francês Couscous com curgete	Massada de peixe (3 tipos de peixe)
	Vegetariano	Soja no tacho de cebolada com arroz de milho e feijão verde	Feijão vermelho estufado com cogumelos, alho francês, brócolos e massa lacinhos	Lentilhas estufadas com tomate e arroz de cenoura	Grão de bico em tomatada com couscous com curgete e alho francês	Feijão branco com couve coração e massa assado no forno
	Legumes/ Salada	Salada de alface, cenoura e milho	Salada de tomat, alface e pepino	Feijão-verde salteado	Salada de tomate, pepino e couve roxa	Salada de alface, cenoura e beterraba
	LUNCH2GO	Lascas de cavala em pão de centeio (alface, tomate)	Sandes de frango assado (pão de cereais, frango desfiado, tomate, couve-roxa, alface)	Bowl de arroz com pescada, ervilhas, cenoura, couve-flor, milho regado com azeite	Taça de couscous de frango com maçã vermelha e alho francês	Quiche de peixe, brócolos e cenoura
LANCHE		Bola de mistura com queijo flamengo e iogurte líquido de aromas	Pão de sementes com creme vegetal de barrar e 1 pacote de leite simples	Bola Mistura com manteiga de amendoim 100% iogurte sólido de aromas	D.I. de tostas de milho tipo galete com baixo teor de sal e baixo teor de açúcares, leite simples e 1 peça de fruta	Pão de sementes com queijo fundido e 1 iogurte sólido de aromas



Anexo 7 - Tabelas de capitações dos alimentos

Anexo 7 - Tabela de Captações

Produtos	Frutos				
	Captações (em bruto)				
	Creche	JI	1ºCEB	2ºe 3º CEB	Sec.
Alperce/Damascos	50g 1 unidade	50g 1 unidade	100g 2 unidade	150g 3 unidade	150g 3 unidade
Ameixa	60g 1 unidade	60g 1 unidade	120g 2 unidade	180g 3 unidade	180g 3 unidade
Ananás/Abacaxi	85 g ½ rodela	85 g ½ rodela	85 g ½ rodela	170 g 1 rodela	170 g 1 rodela
Banana	75 g ½ unidade	75 g ½ unidade	75 g ½ unidade	150 g 1 unidade	150 g 1 unidade
Cereja	120 g 1 copo	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça (almoçoadeira)	150 g 1 taça (almoçoadeira)
Clementina	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Dióspiro	130 g ½ unidade	130 g ½ unidade	130 g ½ unidade	260 g 1 unidade	260 g 1 unidade
Figo	60 g 1 unidade	60 g 1 unidade	60 g 1 unidade	120 g 2 unidades	120 g 2 unidades
Franboessa	120 g 1 copo	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça (almoçoadeira)	150 g 1 taça (almoçoadeira)
Kiwi	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Laranja	80 g ½ unidade	80 g ½ unidade	80 g ½ unidade	160 g 1 unidade	160 g 1 unidade
Maçã	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Manga	110 g ¼ unidade	110 g ¼ unidade	110 g ¼ unidade	170 g ½ unidade	170 g ½ unidade
Melância	125 g 1 fatia	125 g 1 fatia	125 g 1 fatia	250 g 2 fatias	250 g 2 fatias
Melão	90 g 1 fatia	90 g 1 fatia	90 g 1 fatia	180 g 2 fatias	180 g 2 fatias
Meloa	150 g ¼ meloa	150 g ¼ meloa	150 g ¼ meloa	300 g ½ meloa	300 g ½ meloa
Morango	120 g 1 copo	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça (almoçoadeira)	150 g 1 taça (almoçoadeira)
Nêspera	60 g 1 unidade	60 g 1 unidade	120 g 2 unidades	180 g 3 unidades	180 g 3 unidades
Papaia	150 g ¼ unidade	150 g ¼ unidade	150 g ¼ unidade	300 g ½ unidade	300 g ½ unidade
Pera	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Pêssego/Nectarina	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Romã	105 g ½ unidade	105 g ½ unidade	105 g ½ unidade	210 g 1 unidade	210 g 1 unidade
Tangerina	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Uva de mesa	120 g 1 copo	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça almoçoadeira	150 g 1 taça almoçoadeira

Produtos Hortícolas					
Produtos	Capitações (em bruto) ¹				
	Creche	JI	1ºCEB	2ºe 3º CEB	Sec
Abóbora para:					
- guarnição mista	60 g	60 g	70 g	110 g	130 g
- sopa (base)	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g
- sopa (não base)	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Agrião para:					
- salada mista	50 g	50 g	50 g	100 g	100 g
- sopa (não base)	40 g	40 g	40 g	50 g	50 g
Alface para:					
- salada mista	50 g	50 g	50 g	100 g	100 g
- sopa (base)	60 g	60 g	60 g	100 g	100 g
- sopa (não base)	30 g	30 g	30 g	50 g	50 g
Aipo para:					
- salada mista	25 g	25 g	25 g	45 g	45 g
- sopa (não base)	40 g	40 g	40 g	60 g	60 g
Alcachofra para:					
- guarnição mista	80 g	80 g	100 g	120 g	150 g
Alho					
	1,2 g	1,2 g	1,5 g	2 g	2 g
Alho francês para:					
- guarnição mista	60 g	60 g	80 g	120 g	150 g
- sopa (base)	80 g	80 g	80 g	120 g	120 g
- sopa (não base)	60 g	60 g	60 g	100 g	100 g
Beringela para:					
- guarnição mista	80 g	80 g	80 g	120 g	120 g
- sopa (não base)	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Beterraba para:					
- salada mista	100 g	100 g	120 g	150 g	150 g
- sopa (base)	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Brócolos para:					
- guarnição mista	45 g	45 g	60 g	80 g	100 g
- salada mista	35 g	35 g	45 g	50 g	70 g
- sopa (não base)	60 g	60 g	60 g	100 g	100 g
Caldo verde para:					
- migas	80 g	80 g	100 g	150 g	180 g
- sopa (não base)	100 g	100 g	100 g	120 g	120 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

Produtos Hortícolas (continuação)					
Produtos	Capitações (em bruto) ¹				
	Creche	JI	1ºCEB	2ºe 3º CEB	Sec
Cebola para:					
- refogado / estrugido	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g
- estufados / assados	25 g	25 g	25 g	25 g	25 g
- tempero	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
- ceboladas	50 g	50 g	50 g	100 g	100 g
- sopa (não base)	40 g	40 g	40 g	50 g	50 g
Cenoura para:					
- arroz	40 g	40 g	40 g	60 g	60 g
- guarnição mista	50 g	50 g	50 g	80 g	80 g
- jardineiras / estufados	50 g	50 g	50 g	80 g	80 g
- salada mista	40 g	40 g	40 g	60 g	60 g
- salada russa	60 g	60 g	60 g	80 g	80 g
- sopa (base)	100 g	100 g	100 g	150 g	150 g
- sopa (não base)	60 g	60 g	60 g	80 g	80 g
Chalota para:					
- estufados / assados	25 g	25 g	25 g	25 g	25 g
Cogumelos para:					
- guarnição mista	50 g	50 g	60 g	75 g	90 g
- sopa (não base)	60 g	60 g	60 g	90 g	90 g
Couve de Bruxelas para:					
- guarnição mista	60 g	60 g	75 g	100 g	125 g
Couve-flor para:					
- guarnição mista	45 g	45 g	60 g	80 g	100 g
- salada mista	35 g	35 g	45 g	50 g	70 g
- sopa (não base)	60 g	60 g	60 g	100 g	100 g
Couve Branca I Repolho para:					
- guarnição mista	60 g	60 g	80 g	100 g	120 g
- sopa (não base)	80 g	80 g	80 g	100 g	100 g
Couve Coração para:					
- guarnição mista	50 g	50 g	60 g	80 g	100 g
- sopa (não base)	70 g	70 g	70 g	80 g	80 g
Couve Galega para:					
- guarnição mista	80 g	80 g	100 g	120 g	150 g
- sopa (não base)	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Couve Lombarda para:					
- guarnição mista	50 g	50 g	70 g	90 g	110 g
- arroz	50 g	50 g	70 g	100 g	100 g
- sopa (não base)	60 g	60 g	60 g	90 g	90 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

Produtos Hortícolas (continuação)					
Produtos	Capitações (em bruto) ¹				
	Creche	JI	1ºCEB	2ºe 3º CEB	Sec
Couve de Saboia para:					
- guarnição mista	60 g	60 g	80 g	100 g	120 g
- sopa (não base)	80 g	80 g	80 g	110 g	110 g
Couve Portuguesa para:					
- guarnição mista	70 g	70 g	80 g	100 g	120 g
- sopa (não base)	80 g	80 g	80 g	110 g	110 g
Couve Roxa para:					
- salada mista	60 g	60 g	70 g	90 g	100 g
- sopa (não base)	70 g	70 g	70 g	80 g	80 g
Curgete para:					
- guarnição mista	60 g	60 g	70 g	110 g	130 g
- sopa (base)	60 g	60 g	60 g	80 g	80 g
- sopa (não base)	40 g	40 g	40 g	60 g	60 g
Endívia para:					
- salada mista	80 g	80 g	100 g	120 g	150 g
- sopa (base)	60 g	60 g	60 g	100 g	100 g
Ervilhas de quebrar para:					
- guarnição mista	50 g	50 g	70 g	100 g	130 g
- sopa (não base)	60 g	60 g	60 g	90 g	90 g
Espargos para:					
- guarnição mista	60 g	60 g	70 g	100 g	120 g
- sopa (não base)	50 g	50 g	50 g	100 g	100 g
Espinafre para:					
- guarnição mista	100 g	100 g	100 g	120 g	120 g
- esparregado	120 g	120 g	140 g	150 g	180 g
- sopa (não base)	60 g	60 g	60 g	80 g	80 g
Feijão-verde para:					
- guarnição mista	40 g	40 g	50 g	80 g	100 g
- jardineira	40 g	40 g	60 g	100 g	120 g
- sopa (não base)	40 g	40 g	40 g	60 g	60 g
Grelos de couve para:					
- arroz	60 g	60 g	60 g	80 g	80 g
- guarnição base	80 g	80 g	100 g	130 g	150 g
- sopa (não base)	80 g	80 g	80 g	100 g	100 g
Grelos de nabo para:					
- arroz	80 g	80 g	80 g	100 g	100 g
- guarnição base	100 g	100 g	120 g	150 g	180 g
- sopa (não base)	100 g	100 g	100 g	120 g	120 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

Produtos Hortícolas (continuação)					
Produtos	Capitações (em bruto) ¹				
	Creche	JI	1ºCEB	2ºe 3º CEB	Sec
Nabo (cabeça) para:					
- guarnição mista	40 g	40 g	40 g	80 g	80 g
- salada mista	40 g	40 g	40 g	60 g	60 g
- sopa (não base)	80 g	80 g	80 g	120 g	120 g
Pastinaca para:					
- guarnição mista	50 g	50 g	50 g	80 g	80 g
- sopa (não base)	60 g	60 g	60 g	80 g	80 g
Pepino para:					
- salada mista	30 g	30 g	30 g	50 g	50 g
- sopa (não base)	80 g	80 g	80 g	100 g	100 g
Pimento para:					
- arroz	20 g	20 g	20 g	40 g	40 g
- caldeirada	20 g	20 g	20 g	80 g	80 g
- salada mista	30 g	30 g	30 g	50 g	50 g
- sopa (não base)	60 g	60 g	60 g	80 g	80 g
Quiabo para:					
- salada mista	60 g	60 g	70 g	110 g	130 g
- sopa (não base)	40 g	40 g	40 g	60 g	60 g
Rábano para:					
- guarnição mista	40 g	40 g	40 g	80 g	80 g
- salada mista	40 g	40 g	40 g	60 g	60 g
- sopa (não base)	80 g	80 g	80 g	120 g	120 g
Rabanete para:					
- salada mista	30 g	30 g	50 g	80 g	100 g
- sopa (não base)	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g
Rebentos de bambu para:					
- guarnição mista	50 g	50 g	70 g	100 g	120 g
- sopa (não base)	80 g	80 g	80 g	120 g	120 g
Rebentos de soja para:					
- guarnição mista	20 g	20 g	30 g	50 g	50 g
- salada mista	20 g	20 g	30 g	50 g	50 g
- sopa (não base)	30 g	30 g	30 g	40 g	40 g
Rúcula para:					
- salada mista	50 g	50 g	50 g	80 g	80 g
- sopa (não base)	60 g	60 g	60 g	80 g	80 g
Tomate para:					
- arroz	35 g	35 g	35 g	45 g	45 g
- estufados	25 g	25 g	25 g	25 g	25 g
- caldeirada	50 g	50 g	50 g	80 g	80 g
- salada mista	30 g	30 g	30 g	60 g	60 g
- sopa (base)	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g
- sopa (não base)	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.



Cereais e derivados e Tubérculos					
Produtos	Capitações (em bruto) ¹				
	2ºe 3º				
	Creche	JI	1ºCEB	CEB	Sec.
Arroz para:					
- guarnição base	30 g	30 g	40 g	50 g	60 g
guarnição + leguminosas /hortícolas	20 g	20 g	30 g	40 g	50 g
- sopa	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
- doce		20 g	20 g	25 g	25 g
Aveia (flocos de) para:					
- guarnição base	15 g	15 g	20 g	30 g	40 g
- sopa	8 g	8 g	8 g	10 g	10 g
Batata* para:					
- assar / cozer / fritar	80 g	80 g	100 g	120 g	140 g
- jardineira / caldeirada	60 g	60 g	80 g	100 g	120 g
- puré	80 g	80 g	100 g	120 g	140 g
- salada russa	60 g	60 g	80 g	100 g	120 g
- sopa	40 g	40 g	40 g	50 g	50 g
- sopa (flocos, desidratada)	8 g	8 g	8 g	10 g	10 g
Batata Doce para:					
- cozer	80 g	80 g	100 g	120 g	140 g
- sopa (não base)	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Castanha (sem casca)	30 g	30 g	40 g	50 g	80g
Centeio (flocos de) para:					
- guarnição base	15 g	15 g	15 g	15 g	15 g
- sopa	8 g	8 g	8 g	8 g	8 g
Cevada (flocos de) para:					
- guarnição base	15 g	15 g	20 g	30 g	40 g
- sopa	8 g	8 g	8 g	10 g	10 g
Cevadinha para:					
- guarnição base	15 g	15 g	15 g	15 g	15 g
- sopa	8 g	8 g	8 g	8 g	8 g
Inhame para:					
- guarnição base	75 g	75 g	100 g	140 g	180 g
- sopa	35 g	35 g	35 g	8 g	8 g
Mandioca para:					
- guarnição base	50 g	50 g	80 g	100 g	140 g
- sopa	25 g	25 g	25 g	25 g	25 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.
* No caso de batata nova, retira-se à capitação indicada 10%

Cereais e derivados e Tubérculos					
Produtos	Capitações (em bruto) ¹				
	2ºe 3º				
	Creche	JI	1ºCEB	CEB	Sec.
Massas para:					
- guarnição base	20 g	20 g	30 g	40 g	50 g
- guarnição mista	10 g	10 g	15 g	20 g	30 g
- canelones	2 “tubos”	2 “tubos”	2 “tubos”	3 “tubos”	4 “tubos”
- lasanha	2 placas (em média) 10 g	2 placas (em média) 10 g	2 placas (em média) 10 g	2 placas (em média) 10 g	2 placas (em média) 10 g
- sopa com hortaliça					
Millet para:					
- guarnição base	15 g	15 g	15 g	15 g	15 g
- sopa	8 g	8 g	8 g	8 g	8 g
Milho doce para:					
- guarnição mista	25 g	25 g	25 g	35 g	50 g
- salada mista	35 g	35 g	35 g	50 g	80 g
Quinoa para:					
- guarnição base	20 g	20 g	30 g	40 g	50 g
- sopa	8 g	8 g	8 g	8 g	8 g
Pão de mistura ou broa para:					
- ensopados, açordas, migas, lulas à bordalesa, etc.	25 g	25 g	40 g	55 g	70 g



Leguminosas					
Produtos	Capitações (em bruto) ^{1,2}				
	2ºe 3º				
	Creche	JI	1ºCEB	CEB	Sec
Chicharo para:					
- arroz	25 g	25 g	25 g	25 g	25 g
- guarnição base	50 g	50 g	70 g	90 g	110 g
- sopa (base)	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g
- sopa (não base)	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g
Ervilhas para:					
- arroz	30 g	30 g	30 g	40 g	40 g
- guarnição base	60 g	60 g	75 g	100 g	120 g
- guarnição (leguminosas/hortícolas)	40 g	40 g	40 g	60 g	60 g
- jardineira	30 g	30 g	40 g	60 g	70 g
- salada russa	40 g	40 g	40 g	60 g	60 g
- sopa (base)	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g
- sopa (não base)	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g
Favas para:					
- guarnição base	60 g	60 g	75 g	100 g	120 g
- sopa (base)	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g
- sopa (não base)	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g
Feijão seco para:					
- arroz	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
- guarnição base	20 g	20 g	30 g	40 g	50 g
- sopa (base)	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
- sopa (não base)	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Grão-de-bico seco para:					
- guarnição base	20 g	20 g	30 g	40 g	50 g
- sopa (base)	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
- sopa (não base)	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Lentilha seca para:					
- guarnição base	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g
- sopa (base)	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
- sopa (não base)	5 g	5 g	5 g	5 g	5 g
Soja granulada seca para:					
- guarnição base	20g	20 g	30 g	40 g	50 g
Seitan³ para:					
- guarnição base		20 g	30 g	40 g	50 g
Tofu para:					
- guarnição base		110 g	130 g	170 g	200 g

Leguminosas					
Produtos	Capitações (em bruto) ^{1,2}				
	2ºe 3º				
	Creche	JI	1ºCEB	CEB	Sec
Prato, opção vegetariana					
Ervilha em grão:					
- crua ou ultracongelada	130 g	130 g	160 g	200 g	230 g
Fava em grão:					
- crua ou ultracongelada	130 g	130 g	160 g	200 g	230 g
- seca	40 g	40 g	50 g	60 g	70 g
Feijão em grão (ex., branco, vermelho, preto, frade)					
- cru	130 g	130 g	160 g	200 g	230 g
- seco	70 g	70 g	70 g	80 g	80 g
Grão-de-bico seco	40 g	40 g	50 g	60 g	80 g
Lentilha seca	40 g	40 g	50 g	60 g	80 g
Soja (granulada seca)	40 g	40 g	50 g	60 g	80 g
Seitan³	40 g	40 g	50 g	60 g	80 g
Tofu	120 g	120 g	140 g	180 g	210 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

² As capitações apresentadas referem-se às leguminosas cruas ou congeladas. No caso do recurso a leguminosas secas, considerar metade do valor apontado. As capitações indicadas referem-se ao peso em bruto, previamente ao processo de demolha da leguminosa.

³ O seitan, não sendo uma leguminosa, funciona do ponto de vista nutricional, como equivalente em aporte proteico



Pescado					
Produtos	Capitações (em bruto) ¹				
	2ºe 3º				
	Creche	JI	1ºCEB	CEB	Sec
Pescado preparado	50 g	50 g	60 g	80 g	90 g
Pescado inteiro eviscerado sem cabeça		100 g	105 g	135 g	145 g
Pescado inteiro eviscerado com cabeça		120 g	130 g	165 g	175 g
Peixe à posta		95 g	120 g	140 g	150 g
Peixe em filetellombo		85 g	100 g	130 g	140 g
Moluscos e Cefalópodes preparados	50 g	50 g	60 g	75 g	90 g
Chocos	130 g	130 g	140 g	180 g	190 g
Lulas para:					
- estufado / caldeirada	125 g	125 g	130 g	170 g	180 g
- arroz à valenciana	35 g	35 g	45 g	60 g	75 g
Polvo para:					
- assar / filetes	140 g	140 g	150 g	170 g	180 g
- arroz	120 g	120 g	130 g	150 g	160 g
Potas	70 g	70 g	80 g	110 g	120 g
Bivalves preparados		50 g	60 g	75 g	90 g
Amêijoas:					
- com casca		130 g	150 g	180 g	210 g
- sem casca		50 g	60 g	80 g	90 g
Berbigão:					
- com casca		230 g	280 g	360 g	420 g
- sem casca		35 g	40 g	50 g	55 g
Mexilhão (miolo)		40 g	50 g	70 g	80 g
Camarão (miolo)		50 g	60 g	80 g	90 g
Atum em conserva	70g	85 g	90 g	100 g	110 g
	75 g	75 g	75 g	150 g	150 g
Barras de pescada	1 barrita	1 barrita	1 barrita	2 barritas	2 barritas

Pescado					
Produtos	Capitações (em bruto) ¹				
	2ºe 3º				
	Creche	JI	1ºCEB	CEB	Sec
Bacalhau:					
- salgado seco	50 g	50 g	60 g	75 g	90 g
- demolido	95 g	95 g	100 g	130 g	140 g
- migas (salgado seco)	40 g	40 g	50 g	60 g	70 g
- migas (ultracongelado)	50 g	50 g	60 g	80 g	90 g
- pastéis / pataniscas	100 g	100 g	100 g	120 g	120 g
	3 unidades	3 unidades	3 unidades	4 unidades	4 unidades
Mistura para Caldeirada	95 g	95 g	120 g	140g	150g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

✓

Carne

Produtos	Capitações (em bruto) ¹				
	2ºe 3º				
	Creche	JI	1ºCEB	CEB	Sec
Borrego:					
- em costeleta	140 g	140 g	150 g	200 g	210 g
- perna	140 g	140 g	150 g	200 g	210 g
Cabrito:					
- peito	130 g	130 g	140 g	190 g	200 g
- perna	130 g	130 g	140 g	190 g	200 g
Carneiro:					
- em costeleta		75 g	90 g	115 g	140 g
- pá	60 g	60 g	70 g	90 g	110 g
- peito gordo	65 g	65 g	75 g	100 g	120 g
- perna gorda	60 g	60 g	70 g	100 g	110 g
- perna magra	70 g	70 g	85 g	110 g	130 g
Coelho:					
- sem cabeça	120 g	120 g	130 g	160 g	180 g
Frango:					
- inteiro com pele	120 g	120 g	140 g	170 g	180 g
- inteiro sem pele	115 g	115 g	130 g	160 g	170 g
- em bife	85 g	85 g	90 g	120 g	130 g
- perna/coxa	115 g	115 g	125 g	160 g	170 g
- peito	85 g	85 g	90 g	120 g	130 g
Pato:					
- com pele	140 g	140 g	150 g	200 g	210 g
- sem pele	130 g	130 g	140 g	190 g	200 g
Peru:					
- inteiro com pele	115 g	115 g	120 g	160 g	170 g
- em bife	85 g	85 g	90 g	120 g	130 g
- perna/coxa		115 g	120 g	160 g	170 g
- peito	65 g	65 g	80 g	100 g	120 g
Porco:					
- em costeletas		110 g	120 g	150 g	170 g
- em entrecosto		120 g	130 g	170 g	190 g
- em entremeada		100 g	110 g	140 g	160 g
- lombo	85 g	85 g	90 g	120 g	130 g
- perna	90 g	90 g	100 g	130 g	140 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

✓

Carne

Produtos	Capitações (em bruto) ¹				
	2ºe 3º				
	Creche	JI	1ºCEB	CEB	Sec
Vaca / Vitela:					
- lombo, rabadilha, pojadouro, pá, nispo, fralda	85 g	85 g	90 g	120 g	130 g
- ganço	90 g	90 g	95 g	125 g	135 g
- cachaço	90 g	90 g	95 g	125 g	135 g
- alcatra	90 g	90 g	95 g	130 g	140 g
- acém	105 g	105 g	115 g	150 g	160 g
- aba/rosbife	90 g	90 g	95 g	125 g	130 g
- em costeleta		95 g	110 g	130 g	150 g
- lombo	85 g	85 g	95 g	125 g	140 g
- peito	95 g	95 g	110 g	130 g	150 g
- bife	85 g	85 g	95 g	125 g	140 g
Para cozido à portuguesa:					
- porco	40 g	40 g	50 g	60 g	75 g
- vaca	40 g	40 g	50 g	60 g	75 g
Para feijoada / rancho:					
- porco	30 g	30 g	40 g	50 g	65 g
- vaca	30 g	30 g	40 g	50 g	65 g
Almôndegas	90 g	90 g	90 g	120 g	150 g
	3 unidades de 30 g	3 unidades de 30 g	3 unidades de 30 g	4 unidades de 30 g	5 unidades de 30 g
Hambúrgueres	80 g	80 g	80 g	120 g	160 g
	1 unidade de 80g	1 unidade de 80g	1 unidade de 80g	2 unidades de 80g	2 unidades de 80g
Croquetes		60 g	60 g	90 g	120 g
		2 unidades de 30 g	2 unidades de 30 g	3 unidades de 30 g	4 unidades de 30 g
Rissóis		60 g	60 g	90 g	120 g
		2 unidades de 30 g	2 unidades de 30 g	3 unidades de 30 g	4 unidades de 30 g
Carne desfiada (ex.: arroz de pato)	120 g	120 g	125 g	160 g	170 g
Carne picada (ex.: empadão)	85 g	85 g	90 g	120 g	130 g
Alheira	-	-	100 g	200 g	200 g
			½ unidade	1 unidade	1 unidade
Bacon	-	-	8 g	10 g	10 g
Chouriço de carne	-	-	10 g	10 g	10 g
Farinheira	-	-	10 g	10 g	10 g
Presunto	-	-	10 g	10 g	10 g



Ovo					
Produtos	Capitações (em peso bruto)				
	2ºe 3º				
	Creche	Jl	1ºCEB	CEB	Sec
Ovo em natureza, inteiro	53 g	53 g	63 g	73 g	115 g
	1 ovo, Classe S	1 ovo, Classe S	1 ovo, Classe M	1 ovo, Classe L	2 ovos, Classe M
Ovo pasteurizado cozido	56 g	56 g	65 g	85 g	100 g
Ovo pasteurizado inteiro (líquido, gema + clara)	56 ml	56 ml	65 ml	85 ml	100 ml

Gorduras e Óleos (em peso bruto)					
Produtos	Capitações (em bruto)				
	2ºe 3º				
	Creche	Jl	1ºCEB	CEB	Sec
Azeite para:					
- sopa	1 ml	1 ml	1 ml	1 ml	1 ml
- prato	3 ml	3 ml	5 ml	7 ml	9 ml
Óleo vegetal	3 ml	3 ml	5 ml	7 ml	9 ml
Natas		10 ml	15 ml	20 ml	25 ml

Sal (em peso bruto)					
Produtos	Capitações (em bruto)				
	2ºe 3º				
	Creche	Jl	1ºCEB	CEB	Sec
Sopa	S 0,1 g	S 0,1 g	S 0,1 g	S 0,2 g	S 0,2 g
Prato:					
- conduzido e guarnição	S 0,2 g	S 0,2 g	S 0,2 g	S 0,2 g	S 0,2 g
- hortícolas		-	-	-	-

Salicórnia(em peso bruto)					
Produtos	Capitações (em bruto)				
	2ºe 3º				
	Creche	Jl	1ºCEB	CEB	Sec
Sopa					
- em natureza (fresca)		S 4 g	S 4 g	S 8 g	S 8 g
- desidratada		S 0,1 g	S 0,1 g	S 0,2 g	S 0,2 g
Prato:					
- conduzido					
em natureza		S 4 g	S 4 g	S 12g	S 12g
desidratada		S 0,1 g	S 0,1 g	S 0,3 g	S 0,3 g
- guarnição					
em natureza		S 4 g	S 4 g	S 12g	S 12g
desidratada		S 0,1 g	S 0,1 g	0,3 g	0,3 g
- hortícolas		-	-	-	-

Pão (em peso bruto)					
Produtos	Capitações (em bruto)				
	2ºe 3º				
	Creche	Jl	1ºCEB	CEB	Sec
Broa (ex.: milho, centeio)	35 g	35 g	35 g	60 g	60 g
Pão de mistura	25 g	25 g	25 g	45 g	45 g

Ervas Aromáticas, especiais e outros					
Produtos	Capitações (em bruto)				
	2ºe 3º				
	Creche	Jl	1ºCEB	CEB	Sec
Alecrim	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
Cebolinho	0, 6g	0, 6g	1,0 g	1,0g	1,0g
Coentros	0,7g	0,7g	1,1g	1,1g	1,1g
Estragão	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1g	0,1 g
Funcho	0,7 g	0,7 g	1,1 g	1,1 g	1,1 g
Hortelã	0,8 g	0,8 g	1,3 g	1,3 g	1,3 g
Louro	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Manjerição	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Orégãos	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Salsa	0,8 g	0,8 g	1,3 g	1,3 g	1,3 g
Salva	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Segurelha	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Tomilho	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Açafrão	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Baunilha	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Canela	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Caril	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Colorau	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Cominhos	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Cravinho	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Gengibre	0,4 g	0,4 g	0,8 g	0,8 g	0,8 g
Noz-moscada	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Pimenta	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Pimentão-doce	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g
Vinagre	0,5 ml	0,5 ml	1 ml	2 ml	2 ml
Limão		10 g	10 g	10 g	10 g
Algas marinhas (ex.: kombu)					
	0,6 g	0,6 g	1,0 g	1,0 g	1,0 g

✓

Outros Produtos					
Produtos	Capitações (em bruto)				
	2ºe 3º		1ºCEB	CEB	Sec
	Creche	JI			
logurte natural ou de aromas, sólido	125 ml	125 ml	125 ml	125 ml	125 ml
Doce de colher (ex.: leite-creme, pudim, aletria, gelatina, gelado de leite, arroz doce, rabanadas)	75 g	75 g	75 g	150 g	150 g
Leite (para sobremesa doce)	50 ml	50 ml	50 ml	125 ml	125 ml
Açúcar (para sobremesa doce)	4 g	4 g	4 g	6 g	6 g
Queijo (para omeletes, por exemplo)	15 g	15 g	20 g	25 g	30 g
Queijo vegano	15 g	15 g	20 g	25 g	30 g
Bebida de soja	50 ml	50 ml	50 ml	125 ml	125 ml
Leite de coco	25 ml	25 ml	25 ml	50 ml	50 ml
Azeitonas			6 g	6 g	6 g