



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

Ordem do dia
Ponto n.º 04

Ata n.º 13
2020.07.16

**REFEIÇÕES – ESCOLAS BÁSICAS 2.º E 3.º CICLOS E SECUNDÁRIO –
RATIFICAÇÃO DE DESPACHO**

- Presente a informação da Gestora do Procedimento Dra. Maria José Costa, a qual obteve a concordância do Diretor do Departamento de Administração, Dr. Ricardo Araújo, em anexo.-----

O Senhor Vice-Presidente da Câmara, exarou o seguinte despacho: "*Cumpra-se o CCP. Autorizado conforme proposto. À próxima reunião de Câmara para ratificação.*"-----

Deliberação – A Câmara Municipal delibera ratificar o despacho. Esta deliberação foi tomada por unanimidade. -----





<p>PRC N.º 1206</p> <p>PC N.º CMF/626/CPN/B</p> <p>NCD N.º _____</p> <p>PRC (Adit.) N.º _____</p> <p>Estorno N.º _____</p> <p>REC N.º _____</p>	<p>Cumpra-se o CCP e o art.º 68.º da LOE.</p> <p>2020/07/07</p> <p>A Chefe dos SCP</p> <p><i>N.M.</i></p> <p>(Natália Martins)</p> <p>(Em regime de substituição, despacho do PCM nº 014/2018)</p> <p>Tomei conhecimento. Submete-se à consideração de V/Exa. o pedido de autorização para a decisão de contratar e da autorização da despesa, referente à aquisição de serviços solicitada e enquadrada no CCP (procedimento para a formação do contrato), no âmbito da informação escrita, emitida pelos Serviços de Educação (FNC n.º 793) autorizada pela Sra. Vereadora Dra. Ana Medeiros. Deverá pugnar-se pelo cumprimento da despesa prevista na RSCT, no SINCAP e na LCPA. Os contratos de aquisição de serviços no setor local que venham a renovar-se ou a celebrar-se com idêntico objeto de contrato vigente em 2019, devem obedecer às disposições do artigo 68.º da LOE 2020, nomeadamente aos limites definidos no n.º 1, relativos aos valores dos gastos.</p> <p>2020/07/07</p> <p>O DDA</p> <p><i>R.A.</i></p> <p>(Ricardo Araújo)</p> <p>(Em regime de substituição, despacho do PCM nº 025/2018)</p>	<p>Despacho</p> <p>Cumpra-se o CCP</p> <p>Autorizado conforme proposto.</p> <p>À próxima reunião de Câmara para ratificação.</p> <p>2020/07/07</p> <p>O Presidente da Câmara</p> <p>O Vice Presidente da Câmara, Por impedimento do Senhor Presidente</p> <p><i>M. Fonseca</i></p> <p>(Mário Fonseca)</p>
---	---	--

Assunto: Refeições – Escolas Básicas 2.º e 3.º Ciclos e Secundário

1. Fundamentação da Necessidade de Contratar

Pelo exposto, na Fundamentação da Necessidade de Contratar N.º 793 de 2020/06/18, a qual deu origem às RQI n.º 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471 e 2472 de 2020/07/02, torna-se necessário proceder à aquisição referenciada em assunto.

Transcreve-se o seguinte do ponto 3 da FNC (art. 36.º, n.º 1 do CCP): "Conforme previsto no Decreto-Lei n.º 21/2019, de 30 de janeiro, o Município de Felgueiras assume, desde o dia 1 de janeiro de 2020, o conjunto de competências previsto no diploma da descentralização de competência na área da Educação. Deste modo, é necessário assegurar o procedimento necessário ao fornecimento de refeições escolares aos/às alunos/as que frequentam as escolas básicas de 2º e 3º Ciclos e ensino secundário da rede pública do concelho de Felgueiras, a partir de 1 de setembro de 2020. Para efeitos de fundamentação do parecer prévio vinculativo que será submetido pelos Serviços de Contratação Pública ao executivo municipal, relativamente à prestação de serviço de refeições escolares para os/as alunos/as do ensino básico do 2º e 3º ciclos e secundário declara-se que o município não dispõe dos recursos necessários para assumir os diversos serviços, pelo que se torna necessário subcontratar, estando assim justificado o enquadramento na Lei de Orçamento de Estado (Lei nº 2/2020, de 31 de março)."

2. Preço Base





Para fundamentação do preço base do procedimento em causa (e estimativa do valor do contrato), a identificar obrigatoriamente no Caderno de Encargos, teve-se em conta as capitações exigidas pela orientação da DGESTE, e o procedimento onde se insere as refeições escolares dos Jardins de Infância e Ensino Básico da rede pública.

De acordo com supracitado o valor de matéria-prima será de 1,15 € para a refeição do almoço. Consideramos também outros custos para as refeições como, encargos com pessoal, investimento, outros encargos, lucro, etc., perfazendo o valor mínimo de 1,24 €.

Foi considerado um rácio de pessoal tendo em conta os rácios aconselhados pela DGESTE e os existentes atualmente, pelo que os valores mínimos para o pessoal são:

Lote 1 – 1,25 €
Lote 2 – 1,11 €
Lote 3 – 1,03 €

Situação esta que conjuntamente com os valores da matéria-prima, e com os aumentos remuneração mensal mínima garantida, leva a que o valor base unitário seja de 2,60 € para não se proceder a uma distorção dos preços de mercado, que leva muitas vezes as empresas a praticarem dumping e que se tem verificado com os concursos de objeto similar que tem levado a dois caminhos:

- a) Concursos desertos por o valor base se manifestar insuficiente para o exigido pela entidade adjudicante
- b) Deficiente execução do contrato porque o valor não é suficiente, levando ao incumprimento por parte do adjudicatário (não cumprimento das capitações, alimentos não conforme, não cumprimento do rácio de pessoal, etc.)

Não estando salvaguardo o interesse público.

Desta forma deve-se ter em conta o valor base para o almoço de 2,60€ (dois euros e sessenta cêntimos).

No âmbito do artigo 47.º do CCP, informamos que o preço base da despesa é de **767.494,00 €** (setecentos e sessenta e sete mil, quatrocentos e noventa e quatro euros), distribuído pelos seguintes lotes, acrescido de IVA à taxa legal em vigor:

Lote 1 - 76 770,20 €;
Lote 2 - 289 715,40 €;
Lote 3 - 401 008,40 €.

3. Escolha do tipo de procedimento

Para os efeitos previstos no art.º 38.º do Código dos Contratos Públicos aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de Janeiro, na sua redação atual, propõe-se, atendendo à especificidade dos serviços a adquirir e de acordo com a alínea c) do n.º 1 do artigo 16.º e alínea a) do n.º 1 e do artigo 20.º, todos do





mesmo diploma, a realização de **Concurso Público com Publicação de Anúncio no Jornal Oficial da União Europeia**, para a "Refeições – Escolas Básicas 2.º e 3.º Ciclos e Secundário", gerando-se PAQ (Pedido de Aquisição) N.º 675/2020.

4. Decisão de Autorização da Despesa

Em cumprimentos do artigo 36.º do CCP solicita-se autorização para a realização da despesa através do PRC (Proposta de Cabimento) n.º 1206/2020, distribuída pelos seguintes anos:

PPI 2020-A-20

2020 - 212 564,30 €;

2021 - 654 703,92 €.

5. Adjudicação por lotes

Nos termos do artigo 46.º-A do CCP, entende-se ser de propor a adjudicação por lotes à aquisição dos serviços supra identificado.

6. Caução

Nos termos do n.º 1 do artigo 88.º do CCP é exigível a prestação da caução.

Nos termos do n.º 1 do artigo 89.º do CCP o valor da caução é de 5% do preço contratual.

7. Peças do Procedimento

De acordo com o disposto na alínea b) do n.º 1 e para efeitos do disposto no n.º 2 ambos do artigo 40.º do CCP na redação atual as peças do procedimento que se submetem à aprovação de V. Exa. são o anúncio, o programa de procedimento e o caderno de encargos, documentos que se anexam.

8. Designação do Júri

Nos termos do disposto no art.º 67.º do CCP na redação atual, submete-se à aprovação de V. Ex.ª que o Júri do Procedimento seja constituído pelos seguintes elementos:

Júri do Procedimento:

Presidente: Natália Martins

Vogais: Sónia Nunes

Sandra Lobão

Mª José Costa

Ricardo Freitas

Suplentes: Milton Brochado

Helena Félix

Orquídea Ferreira

Sandra Gomes

Sandra Pacheco Teixeira





[Handwritten mark]

9. Designação do Gestor do Contrato

Nos termos do artigo 290.º - A, propõe-se como gestor do contrato Orquídea Agostinha Pereira da Silva Ferreira.

10. Órgão competente para a decisão de contratar, para a decisão de autorização da despesa e para a decisão de escolha do tipo de procedimento

O órgão competente para a decisão de contratar, para a decisão de autorização da despesa e para a decisão de escolha do tipo de procedimento é no presente procedimento a Câmara Municipal.

Nos termos do n.º 3 do artigo 35.º da Lei nº 75/2013, em circunstâncias excecionais, e por motivo de urgência, verifica-se que não é possível reunir extraordinariamente a câmara municipal, pelo que solicito aprovação ao exposto, ficando a respetiva aprovação sujeita a ratificação na primeira reunião realizada após a sua prática, sob pena de anulabilidade.

Felgueiras, 06 de Julho de 2020.

A gestora do procedimento

maria josé costa
(Maria José Costa)



MUNICIPIO DE FELGUEIRAS
 CONTRIBUINTE N.º 501091823
 PRAÇA DA REPUBLICA
 4610-116-FELGUEIRAS

M
\$

IMPRESSO	PAGINA
2020/07/07	1

PROPOSTA DE CABIMENTO

SERV. REQUIS.	LOGIN	DATA	NUMERO	ANO
U010222	mariajos	2020/07/06	1206	2020

DESCRIÇÃO DA DESPESA
 CONCURSO PUBLICO C/ PUBLICACAO JOUE - BENS - CONFORME O PEDIDO DE AQUISIÇÃO N. 675/2020
 Refeições - Escolas Básicas 2.º e 3.º Ciclos e Secundário

CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA TIPO DESP: ARCR-ALIMENTAÇÃO-REFEIÇÕES CONFECCIONADAS ORGÂNICA : 0102 CAMARA MUNICIPAL ECONÓMICA: 020105 ALIMENTAÇÃO- REFEIÇÕES CONFECCIONADAS PLANO : 2020 A 20 EDUCAÇÃO EDUCAÇÃO	DOTAÇÃO DISPONÍVEL 212.565,35 A CABIMENTAR 212.564,30 SALDO APÓS CABIMENTO 1,05
---	--

EXTENSO
 DOZENTOS E DOZE MIL QUINHENTOS E SESENTA E QUATRO EUROS E TRINTA CÊNTIMOS

CABIMENTOS PARA ANOS SEGUINTE				IMPORTÂNCIAS					
CLASSIFICAÇÃO				PLANO		IMPORTÂNCIAS			
LIN	T. DESPESA	ORGÂNICA	ECONÓMICA	ANO	T N.º	N + 1	N + 2	N + 3	ANOS SEGUINTE
2	ARCR	0102	020105	2020	A 20	85.369,47			
3	ARCR	0102	020105	2020	A 20	87.810,94			
4	ARCR	0102	020105	2020	A 20	71.052,59			
5	ARCR	0102	020105	2020	A 20	91.219,02			
6	ARCR	0102	020105	2020	A 20	69.131,14			
7	ARCR	0102	020105	2020	A 20	87.993,10			
8	ARCR	0102	020105	2020	A 20	93.592,93			
1	ARCR	0102	020105	2020	A 20	68.534,73			

PROPOSTA CABIMENTADA EM 2020/07/06

HACHADO

AUTORIZAÇÃO *07/07/2020*

PROCESSADO POR COMPUTADOR

O Vice Presidente da Câmara,
 Por impedimento do Senhor Presidente

2020/07/07

RESOLUÇÃO N.º 1/2020 (4 DE MAIO DE 2020)

amadeu

ANEXO II
INFORMAÇÃO DE CABIMENTO

(a que se refere o n.º 2 do artigo 14.º)

ENTIDADE : MUNICIPIO DE FELGUEIRAS (subsetor da Administração Local) NIF 501091823

Número sequencial de cabimento : 2020 / 1206

Data do registo (1) : 2020/07/06

Observações do Documento :

Fontes de Financiamento :		Outras Fontes :		(€)	(%)
Receitas gerais	(€)	(%)	Contração de Empréstimos	(€)	(%)
X Receitas próprias	1.896.787,59 (€)	100.00 (%)	Transferências no âmbito das Adm. Públicas	(€)	(%)
Financiamento da UE	(€)	(%)	Outras: Identificação _____	(€)	(%)

Classe 0 ORÇAMENTO DO ANO 2020
 Classificação Orgânica : 0102 CAMARA MUNICIPAL
 Classificação Funcional : 0301 02 EDUCAÇÃO
 EDUCAÇÃO
 Classificação Económica : 020105 AQUISIÇÃO DE BENS
 ALIMENTAÇÃO- REFEIÇÕES CONFECCIONADAS
 N.º Rubrica do Plano : 2020 A 20

ITEM	DESCRIPTIVO	VALORES (€)			
		Ano Corrente	2021	2022	2023 Seguintes
1	Orçamento inicial	1.896.787,59	1.960.257,76	1.960.257,18	1.960.257,18
2	Reforços e créditos especiais/anulações				
3 = 1+2	Dotação corrigida	1.896.787,59			
4	Cativos/descativos				
5	Cabimentos registados	1.684.222,24			
6 = 3-(4+5)	Dotação disponível	212.565,35			
7	Cabimento relativo à despesa em análise	212.564,30	654.703,92		
8 = 6-7	Saldo Residual	1,05			

(1) Data do registo do cabimento relativo à despesa em análise no sistema informático de apoio à execução orçamental
 Data: 2020/07/06 Número de lançamento no diário do orçamento: 28151

Outras Observações :

Proposta de Cabimento n.º 2020/1206

CONCURSO PUBLICO C/ PUBLICACAO JOUE - BENS - CONFORME O PEDIDO DE AQUISIÇÃO N. 675/2020 - Refeições - Escolas Básicas 2.º e 3.º Ciclos e Secundário

DECLARO QUE A INFORMAÇÃO PRESTADA COINCIDE COM OS MAPAS DA
EXECUÇÃO ORÇAMENTAL.Identificação do Declarante:
DIVISÃO DE GESTÃO FINANCEIRA

 CONTABILIDADE



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

ANÚNCIO DE CONCURSO PÚBLICO

1 — Identificação e contactos da entidade adjudicante:

Designação da entidade adjudicante:

Município de Felgueiras

Serviço/órgão/pessoa de contacto:

Serviços de Contratação Pública

Endereço: Praça da República

Código Postal: 4610-116

Localidade: Felgueiras

Telefone: (00351) 255 318 000/1/2/3/4

Fax: (00351) 255 318 199

Endereço Eletrónico: contratacaopublica@cm-felgueiras.pt

2 — Objeto do contrato:

Designação do contrato: Concurso público "Refeições – Escolas Básicas 2.º e 3.º Ciclos e Secundário"

Descrição sucinta do objeto do contrato:

Fornecimento de refeições escolares aos/às alunos/as que frequentam as escolas básicas de 2º e 3º Ciclos e ensino secundário da rede pública do concelho de Felgueiras.

Tipo de Contrato: Fornecimento de bens

Classificação CPV 15894210 – Refeições para Escolas.

3 — Indicações adicionais:

- O concurso destina-se à celebração de um acordo quadro?

Não.

- O concurso destina-se à instituição de um sistema de aquisição dinâmico?

Não.

- É utilizado um leilão eletrónico?

Não.

- É adotada uma fase de negociação?



República Portuguesa - Município de Felgueiras

T. 255 318 000/1/2/3/4 F. 255 318 199
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

Não.

4 — Admissibilidade da apresentação de propostas variantes:

Não.

5 — Divisão em lotes, se for o caso:

Sim.

6 — Local da execução do contrato

União das Freguesias de Margaride (St^a Eulália), Várzea, Lagares, Varziela e Moure, do concelho de Felgueiras.

7 — Prazo de execução do contrato:

O contrato entra em vigor no primeiro dia útil seguinte à data da sua assinatura, e vigora até à entrega total dos bens objeto do contrato, (11 meses) sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

8 — Documentos de habilitação

8.1. Declaração emitida conforme modelo do anexo II ao CCP;

a) Documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do artigo 55.º do CCP;

9 — Acesso às peças do concurso e apresentação das propostas:

9.1 — Consulta das peças do concurso:

Designação do serviço da entidade adjudicante onde se encontram disponíveis as peças do concurso para consulta dos interessados:

Câmara Municipal de Felgueiras – Gabinete do Município.

Endereço: Praça da República

Código Postal: 4610-116

Localidade: FELGUEIRAS

Telefone: (00351) 255 318 000/1/2/3/4

Fax: (00351) 255 318 199

Horário de Atendimento:


9.00h – 16.00h

Endereço eletrónico: contratacao publica@cm-felgueiras.pt

9.2 — Meio eletrónico de fornecimento das peças do concurso e de apresentação das propostas:

Plataforma eletrónica utilizada pela entidade adjudicante: VortalGov



 **CCP**
Plataforma de contratação pública
www.ccp.gov.pt

 **VortalGov**
Plataforma de contratação pública
www.vortal.gov.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

Preço a pagar pelo fornecimento das peças do concurso: gratuito

10 — Prazo para apresentação das propostas ou das versões iniciais das propostas sempre que se trate de um sistema de aquisição dinâmico:

Até às 17:00h do 30.º dia a contar da data de envio do presente anúncio.

11 — Prazo durante o qual os concorrentes são obrigados a manter as respetivas propostas:

66 dias a contar do termo do prazo para a apresentação das propostas.

12 — Critério de adjudicação

O critério de adjudicação é feito segundo o critério da proposta economicamente mais vantajosa, de acordo com a) do artigo 74.º do Código dos Contratos Públicos (CCP), tendo em conta os seguintes fatores e subfatores, com a seguinte forma:

Pontuação = a) Preço x 40 + b) Qualidade (b1+b2+b3) x 60]

13 — Dispensa de prestação de caução

Não

14 — Identificação e contactos do órgão de recurso administrativo:

Designação: Município de Felgueiras

Endereço: Praça da República

Código Postal: 4610-116

Localidade: FELGUEIRAS

Telefone: (00351) 255 318 000/1/2/3/4

Fax: (00351) 255318 170

Endereço eletrónico: geral@cm-felgueiras.pt

15 — Data de envio do anúncio para publicação no Diário da República:

__/__/__

16 — O procedimento a que este anúncio diz respeito também é publicitado no Jornal Oficial da União Europeia?

Sim.

17 — Outras informações:

O prego base: o qual não pode exceder o valor total de **767.494,00 € (setecentos e sessenta e sete mil, quatrocentos e noventa e quatro euros)** acrescido do valor do IVA à taxa legal em vigor, conforme fixado na cláusula 5ª do Caderno de Encargos.

18 — Identificação do autor do anúncio:



Plano do Município - Município de Felgueiras
4610-116 Felgueiras

T. 255 304000 F. 255 303070
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

Nuno Fonseca

Presidente da Câmara Municipal de Felgueiras

Nota. — As normas do programa do concurso prevalecem sobre quaisquer indicações constantes do presente anúncio com elas desconformes, nos termos do disposto no n.º 6 do artigo 132.º do Código dos Contratos Públicos, na redação atual.

Felgueiras, 07 de julho de 2020.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL

(Nuno Fonseca)

O Vice Presidente da Câmara,
Por impedimento do Senhor Presidente





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS



Processo n.º CMF/626/CPN/B

PROGRAMA DO PROCEDIMENTO

**PROCEDIMENTO POR CONCURSO PÚBLICO COM PUBLICAÇÃO DE ANÚNCIO NO JORNAL
OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA PARA:**

"Refeições – Escolas Básicas 2.º e 3.º Ciclos e Secundário"





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

**PROCEDIMENTO POR CONCURSO PÚBLICO COM PUBLICAÇÃO DE ANÚNCIO NO JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA PARA:
"Refeições – Escolas Básicas 2.º e 3.º Ciclos e Secundário"**

PROGRAMA DO PROCEDIMENTO

1 – Identificação do procedimento

Concurso Público com Publicação de Anúncio no Jornal Oficial da União Europeia para "Refeições – Escolas Básicas 2.º e 3.º Ciclos e Secundário"

Classificação CPV: CPV 15894210 – Refeições para Escolas.

2 – Entidade adjudicante

Município de Felgueiras, com sede na Praça da República, cidade e concelho de Felgueiras.

3 – Decisão de contratar e Cabimentação

- a. A decisão de contratar consta do despacho do Presidente de Câmara de ~~04/07/2020~~ 07/2020, e ratificada em reunião de Câmara, nos termos do n.º 3 do artigo 35.º da Lei nº 75/2013, de 12 de setembro.
- b. A respetiva despesa tem a dotação e compromisso orçamental prevista no PPI-2020-A-20, no valor de 212 564,30 € para o ano de 2020 e 654 703,92 € para o ano de 2021.

4 – Órgão competente para prestar esclarecimentos

Câmara Municipal de Felgueiras.

5 -Local para a apresentação das propostas

Os documentos que constituem a proposta podem ser apresentados apenas pela plataforma eletrónica da Vortal (www.vortal.gov.pt).

6 - Preço Base e fundamentação da escolha do tipo de procedimento

O preço base: o qual não pode exceder o valor total de **767.494,00 € (setecentos e sessenta e sete mil, quatrocentos e noventa e quatro euros)**, acrescido do valor do IVA à taxa legal em vigor, conforme fixado na cláusula 10ª do Caderno de Encargos.





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

Considerando o preço base referido anteriormente, nos termos da alínea c) do n.º 1 do artigo 16.º conjugado com a alínea a) do artigo 20.º, ambos do CCP na redação atual, o tipo de procedimento adotado é o de concurso público com publicação de anúncio no Jornal Oficial da União Europeia.

7- Preço Anormalmente Baixo

Uma proposta será considerada com preço anormalmente baixo se for 20% inferior à média dos preços das propostas a admitir, nos termos do n.º 1 do art.º 71.º do CCP, pelo que, caso assim aconteça, deve o concorrente apresentar documento que contenha os respetivos esclarecimentos justificativos, no prazo fixado para o efeito após notificação.

O objetivo da fixação do preço anormalmente é o da redução ou afastamento do risco de incumprimento contratual e, conseqüentemente, de afetação negativa do interesse público prosseguido através do contrato. Pretende-se garantir não só a obtenção do melhor preço, mas de igual forma afastar dentro do máximo possível de más adjudicações que comportem riscos de incorreta ou incompleta execução do contrato em causa. Pretende-se também garantir que o adjudicatário e a proposta adjudicada garantem a fiabilidade e credibilidade necessárias dos equipamentos.

8- Critério de adjudicação

1. A adjudicação é feita segundo o critério da proposta economicamente mais vantajosa, de acordo com alínea a) do artigo 74.º do Código dos Contratos Públicos (CCP), tendo em conta os seguintes fatores e subfactores, com a seguinte forma:

Pontuação = a) Preço x 40 + b) Qualidade (b1+b2+b3) x 60]

a) Preço x 40

A pontuação obtida para o fator preço resultará do quociente entre a proposta de mais baixo valor e a proposta em análise multiplicado por 40, ou seja, através da seguinte fórmula:

Ponderação do preço da proposta = $(B/P) \times 40$

Em que,

P é o valor da proposta em análise;

B é o valor da proposta de mais baixo valor.

b) Qualidade (b1+b2+b3) x 60

A avaliação do fator Qualidade será efetuada de acordo o Anexo I do presente programa de concurso.

b.1) – Metodologias a implementar no âmbito do objeto do contrato, tendo por referência os requisitos dos sistemas de gestão – 36 %

- Qualidade (ISO 9001:2015) ou equivalente – 6%
- Segurança alimentar (ISO 22000:2005) ou equivalente – 6%
- Ambiente (ISO 14001:2007) ou equivalente – 6%
- Higiene e segurança no trabalho (ISO 18001:2007) ou equivalente – 6%
- Responsabilidade social (SA 8000) ou equivalente – 6%





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

- Outro sistema de gestão (ex. recursos humanos) – 6%

A pontuação global de cada proposta corresponde ao resultado da soma das pontuações parciais obtidas em cada fator, tendo em conta os valores dos respetivos coeficientes de ponderação.

b.2) – Plano de sustentabilidade - Lei n.º 34/2019 de 22 de maio – 11 %

- Origem e Impacto Ambiental – 6%
- Qualidade (cfr. n. 1º art. 5º da Lei n.º 34/2019 de 22 de maio) – 4%
- Qualidade (cfr. n. 3º art. 5º da Lei n.º 34/2019 de 22 de maio) – 1%

Corresponde aos parâmetros a considerar na apreciação do mérito da proposta, no que respeita ao plano de sustentabilidade ambiental e alimentar que permita uma maior sustentabilidade ambiental e alimentar na prestação do serviço, em cumprimento da Lei n.º 34/2019 de 22 de maio, que determina a aplicação e define critérios de seleção e aquisição de produtos alimentares de origem de proximidade, promovendo ações para o consumo sustentável, alimentação e nutrição adequadas, e difusão de informação quanto à realidade produtiva local, no que respeita ao conhecimento dos produtos e da sua origem, sobretudo junto da população escolar a que se destina.

b.3) – Plano de Formação – 13 %

- Plano de Formação – Apresentação de um plano de formação de acordo com o objeto do concurso.

A pontuação global de cada proposta corresponde ao resultado da soma das pontuações parciais obtidas em cada fator, tendo em conta os valores dos respetivos coeficientes de ponderação.

2. Os concorrentes podem apresentar proposta a todos os lotes.
3. A adjudicação será feita por lotes, sendo que o limite de adjudicação é de dois lotes ao mesmo adjudicatário. Em caso de ter sido proposto a adjudicação para mais que dois lotes, será efetuado em sorteio onde se insira o número de todos os lotes e o responsável do adjudicatário retirará duas senhas que corresponderão aos lotes adjudicados.
4. No caso do mesmo concorrente apresentar proposta com pontuação mais elevada a mais do que um lote, a atribuição do lote a adjudicar será aquele cujo preço base é o mais alto.
5. Nas situações em que já tenha sido atribuído um lote ao concorrente e ainda existirem lotes por atribuir, os mesmos serão atribuídos ao concorrente, cuja soma da pontuação dos lotes por atribuir seja mais alta.
6. No caso de existir um único concorrente a todos os lotes a adjudicação ser-lhe-á atribuída.

9- Peças do procedimento

As peças do presente procedimento, nos termos da alínea c) do n.º 1 para os efeitos do n.º 2 do artigo 40.º do CCP na redação atual são:

- a) O anúncio;
- b) O programa do procedimento e seus anexos;
- c) O caderno de encargos (cláusulas Jurídicas e Técnicas) e respetivos anexos, que se anexam.

10- Pareceres prévios, licenciamentos e autorizações





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

Não existem pareceres prévios, licenciamentos e autorizações em curso que condicionem o procedimento e a execução do contrato.

11- Esclarecimentos e retificação das peças do procedimento

1. Os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das peças do procedimento devem ser solicitados pelos interessados, por escrito, através da plataforma eletrónica de contratação <http://www.vortalgov.pt>, na funcionalidade esclarecimentos/comunicação, no primeiro terço do prazo ficado para a apresentação das propostas, à entidade adjudicante.
2. Os esclarecimentos a que se refere o número anterior serão prestados, por escrito, através da plataforma eletrónica referenciada no ponto 1 na funcionalidade esclarecimentos/comunicação, até ao fim do segundo terço do prazo ficado para a apresentação das propostas.
3. Dos esclarecimentos prestados, juntar-se-á cópia às peças patentes em concurso, sendo a sua existência comunicada aos interessados que precederem ao levantamento do processo de concurso e publicação na plataforma <http://www.vortalgov.pt> de acordo com o artigo n.º 50.º do Código dos Contratos Públicos.

12- Erros e Omissões

1. No primeiro terço do prazo fixado para a apresentação das propostas, os interessados podem solicitar, através da plataforma <http://www.vortalgov.pt>, os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das peças do procedimento e, no mesmo prazo, devem apresentar uma lista na qual identifiquem, expressa e inequivocamente, os erros e as omissões das peças do procedimento por si detetados.
2. Para efeitos do presente Código consideram-se erros e omissões das peças do procedimento os que digam respeito a:
 - a. Aspetos ou dados que se revelem desconformes com a realidade;
 - b. Espécie ou quantidade de prestações estritamente necessárias à integral execução do objeto do contrato a celebrar;
 - c. Condições técnicas de execução do objeto do contrato a celebrar que o interessado não considere exequíveis;
3. A lista a apresentar ao órgão competente para a decisão de contratar deve identificar, expressa e inequivocamente, os erros ou omissões do caderno de encargos detetados.
4. Até ao termo do segundo terço do prazo fixado para a apresentação das propostas:
 - a) O órgão competente para a decisão de contratar, ou o órgão para o efeito indicado nas peças do procedimento, deve prestar os esclarecimentos solicitados;
 - b) O órgão competente para a decisão de contratar pronuncia-se sobre os erros e as omissões identificados pelos interessados, considerando-se rejeitados todos os que, até ao final daquele prazo, não sejam por ele expressamente aceites.
5. O órgão competente para a decisão de contratar deve identificar os termos do suprimento de cada um dos erros ou das omissões aceites nos termos do disposto na alínea b) do número anterior.





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

6. Independentemente do disposto nos números anteriores, o órgão competente para a decisão de contratar pode, oficiosamente, proceder à retificação de erros ou omissões das peças do procedimento, bem como prestar esclarecimentos, no mesmo prazo referido no n.º 5, ou até ao final do prazo de entrega propostas, devendo, neste caso, atender-se ao disposto no artigo 64.º do CCP na sua redação atual.
7. Os esclarecimentos, as retificações e as listas com a identificação dos erros e omissões detetados pelos interessados devem ser disponibilizados na plataforma eletrónica utilizada pela entidade adjudicante e juntos às peças do procedimento que se encontrem patentes para consulta, devendo todos os interessados que as tenham obtido ser imediatamente notificados desse facto.
8. Os esclarecimentos e as retificações fazem parte integrante das peças do procedimento a que dizem respeito e prevalecem sobre estas em caso de divergência.

13 - Documentos de habilitação

1. De acordo com o artigo 81.º do CCP, o adjudicatário deve apresentar os seguintes documentos de habilitação:
 - a) Declaração emitida conforme modelo constante do anexo II do CCP e ao presente programa do procedimento e do qual faz parte integrante;
 - b) Documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do n.º 1 do artigo 55.º do CCP;
 - c) Certidão da Conservatória do Registo Comercial da Sociedade ou entrega do código de acesso à "certidão permanente", nos termos do n.º 2 do artigo 17º da Portaria 1416-A/2006, de 19 de dezembro, se for o caso;
 - d) Certificado de registo criminal dos titulares dos órgãos sociais de administração/direção/gerência da sociedade para comprovar que não se encontram nas situações previstas nas alíneas b) e i) do artigo 55º do Código dos Contratos Públicos;
 - e) Certificado do registo criminal da sociedade adjudicatária.
 - f) Registo Central de Beneficiário Efetivo, nos termos da Lei n.º 89/2017, da Portaria n.º 233/2018 e Portaria 200/2019.
2. De acordo com o disposto no número 8 do artigo 81.º do CCP, a Câmara Municipal de Felgueiras pode sempre solicitar ao adjudicatário, ainda que tal não conste do programa do procedimento, a apresentação de quaisquer documentos comprovativos da titularidade das habilitações legalmente exigidas para a execução das prestações objeto do contrato a celebrar, fixando-lhe prazo para o efeito.

14 - Idioma dos documentos de habilitação

1. Todos os documentos de habilitação do adjudicatário devem ser redigidos em língua portuguesa.
2. Quando, pela sua própria natureza ou origem, os documentos de habilitação estiverem redigidos em língua estrangeira, deve o adjudicatário fazê-los acompanhar de tradução devidamente legalizada.

15 - Modo de apresentação dos documentos de habilitação





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

1. O adjudicatário deve apresentar reprodução dos documentos de habilitação referidos no ponto 13 através da plataforma eletrónica.
2. Quando os documentos a que se referem a alínea b) do n.º 1 se encontrem disponíveis na Internet, o adjudicatário pode, em substituição da apresentação da sua reprodução, indicar à Câmara Municipal de Felgueiras o endereço do sítio onde aqueles podem ser consultados, bem como a informação necessária a essa consulta, desde que os referidos sítio e documentos dele constante estejam redigidos em língua portuguesa.
3. O órgão competente para a decisão de contratar pode sempre exigir ao adjudicatário, em prazo que fixar para o efeito, a apresentação dos originais de quaisquer documentos cuja reprodução tenha sido apresentada nos termos do disposto no n.º 1, em caso de dúvida fundada sobre o conteúdo ou a autenticidade destes, sendo aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto no ponto 20 do presente programa de concurso.

16 - Apresentação dos documentos de habilitação por agrupamentos

Quando o adjudicatário for um agrupamento de pessoas singulares ou coletivas, os documentos previstos no n.º 1 do artigo 81.º do CCP e na Portaria n.º 372/2017 de 14 de dezembro devem ser apresentados por todos os seus membros.

17 - Notificação da apresentação dos documentos de habilitação

1. O adjudicatário deverá apresentar os documentos de habilitação exigidos nos artigos anteriores, num prazo máximo de 5 dias a contar da data da respetiva notificação.
2. Em caso de verificação de irregularidades nos documentos de habilitação apresentados, a entidade adjudicante concede 2 dias, após notificar o adjudicatário para o suprimento de irregularidades.

18 - Não apresentação dos documentos de habilitação

1. A adjudicação caduca se, por facto que lhe seja imputável, o adjudicatário não apresentar os documentos de habilitação:
 1. No prazo fixado no ponto 17;
 2. Redigidos em língua portuguesa ou, no caso previsto no n.º 2 ponto 15, acompanhados de tradução devidamente legalizada.
2. Sempre que se verifique um facto que determine a caducidade da adjudicação nos termos do n.º 1, o órgão competente para a decisão de contratar deve notificar o adjudicatário relativamente ao qual o facto ocorreu, fixando-lhe um prazo, não superior a 5 dias, para que se pronuncie, por escrito, ao abrigo do direito de audiência prévia.
3. Quando as situações previstas no n.º 1 se verificarem por facto que não seja imputável ao adjudicatário, o órgão competente para a decisão de contratar deve conceder-lhe, em função das razões invocadas, um prazo adicional para a apresentação dos documentos em falta, sob pena de caducidade da adjudicação.
4. Nos casos previstos nos números anteriores, o órgão competente para a decisão de contratar deve adjudicar a proposta ordenada em lugar subsequente.





19- Falsidade de documentos e declarações e outras causas de caducidade de adjudicação

1. Sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal, a falsificação de qualquer documento de habilitação ou a prestação culposa de falsas declarações determina a caducidade da adjudicação, sendo aplicável o disposto nos n.ºs 3 e 4 do ponto anterior.
2. Sem prejuízo de outras causas de caducidade previstas no presente Código ou resultantes de outra legislação aplicável, determina ainda a caducidade da adjudicação a ocorrência superveniente de circunstâncias que inviabilizem a celebração do contrato, designadamente por impossibilidade natural ou jurídica, extinção da entidade adjudicante ou do adjudicatário ou por insolvência deste.
3. Quando as causas de caducidade da adjudicação referidas no número anterior respeitem ao adjudicatário, a entidade adjudicante deve adjudicar a proposta ordenada em lugar subsequente.
4. O adjudicatário deve indemnizar a entidade adjudicante, nos termos gerais, pelos prejuízos que culposamente tenha causado.

20 – Documentos que constituem a proposta

1. A proposta é constituída pelos seguintes documentos, sob pena de exclusão, e nos termos previstos no artigo 57.º do CCP, pelos seguintes documentos:
 - a. Documento Europeu Único de Contratação Pública, de acordo com o previsto no n.º 6 do artigo 57.º do CCP;
 - b. Proposta, a elaborar conforme o modelo constante do Anexo III do Programa Procedimento, por lote, assinada pelo concorrente ou seus/as representantes legais;
 - i. Os preços apresentados devem ser apresentados em euros e só são aceites preços com 2 (duas) casas decimais;
 - ii. A proposta deve indicar que aos preços apresentados acresce IVA à taxa legal em vigor;
 - c. Mapa de incidência de encargos com o pessoal no preço unitário proposto conforme o modelo Anexo VII, por lote, tendo presente o Mapa mínimo constante no Anexo VI.
 - d. Descrição dos planos de ação relativos às metodologias a implementar ou certificados no âmbito da execução do contrato, tendo por referência os requisitos dos sistemas de gestão da qualidade (ISO 9001:2015) ou equivalente, segurança alimentar (ISO 22000:2005) ou equivalente, ambiente (ISO 14001:2007) ou equivalente, higiene e segurança no trabalho (ISO 18001:2007) ou equivalente e responsabilidade social (SA 8000) ou equivalente, e outro;
 - e. Descrição do Plano de sustentabilidade ambiental e alimentar, com referência a todos os critérios em avaliação constantes no Anexo I;
 - f. Declaração dos princípios referidos no artigo 1.º-A do CCP, conforme anexo IV;
 - g. Documentos exigidos pelo programa do procedimento que contenham os termos ou condições relativos a aspetos da execução do contrato não submetido à concorrência pelo caderno de encargos, aos quais a entidade adjudicante pretende que o concorrente se vincule.
2. Os documentos referidos no número 1 devem ser assinados pelo concorrente ou por representante que tenha poderes para o obrigar.





CÂMARA MUNICIPAL DE FEIGUEIRAS

3. Quando a proposta seja apresentada por um agrupamento concorrente, os documentos referidos no n.º 1 devem ser assinados pelo representante comum dos membros que o integram, caso em que devem ser juntos à proposta os instrumentos de mandato emitidos por cada um dos seus membros ou, não existindo representante comum, devem ser assinados por todos os seus membros ou respetivos representantes.

21 - Idioma dos documentos da proposta

Os documentos que constituem a proposta são obrigatoriamente redigidos em língua portuguesa.

22 - Propostas variantes

Não é admissível a apresentação de propostas variantes.

23 - Indicação do preço

1. Os preços constantes da proposta são indicados em algarismos e não incluem o IVA.
2. Quando os preços constantes da proposta forem também indicados por extenso, em caso de divergência, estes prevalecem, para todos os efeitos, sobre os indicados em algarismos.
3. Sempre que na proposta sejam indicados vários preços, em caso de qualquer divergência entre eles, prevalecem sempre, para todos os efeitos, os preços parciais, unitários ou não, mais decompostos, todos eles apresentados com duas casas decimais.

24 - Modo de apresentação das propostas

Os documentos que constituem a proposta devem ser apresentados apenas pela plataforma eletrónica da Vortal (www.vortalgov.pt)

25 - Prazo para a apresentação das propostas

As propostas devem ser apresentadas até às 17h00m do 30.º dia a contar da data do envio, para publicação no Diário da República, do anúncio do presente concurso.

26 - Prorrogação do prazo fixado para a apresentação das propostas

1. Quando as retificações ou os esclarecimentos previstos no artigo 50.º sejam comunicados para além do prazo estabelecido para o efeito, o prazo fixado para a apresentação das propostas deve ser prorrogado, no mínimo, por período equivalente ao do atraso verificado.
2. Quando as retificações ou a aceitação de erros ou de omissões das peças do procedimento referidas no artigo 50.º, independentemente do momento da sua comunicação, implicarem alterações de aspetos fundamentais das peças do procedimento, o prazo fixado para a apresentação das propostas deve ser prorrogado, no mínimo, por período equivalente ao tempo decorrido desde o início daquele prazo até à comunicação das retificações ou à publicitação da decisão de aceitação de erros ou de omissões.





CÂMARA MUNICIPAL DE FEIGUEIRAS

3. A pedido fundamentado de qualquer interessado que tenha adquirido as peças do procedimento, o prazo fixado para a apresentação das propostas pode ser prorrogado pelo período considerado adequado, o qual aproveita a todos os interessados.
4. As decisões de prorrogação nos termos do disposto nos números anteriores cabem ao órgão competente para a decisão de contratar e devem ser juntas às peças do procedimento e notificadas a todas as entidades convidadas.

27 - Prazo da obrigação de manutenção das propostas

Os concorrentes são obrigados a manter as respetivas propostas pelo prazo de 66 dias contados da data do termo do prazo fixado para a apresentação das propostas.

28- Negociações

As propostas apresentadas não serão objeto de negociação.

29- Comunicações e notificações

1. As notificações previstas no Código dos Contratos Públicos só podem ser efetuadas através da plataforma eletrónica.
2. No caso referido no número anterior, as comunicações entre a entidade adjudicante ou o júri do procedimento e os interessados, os candidatos, os concorrentes ou o adjudicatário podem ser feitas pelos meios nele referido.

30 - Relatório preliminar

Após a análise das propostas e a aplicação do critério de adjudicação o júri elabora relatório preliminar fundamentado, de acordo com o disposto no artigo 146.º do CCP.

31- Audiência prévia

Elaborado o relatório preliminar, o júri procede à audiência prévia nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 147.º do CCP na sua redação atual.

32- Relatório final

Cumprido o disposto no artigo anterior, o júri elabora um relatório final fundamentado de acordo com o disposto no artigo 148.º do CCP na sua redação atual.

33- Adjudicação no caso de apresentação de uma única proposta

Quando tenha sido apresentada uma única proposta, será dispensada a audiência dos interessados nos termos da alínea f) do n.º 1 do artigo 124.º do CPA.

Quando todas as propostas tenham sido excluídas com fundamento no n.º 2 do artigo 70.º do CCP, a entidade competente para autorizar a despesa poderá proceder, caso o entenda, à adoção de um ajuste direto ao abrigo do disposto na alínea b) do artigo 24.º, desde que o valor do contrato seja inferior ao referido na alínea b) do artigo 19.º do CCP





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

34 - Notificação da decisão de adjudicação

A decisão de adjudicação é notificada, em simultâneo, a todos os concorrentes, nos termos do disposto do artigo 77.º do CCP.

35 – Caução (Anexo V)

1. Nos termos do n.º 1 do artigo 88.º do CCP é exigível a prestação da caução.
2. Nos termos do n.º 1 do artigo 89.º do CCP o valor da caução é de 5% do preço contratual.

36 – Celebração e publicidade do contrato

À celebração do contrato são aplicáveis as disposições constantes dos artigos 94.º a 106.º do CCP.

37– Despesas e encargos do contrato

As despesas e os encargos inerentes à redução do contrato a escrito são da responsabilidade do adjudicatário.

38 – Regras de prevalência das peças do procedimento

1. Em conformidade com o ponto 9 do artigo 50.º do CCP, os esclarecimentos e as retificações fazem parte integrante das peças do procedimento a que dizem respeito e prevalecem sobre estas em caso de divergência.
2. Em conformidade com o artigo 51.º do CCP, as normas do CCP relativas às fases de formação e de execução do contrato prevalecem sobre quaisquer disposições das peças do procedimento com elas desconformes

39– Regulamento Geral de Proteção de Dados – RGPD

1. O adjudicatário e a entidade adjudicante obrigam-se, durante a vigência do contrato e, sempre que exigível, após a sua cessação, a dar rigoroso cumprimento ao disposto na respetiva legislação aplicável, nomeadamente, ao Regulamento (EU) 2016/679, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril, sem prejuízo das obrigações que possam resultar igualmente para terceiros, nomeadamente, para a entidade gestora da plataforma eletrónica utilizada pela entidade adjudicante.

2. Constituem obrigações do adjudicatário, no que especificamente diz respeito à proteção de dados pessoais:

- a) Utilizar os dados pessoais, objeto de tratamento, exclusivamente para as finalidades previstas no contrato, não podendo em caso algum utilizar os dados para fins próprios;
- b) Dar cumprimento às instruções que possam, no âmbito da execução do contrato, ser emitidas pelo Responsável pelo Tratamento dos dados pessoais da entidade adjudicante (RT), para tratamento dos dados pessoais;
- c) Efetuar uma avaliação de impacto que identifique e minimize os riscos em caso de incumprimento das regras de proteção de dados;
- d) Assegurar a realização de auditorias periódicas às medidas técnicas e organizativas para garantir a segurança dos sistemas e dos serviços de tratamento;





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

- e) Efetuar um registo de todas as atividades de tratamento de dados pessoais, efetuados no âmbito do contrato, que contenha:
- i) Uma descrição geral das medidas técnicas e organizativas adequadas para garantir a segurança dos dados pessoais objeto de tratamento, designadamente a capacidade para assegurar a confidencialidade, integridade e resiliência permanentes dos sistemas e dos serviços de tratamento;
 - ii) A capacidade de assegurar a disponibilidade e acesso aos dados pessoais de forma rápida, em caso de incidente;
- iii) O processo de auditoria às medidas técnicas e organizativas para garantir a segurança dos sistemas e dos serviços de tratamento;
- iv) O nome e contacto do Encarregado de Proteção de Dados.
- f) Disponibilizar à entidade adjudicante todas informações necessárias para demonstrar o cumprimento das regras de proteção de dados;
 - g) Proibição de partilha dos dados pessoais com terceiros, exceto no caso de autorização expressa da entidade adjudicante, ou decorrente de obrigação legal;
 - h) Manter sigilo referente aos dados pessoais a que tenha acesso no âmbito do contrato;
 - i) Garantir que pessoas autorizadas a tratar os dados pessoais se comprometem, de forma expressa e por escrito, a respeitar a confidencialidade e adotar as medidas de segurança correspondentes;
 - j) Apoiar a entidade adjudicante na resposta aos pedidos dos titulares dos dados tendo em vista o exercício dos direitos de acesso, retificação, limitação, oposição, apagamento e portabilidade;
 - k. Não subcontratar sem autorização expressa da entidade adjudicante.
3. O adjudicatário notifica a entidade adjudicante de forma imediata, e em qualquer circunstância antes do prazo de 72 horas, por escrito e preferencialmente através de correio eletrónico, das violações de segurança ocorridas no âmbito do presente contrato.
4. Para o efeito o adjudicatário deve anexar toda a informação relevante, designadamente a descrição da natureza da violação de segurança, bem como a descrição das possíveis consequências da mesma e ainda das medidas adotadas ou propostas para por término à violação de segurança ou mitigar possíveis efeitos negativos. Caso não seja possível enviar a informação simultaneamente, a mesma será expedida gradualmente.
5. Finda a vigência do contrato, o adjudicatário tem a obrigação de eliminar/apagar ou devolver (consoante a opção definida) à entidade adjudicante os dados pessoais que tenham sido objeto de tratamento no âmbito do mesmo, bem como eliminar quaisquer outras cópias existentes.

40- Legislação aplicável

Em tudo o omissso no presente programa de concurso observar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos e demais legislação aplicável.

Felgueiras, 01 de julho de 2020.

O Presidente da Câmara Municipal,

O Vice Presidente da Câmara,
Por impedimento do Senhor Presidente


Nuno Fonseca





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

ANEXOS

ANEXO I - Apreciação do fator Qualidade - 60%

b.1.) – Metodologias a Implementar no âmbito da execução do contrato, tendo por referência os requisitos dos sistemas de gestão – 36 %

	Sistema de Gestão da Qualidade - ISO 9001:2015 ou equivalente	6%
A proposta contempla o certificado no âmbito do Objeto do Contrato		6%
A proposta contempla as metodologias a implementar no âmbito do Objeto do Contrato		3%
A proposta não contempla nem certificado nem metodologias a implementar		0%
	Sistema de Gestão do Ambiente - ISO 14001:2007 ou equivalente	6%
A proposta contempla o certificado no âmbito do Objeto do Contrato		6%
A proposta contempla as metodologias a implementar no âmbito do Objeto do Contrato		3%
A proposta não contempla nem certificado nem metodologias a implementar		0%
	Sistema de Gestão Higiene e Segurança no Trabalho - OSHAS 18001:2007 ou equivalente	6%
A proposta contempla o certificado no âmbito do Objeto do Contrato		6%
A proposta contempla as metodologias a implementar no âmbito do Objeto do Contrato		3%
A proposta não contempla nem certificado nem metodologias a implementar		0%
	Sistema de Gestão da Segurança Alimentar - ISO 22000:2005 ou equivalente	6%
A proposta contempla o certificado no âmbito do Objeto do Contrato		6%
A proposta contempla as metodologias a implementar no âmbito do Objeto do Contrato		3%
A proposta não contempla nem certificado nem metodologias a implementar		0%
	Sistema de Gestão de Responsabilidade Social - SA 8000 ou equivalente	6%
A proposta contempla o certificado no âmbito do Objeto do Contrato		6%
A proposta contempla as metodologias a implementar no âmbito do Objeto do Contrato		3%
A proposta não contempla nem certificado nem metodologias a implementar		0%
	Outro Sistema de Gestão no âmbito do objeto do contrato	6%
A proposta contempla o certificado no âmbito do Objeto do Contrato		6%
A proposta contempla as metodologias a implementar no âmbito do Objeto do Contrato		3%
A proposta não contempla nem certificado nem metodologias a implementar		0%





CIDADE MUNITICIPAL DE ITAPICACIARA

b).2 – Plano de sustentabilidade Ambiental e Alimentar | Lei n.º 34/2019 de 22 de maio - 11%

Nota: A pontuação global de cada proposta corresponde ao resultado da soma das pontuações parciais obtidas em cada fator, tendo em conta os valores dos respetivos coeficientes de ponderação.

➤ Origem e Impacto Ambiental – 6%

<p>Plano muito bem estruturado com plano de atividades de sustentabilidade ambiental e alimentar completo, bem fundamentado e diversificado, com referência aos modos de atuação e a todos os critérios de seleção de produtos alimentares aqui definidos, quanto à qualidade, origem e impacto ambiental, que promova uma alimentação adequada e a difusão de informação sobre a produção local, com n.º de ações dirigidas à população escolar em número igual ou superior a 6 com demonstrada relevância pedagógica, adaptado à idade e inovador.</p>	100%
<p>Plano bem estruturado com plano de atividades de sustentabilidade ambiental e alimentar completo, fundamentado e diversificado, com referência aos modos de atuação e a todos os critérios de seleção de produtos alimentares aqui definidos, quanto à qualidade, origem e impacto ambiental, que promova uma alimentação adequada e a difusão de informação sobre a produção local, com n.º de ações dirigidas à população escolar em número superior a 3 e inferior a 6, com demonstrada relevância pedagógica e adaptado à idade.</p>	50%
<p>Plano minimamente estruturado com plano de atividades de sustentabilidade ambiental e alimentar completo, mas pouco fundamentado e/ou diversificado, com referência aos modos de atuação e a todos os critérios de seleção de produtos alimentares aqui definidos, quanto à qualidade, origem e impacto ambiental, que promova uma alimentação adequada e a difusão de informação sobre a produção local, com n.º de ações dirigidas à população escolar igual ou inferior a 3, com demonstrada relevância pedagógica e adaptado à idade.</p>	25%





CÂMARA MUNICIPAL DE FÁTIMA

1.1. Nº produtos adquiridos que revelem menores custos logísticos e de distribuição - 1%	Apresenta mais de 3 produtos	100%
	Apresenta 3 produtos	75%
	Apresenta 2 produtos	50%
	Apresenta 1 produto	25%
	Não apresenta nenhum produto.	0%
1.2. Nº produtos adquiridos que revelem menor impacto no meio ambiente devido à distância, ao transporte e às embalagens, valorizando-se de forma mais intensa a produção que tenha todas as suas fases no território da NUTIII do local de consumo ou em NUTIII adjacente - 1%	Apresenta mais de 3 produtos	100%
	Apresenta 3 produtos	75%
	Apresenta 2 produtos	50%
	Apresenta 1 produto	25%
	Não apresenta nenhum produto.	0%
1.2. Nº de produtos adquiridos e produtos adquiridos com origem em produção sazonal - 1%	Apresenta mais de 3 produtos	100%
	Apresenta 3 produtos	75%
	Apresenta 2 produtos	50%
	Apresenta 1 produto	25%
	Não apresenta nenhum produto.	0%



Handwritten signature and initials in blue ink.



CÂMARA MUNICIPAL DE LEQUESTRAS

► **Qualidade – 5%**

1.1. Nº de produtos adquiridos detentores de certificação através de, pelo menos um dos seguintes regimes de qualidade certificada - 4%: a) Modo de Produção Biológico (MPB); b) Denominação de Origem Protegida (DOP); c) Indicação Geográfica Protegida (IGP)	Apresenta mais de 3 produtos	100%
	Apresenta 3 produtos	75%
	Apresenta 2 produtos	50%
	Apresenta 1 produto	25%
	Não apresenta nenhum produto.	0%

1.2. Nº de produtos adquiridos provenientes de explorações com Estatuto Familiar- 1%	Apresenta mais de 3 produtos	100%
	Apresenta 3 produtos	75%
	Apresenta 2 produtos	50%
	Apresenta 1 produto	25%
	Não apresenta nenhum produto.	0%





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

b.3) – Plano de Formação – 13%

Plano de Formação de acordo com o objeto do contrato conjugado com Lei n.º 34/2019 de 22 de maio. - Nº de Horas	Apresenta um plano de formação com uma carga horária igual ou superior a 40horas	100%
	Apresenta um plano de formação com uma carga horária igual ou superior 30 horas e inferior a 40horas	80%
	Apresenta um plano de formação com uma carga horária igual ou superior 20 horas e inferior a 30horas	60%
	Apresenta um plano de formação com uma carga horária igual ou superior 10 horas e inferior a 20horas	40%
	Apresenta um plano de formação com uma carga horária inferior a 10horas	20%
	Não apresenta um plano de formação	0,00%





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

ANEXO II

Modelo de declaração

[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 81.º]

1 - ... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de (1)... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), adjudicatário(a) no procedimento de... (designação ou referência ao procedimento em causa), declara, sob compromisso de honra, que a sua representada (2) não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos:

2 - O declarante junta em anexo [ou indica...como endereço do sítio da Internet onde podem ser consultados (3)] os documentos comprovativos de que a sua representada (4) não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e i) do n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

3 - O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica a caducidade da adjudicação e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

... (local),...(data),... [assinatura (5)].

(1) Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.

(2) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».

(3) Acrescentar as informações necessárias à consulta, se for o caso.

(4) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».

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





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

Anexo III –

Modelo da proposta – Lote a que concorre

_____ (nome, número de identificação e morada), na qualidade de representante legal de (1)_____ (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento de concorrentes, firmas, números de identificação fiscal e sedes), tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do caderno de encargos relativo à execução do contrato a celebrar na sequência do concurso público com publicação no JOUE de aquisição de serviços de fornecimento de refeições escolares ao 2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Secundário do Município de Felgueiras” a que se refere o anúncio publicado no Diário da República n.º ____, de ____ de 2020, obriga-se a executar o referido contrato em conformidade com o caderno de encargos, pelo preço unitário por refeição de _____ € (por extenso), ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor.

O preço indicado decompõe-se da seguinte forma:

Almoço		Valor unit. (€)
	Tipo de encargo	
a)	Matéria-prima alimentar	
b)	Matéria-prima não alimentar	
c)	Recursos Humanos	
d)	Estratégias de sustentabilidade e proteção ambiental	
e)	Controlo de Qualidade e Segurança Alimentar	
f)	Despesas Gerais	
g)	Despesas administrativas	
h)	Manutenção e reparação do equipamento	
i)	Reposição de palamenta	
j)	Fardamento e Equipamentos de Proteção Individual	
k)	Outros custos	
l)	Lucro	

Nota: Nenhum componente do preço unitário poderá ter o valor a 0,00€ (zero)





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

ANEXO IV
Modelo de declaração dos Princípios
[a que se refere o artigo 1.º-A do CCP]

... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de (1) ... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento de concorrentes, firmas, números de identificação fiscal e sedes), declara, sob compromisso de honra, no âmbito do procedimento em que participa se obriga a respeitar os princípios nomeados no artigo 1.º - A do CCP, nomeadamente, as normas aplicáveis ou regulamentares relativas às matérias do n.º 2 do mesmo artigo.

... (local, ... (data), ... [assinatura (2)]





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

ANEXO V

Modelo de garantia bancária/Guia depósito

Garantia bancária n.º _____

Em nome e a pedido de _____ (Adjudicatário), vem o(a) _____ (instituição garante), pelo presente documento, prestar, a favor de _____ (entidade adjudicante beneficiária), uma garantia bancária/seguro-caução (eliminar o que não interessa), até ao montante de _____ (por algarismos e por extenso), destinada(o) a caucionar o integral cumprimento das obrigações assumidas pelo(s) garantido(s) no âmbito do _____ (identificação do procedimento), nos termos dos n.ºs 6 e 8/7 e 8 (eliminar o que não interessar) do artigo 90.º e para efeitos do n.º 1 do artigo 88.º do Código dos Contratos Públicos.

A presente garantia corresponde a 5% do preço contratual e funciona como se estivesse constituída em moeda corrente, responsabilizando-se o garante, sem quaisquer reservas, por fazer a entrega de toda e qualquer importância, até ao limite da garantia, logo que interpelado por simples notificação escrita por parte da entidade beneficiária.

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

A presente garantia permanece válida até que seja expressamente autorizada a sua libertação pela entidade beneficiária, não podendo ser anulada ou alterada sem esse mesmo consentimento e independentemente da liquidação de quaisquer prémios que sejam devidos.

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

MODELO DE GUIA DE DEPÓSITO

€ _____ (_____)

Vai _____ (adjudicatário), com sede em _____, depositar na _____ (sede, filial, agência ou delegação) da _____ (instituição) a quantia de _____ (por algarismos e por extenso), _____ (em dinheiro), _____, como caução exigida para _____ (identificação do procedimento), nos termos do n.º 2, 3 e 4 do artigo 90.º e para os efeitos do n.º 1 do artigo 88.º do Código dos Contratos Públicos. Este depósito fica à ordem do Município de Felgueiras, a quem deve ser remetido o respetivo conhecimento.

Local, Data,

Assinatura,





CÂMARA MUNICIPAL DE FÁTIMA

Anexo VI – Mapa de incidência de encargos com o pessoal no preço unitário – mínimo a apresentar na proposta

ANEXO VI - MAPA DE INCIDÊNCIA DE ENCARGOS COM O PESSOAL NO PREÇO UNITÁRIO - MÍNIMO APRESENTAR NA PROPOSTA

LOTE 1

Carga Horária	Categoria	No de trabalhadores/as	Retribuição Mensal	Retribuição mensal total	Subsídios de natal e férias	Encargos sociais	Totais despesas com Pessoal	
							Por mês	VALOR ANUAL - 10 Meses
2	SUB ENCARREGADO/A DE REFETÓRIO	1	743,00 €	185,75 €	30,95 €	52,01 €	268,70 €	2 687,03 €
8	COZINHEIRO/A DE 2ª	1	667,00 €	667,00 €	111,12 €	186,75 €	964,87 €	9 648,72 €
8	COZINHEIRO/A DE 3ª	2	651,00 €	1 302,00 €	216,91 €	364,54 €	1 883,45 €	18 834,52 €
5	EMPREGADOS/AS DE REFETÓRIO	1	635,00 €	396,88 €	66,12 €	111,12 €	574,11 €	5 741,13 €
TOTAL								
Total Encargos Pessoal Ano								36 911,40 €
Total Nº Refeições Lote 1								29527
Total Encargos Pessoal Unitário								1,25 €



Assessoria Municipal - Associação
Rua do Espírito Santo, 100 - 2000-000 Lisboa

www.cam-fatima.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

ANEXO VI - MAPA DE INCIDÊNCIA DE ENCARGOS COM O PESSOAL NO PREÇO UNITÁRIO - MÍNIMO APRESENTAR NA PROPOSTA

LOTE 2

Carga Horária	Categoria	Nº de trabalhadores/as	Retribuição Mensal	Retribuição mensal total	Subsídios de natal e férias	Encargos sociais		Totais despesas com Pessoal	
						Seg. Social Total	Por mês	Por mês	VALOR ANUAL - 10 Meses
3	SUB ENCARREGADO/A DE REFEITÓRIO	1	743,00 €	278,63 €	46,42 €	78,01 €	403,05 €	4 030,54 €	
8	COZINHEIRO/A DE 2ª	3	667,00 €	2 001,00 €	333,37 €	560,25 €	2 894,61 €	28 946,15 €	
8	COZINHEIRO/A DE 3ª	6	651,00 €	3 906,00 €	650,74 €	1 093,62 €	5 650,36 €	56 503,57 €	
5	EMPREGADOS/AS DE REFEITÓRIO	6	635,00 €	2 381,25 €	396,72 €	666,71 €	3 444,68 €	34 446,78 €	
Total Encargos Pessoal Ano								123 927,04 €	
Total Nº Refeições Lote 2								111 429	
Total Encargos Pessoal Unitário								1,11 €	





ANEXO VI - MAPA DE INCIDÊNCIA DE ENCARGOS COM O PESSOAL NO PREÇO UNITÁRIO - MÍNIMO APRESENTAR NA PROPOSTA

LOTE 3

Carga Horária	Categoria	Nº de trabalhadores/as	Retribuição Mensal	Retribuição mensal total	Subsídios de natal e férias	Encargos sociais		Totais despesas com Pessoal	
						Seg. Social Total	Por mês	Por mês	VALOR ANUAL - 10 Meses
3	SUB ENCARREGADO/A DE REFEITÓRIO	1	743,00 €	278,63 €	46,42 €	78,01 €	403,05 €	4 030,54 €	
8	COZINHEIRO/A DE 2ª	4	667,00 €	2 668,00 €	444,49 €	747,00 €	3 859,49 €	38 594,86 €	
8	COZINHEIRO/A DE 3ª	8	651,00 €	5 208,00 €	867,65 €	1 458,16 €	7 533,81 €	75 338,09 €	
5	EMPREGADOS/AS DE REFEITÓRIO	7	635,00 €	2 778,13 €	462,84 €	777,83 €	4 018,79 €	40 187,91 €	
TOTAL		20							
		Total Encargos Pessoal Ano						158 151,41€	
		Total Nº Refeições Lote 3						154234	
		Total Encargos Pessoal Unitário						1,03 €	

Pressuposto: Proposta conjugada entre requisitos do CE/DGESTE e requisitos do CCT (n.º 36 de 29/09/1998) pág. 1876 Anexo II

A - Densidades especiais 1-b) (nestes refeitórios existirá obrigatoriamente pelo menos um/a sub-encarregado/a de refeitório e um/a cozinheiro/a de 3.ª) e

B - Densidades mínimas - 1.1 Cozinha (com 3 trabalhadores/as - a tempo inteiro - serão 1 cozinheiro/a de 2.ª e 2 cozinheiro/a de 3.ª)





CÂMARA MUNICIPAL DE TELÓGUA

ANEXO VII – Mapa de incidência de encargos com o pessoal no preço unitário proposto

ANEXO VII - MAPA DE INCIDÊNCIA DE ENCARGOS COM O PESSOAL NO PREÇO UNITÁRIO

LOTE (Lote a que concorre)

Carga Horária	Categoria	No de trabalhadores/as	Retribuição cfr. Legislação -Indicar qual - 40h	Retribuição mensal total	Subsídios de natal e férias	Encargos sociais	Totais despesas com Pessoal	
							Por mês	VALOR ANUAL - 10 Meses
	SUB ENCARREGADO/A DE REFETÓRIO		743,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
	COZINHEIRO/A DE 2ª		667,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
	COZINHEIRO/A DE 3ª		651,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
	EMPREGADOS/AS DE REFETÓRIO		635,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
	TOTAL	0						
Total Encargos Pessoal Ano								0,000 €
Total Nº Refeições								0
Total Encargos Pessoal Unitário								€



Telefone: 228 410 100
Fax: 228 410 101
www.cm-telogo.pt

Telefone: 228 410 100
Fax: 228 410 101
www.cm-telogo.pt

www.cm-telogo.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

Processo n.º CMF/626/CPN/B

CADERNO DE ENCARGOS

PROCEDIMENTO POR CONCURSO PÚBLICO COM PUBLICAÇÃO DE ANÚNCIO NO
JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA PARA: .

"Refeições – Escolas Básicas 2.º e 3.º Ciclos e Secundário"



SECRETARIA
Praça da República - Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

**PROCEDIMENTO POR CONCURSO PÚBLICO COM PUBLICAÇÃO DE ANÚNCIO NO JORNAL
OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA PARA:
"Refeições – Escolas Básicas 2.º e 3.º Ciclos e Secundário"**

CADERNO DE ENCARGOS

Parte I

Do Contrato

Cláusula 1.ª Definições

Para efeitos do presente Caderno de Encargos, entende-se por:

- a) CCP – Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, e posteriores alterações;
- b) Contrato – contrato a celebrar entre a entidade adjudicante e o adjudicatário nos termos do presente caderno de encargos;
- c) CMF – Câmara Municipal de Felgueiras – Entidade Adjudicante;
- d) DGEstE – Direcção-Geral dos Estabelecimentos Escolares;
- e) Diretor de Escola/Agrupamento – designação genérica dada ao/à representante da DGEstE, em cada escola, podendo referir-se a Diretores de Escolas/Agrupamentos ou ao cargo de Presidente de uma Comissão Administrativa Provisória;
- f) DGE – Direcção-Geral da Educação – entidade emitente de orientações do Ministério da Educação para refeitórios escolares, nomeadamente da Lista de Alimentos Autorizados e das Capitações adequadas a população escolar, constantes no seu site <http://www.dge.mec.pt/refeitórios-escolares>;
- g) Adjudicatário – entidade a quem se adjudica a execução do contrato;
- h) RECORRA – Registo Eletrónico de Controlo de Refeições em Refeitórios Adjudicados – aplicação informática de comunicação e registo de dados inerentes a execução do contrato.

Cláusula 2.ª Objeto

1 – O contrato a celebrar tem por objeto o serviço de fornecimento de refeições confeccionadas em refeitórios escolares dos estabelecimentos de ensino do 2.º e 3.º Ciclos do Ensino Básico e Secundário do Município de Felgueiras, ao abrigo do disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 20.º do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua atual redação, doravante designado de CCP, para as entidades identificadas no Anexo A do caderno de encargos.



Praça da República - Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

2 – Os serviços objeto deste contrato são o fornecimento de refeições completas de almoço (se necessário com a tipologia de dieta personalizada, em conformidade com as normas emitidas pela DGE) e de acordo com as quantidades, indicadas na Tabela 1 para os refeitórios identificados no Anexo A do presente caderno de encargos.

3 – Os serviços objeto deste contrato poderão contemplar ainda refeições em regime *take away* ou ainda cabazes de matéria-prima.



Praça da República - Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

Tabela 1 – Ano letivo 2020/2021 | N.º total de refeições previstas; N.º Médio diário de refeições previstas

Agrupamento de Escolas/ Escola Não agrupada	Estabelecimento de Educação e Ensino	N.º refeições previstas por período letivo			N.º Total Refeições Previstas	N.º Refeições Total p/ Lote
		Ano Letivo 20/21				
		N.º dias úteis				
		1.º P.	2.º P.	3.º P.		
		66	58	46		
LOTE 1	Escola Básica e Secundária de Idães	11 928	11 380	6 219	29 527	29 527
LOTE 2	Escola Básica e Secundária de Airães	14 775	12 984	10 298	38 057	111 429
	Escola Básica Dr. Leonardo Coimbra*	15 564	13 677	10 847	40 088	
	Escola Secundária da Lixa*	12 922	11 356	9 006	33 284	
	Escola Básica D. Manuel Faria e Sousa	15 820	15 535	8 843	40 198	
LOTE 3	Escola Básica de Lagares	13 400	11 420	7 410	32 230	154 234
	Escola Básica e Secundária Dr. Machado de Matos	15 851	14 421	9 678	39 950	
	Escola Secundária de Felgueiras	19 123	14 694	8 039	41 856	





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

- 3 – O objeto do contrato insere-se no CPV 55524000-9 Serviços de fornecimento de refeições a escolas, a que se refere o Regulamento (CE) n.º 213/2008 da Comissão, de 28 de novembro de 2007, publicado no Jornal Oficial da União Europeia, L 74.
- 4 – Os locais da prestação dos serviços objeto do contrato situam-se nas instalações – refeitórios escolares – de cada uma das escolas constantes da tabela acima descrita cuja morada é a constante no Anexo A – Identificação dos refeitórios escolares.
- 5 – O objeto do contrato poderá ser estendido a outros refeitórios, sempre que ao longo do ano letivo surjam situações que o justifiquem.

Cláusula 3.ª Forma e documentos contratuais

- 1 – Fazem parte integrante do contrato os seguintes documentos:
- a) Os suprimimentos dos erros e omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativas ao caderno de encargos;
 - c) O presente caderno de encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos à proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
- 2 – Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1, a prevalência é determinada pela ordem que nele se dispõe.
- 3 – Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos ao conteúdo do contrato propostos pelo órgão competente para a decisão de contratar e aceites pelo adjudicatário.

Cláusula 4.ª Prazo de Execução

- 1 – O contrato objeto do presente caderno de encargos tem início no dia 1 de setembro de 2020 de acordo com o calendário escolar definido para cada ano letivo.
- 2 – Durante a vigência do contrato o adjudicatário obriga-se a fornecer refeições todos os dias letivos úteis, de acordo com o calendário escolar determinado pelo Ministério da Educação, e ainda nas paragens letivas, nomeadamente:
- a) Período do carnaval;
 - b) Período da Páscoa;
 - c) Período do Natal;
 - d) Período de Verão (após o *terminus* das atividades letivas).
- 3 – O fornecimento poderá ocorrer ainda nos fins-de-semana, e sempre que necessário, sem qualquer alteração de preço, devendo a entidade adjudicante, ou um/a seu/ua representante, notificar a empresa para o efeito com uma antecedência mínima de três dias úteis.



Praça da República - Marquaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

Cláusula 5.ª Obrigações dos adjudicatários

1 – Para além das obrigações previstas no Programa do Concurso e no CCP, constituem obrigações dos cocontratantes:

- a) O(s) adjudicatário(s), no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da celebração do contrato, deverá(ão) informar a CMF, utilizando para tal a aplicação informática RECORRA e/ou outra plataforma informática/meio definida para tal efeito, da pessoa e respetiva categoria que, em cada escola, o representará junto do respetivo órgão de gestão;
- b) A eventual substituição dos/as referidos/as representantes deverá ser comunicada, pelo mesmo meio, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da mesma;
- c) O(s) adjudicatário(s), obriga(m)-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how*, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.

2 – Constituem ainda obrigações do(s) adjudicatário(s):

- a) Fornecer os bens objeto do contrato à entidade adjudicante, conforme as características técnicas e requisitos mínimos constantes do presente caderno de encargos e cumprindo os requisitos dos sistemas de gestão referidos no Anexo I – b1 do Programa do Procedimento;
- b) Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;
- c) Comunicar, logo que tenham conhecimento e com a devida antecipação, à entidade adjudicante, o facto que tome total ou parcialmente impossível a prestação do objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
- d) Não alterar as condições da prestação de serviço fora dos casos previstos nas especificações do presente caderno de encargos;
- e) Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
- f) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
- g) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários/as, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;
- h) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os/as seus/uas representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
- i) Confirmar os dados colocados pelas Escolas na aplicação RECORRA e/ou outra plataforma informática/meio definida para tal efeito e tomar conhecimento da apreciação diária do serviço prestado em coerência com o n.º 6 da Cláusula 7.ª;



Praça da República – Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318000 F. 255 318170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

- j) Prestar os serviços objeto do contrato garantindo o respeito pelas convicções religiosas, filosóficas, ideológicas ou motivos de saúde que influenciem a dieta dos destinatários.
- 3** – São da responsabilidade exclusiva do Adjudicatário todas as despesas derivadas da prestação da caução.

Cláusula 6.ª Obrigações da entidade adjudicante

1 – Constituem obrigações da entidade adjudicante:

- a) Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo(s) adjudicatário(s);
- b) Monitorizar o fornecimento dos serviços no que respeita ao cumprimento das especificações e requisitos do fornecimento e aplicar as devidas sanções em caso de incumprimento;
- c) Indicar o/a representante de cada escola, designadamente pelo diretor da escola agrupamento ou por quem o mesmo indicar, utilizando a aplicação informática RECORRA e/ou outra plataforma informática/meio definida para tal efeito para informação à(s) empresa(s) adjudicatária(s).

2 – Pode ainda representar a entidade adjudicante qualquer técnico/a da CMF presente, em serviço, no refeitório, e desde que comunicado ao adjudicatário de cada lote.

Cláusula 7.ª Modo de Prestação do Serviço

- 1** – O serviço é prestado pelo(s) adjudicatário(s) à entidade adjudicante através da venda de senhas pelas escolas aos utentes e mediante a previsão do número de refeições a fornecer diariamente.
- 2** - As senhas a que se refere o número anterior são vendidas até à véspera do dia em que serão fornecidas, devendo ser tomadas em conta para o tipo de ementa e a sua implicação na quantidade a fornecer pelo adjudicatário.
- 3** – Não obstante o disposto no número anterior, podem ser vendidas senhas no próprio dia, até às 10 horas desse dia e desde que o número de senhas vendidas não ultrapasse uma percentagem de 15% em relação ao número de senhas vendidas até à véspera.
- 4** - O número de senhas vendidas nas circunstâncias previstas no número anterior deverá repercutir-se na quantidade de géneros alimentares a serem servidos e nunca poderá prejudicar as condições de fornecimento previstas no presente caderno de encargos.
- 5** - O número diário de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de senhas comunicadas pelo/a representante do adjudicatário ao/à representante da escola, no final de cada serviço, confirmado pela contagem de senhas ou pelo sistema de cartões eletrónicos.
- 6** – O número diário de refeições servidas constará também do preenchimento do Anexo D – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório e no Anexo E – Mapa de Controlo Diário das Refeições – a preencher através da aplicação informática RECORRA e/ou outra plataforma informática/meio definida para tal efeito, pelo/a representante da entidade adjudicante de cada escola e a validar pelo(s)/pela(s) representante(s) do(s) adjudicatário(s).
- 7** – Sem prejuízo do número anterior, o Mapa de Controlo Diário das Refeições que constitui o Anexo E ao presente Caderno de Encargos deve ser impresso diariamente em duplicado, sendo os dois exemplares



Praça da República - Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318000 F. 255 318170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

assinados pelo/a representante da entidade adjudicante e pelo/a representante do adjudicatário em cada escola, destinando-se um exemplar a cada uma das partes.

8 – O/a representante da entidade adjudicante de cada escola deverá:

a) Viabilizar a presença de dois adultos que consumam as refeições previstas na Cláusula 15.^a e efetuem a apreciação relativa à qualidade do serviço de refeições preenchendo o Anexo E do presente caderno de Encargos;

b) Entrar em contacto com o(s)/a(s) representante(s) do(s) adjudicatário(s), ou com o seu superior hierárquico, sempre que se verifiquem situações consideradas desadequadas face ao estabelecido no presente caderno de encargos, para diligenciar no sentido de restabelecer as condições adequadas de fornecimento do serviço.

9 – Caso se verifique que as diligências referidas na alínea b) do número anterior não permitem o restabelecimento das adequadas condições de fornecimento do serviço, deve o Diretor da Escola/Agrupamento apresentar à CMF-DGEstE uma reclamação dos serviços prestados, através do preenchimento do Anexo G – Modelo de Reclamação, na aplicação informática RECORRA e/ou outra plataforma informática/meio definida para tal efeito, providenciando a recolha das evidências testemunhais e documentais consideradas necessárias para o eventual exercício, pela CMF-DGESTE, das penalidades previstas no capítulo III deste caderno de encargos.

10 – A prestação de serviço objeto do contrato deverá ser prestado de acordo com a legislação em vigor e cumprindo a metodologias e requisitos dos sistemas de gestão apresentados na proposta dos adjudicatários.

11 – Para efeitos do número anterior, da documentação a recolher e a enviar à CMF-DGESTE, pelo Diretor da Escola, deve constar, sempre que necessário, a informação referida no n.º 3 da Cláusula 36.^a.

12 – Poderão ainda ser solicitados cabazes de matéria-prima, caso as atividades letivas sejam não presenciais, de forma assegurar que pelo menos os/as alunos/as dos escalões A e B tem direito à refeição.

Cláusula 8.^a Patentes, licenças e marcas registadas

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

Cláusula 9.^a Seguros

1 – É da responsabilidade do(s) adjudicatário(s) a cobertura de responsabilidade civil, através de contratos de seguro, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multirriscos ou de incêndio e acidentes de trabalho do respetivo pessoal.

2 – A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o(s) adjudicatário(s) disponibilizá-la no prazo de dez dias.

Cláusula 10.^a Casos fortuitos ou de força maior



Praça da República - Merгарide
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

- 1 – Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, for impedida de cumprir as obrigações assumidas.
- 2 – Entende-se por caso fortuito ou de força maior qualquer situação ou acontecimento imprevisível e excepcional, independente da vontade das partes, e que não derive de falta ou negligência de qualquer delas.
- 3 – 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 11.ª Cessão e Subcontratação

- 1 – O(s) adjudicatário(s) pode(m) ceder ou subcontratar no contrato, mediante autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante, nos termos do disposto no CCP.

Cláusula 12.ª Preço base

1. – O preço base total global, é preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todos os serviços objeto do contrato a celebrar, de acordo com o disposto no artigo 47.º do CCP, é de **€ 767.494,00€ (setecentos e sessenta e sete mil quatrocentos e noventa e quatro euros)**, não incluindo o Imposto sobre o Valor Acrescentado.
2. O preço base para o Lote 1, é preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todos os serviços objeto do contrato a celebrar para o Lote 1, de acordo com o disposto no artigo 47.º do CCP, não incluindo o Imposto sobre o Valor Acrescentado é o seguinte:
 - 2.1. - Lote 1 | Valor Base Unitário – € 2,60 (dois euros e sessenta cêntimos)
 - 2.2. -Lote 1 | Valor Base Anual – € 76 770,20 (setenta e seis mil, setecentos e setenta euros e vinte cêntimos)
3. O preço base para o Lote 2, é preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todos os serviços objeto do contrato a celebrar para o Lote 2, de acordo com o disposto no artigo 47.º do CCP, não incluindo o Imposto sobre o Valor Acrescentado é o seguinte:
 - 3.1 Lote 2 | Valor Base Unitário - € 2,60 (dois euros e sessenta cêntimos)
 - 3.2 Lote 2 | Valor Base Anual - € 289 715,40 (duzentos e oitenta e nove mil setecentos e quinze euros e quarenta cêntimos)
4. O preço base para o Lote 3, é preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todos os serviços objeto do contrato a celebrar para o Lote 3, de acordo com o disposto no artigo 47.º do CCP, não incluindo o Imposto sobre o Valor Acrescentado é o seguinte:



Município de Felgueiras
Praça da República - Margarida
4510-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

- 4.1 Lote 3 | Valor Base Unitário - € 2,60 (dois euros e sessenta cêntimos)
4.2 Lote 3 | Valor Base Anual - € 401 008,40 (quatrocentos e um mil e oito euros e quarenta cêntimos)

5. Não serão aceites propostas que não cumpram os valores mínimos exigidos.

Cláusula 13.ª Preço Contratual

1 – A entidade adjudicante obriga-se a pagar ao(s) adjudicatário(s) o(s) valor(es) constante(s) da(s) proposta(s) adjudicada(s), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no caso de o adjudicatário ser sujeito passivo deste imposto.

2 – O preço unitário por refeição constante da proposta, e atendido para efeitos de adjudicação nos termos do artigo 11.º do Programa de Concurso, é o mesmo para todos os tipos de refeições constantes no presente caderno de encargos.

Cláusula 14.ª Condições e Prazo de pagamento

1 – O(s) adjudicatário(s) enviará(ão) à entidade adjudicante, nos primeiros 8 (oito) dias úteis de cada mês, em formato digital para e-faturacmf@cm-felgueiras.pt as faturas discriminadas referentes ao número de refeições fornecidas durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.

2 – O(s) adjudicatário(s) obriga(m)-se a proceder à faturação de acordo com o número de refeições encomendadas, registadas pela Escola na aplicação informática RECORRA e/ou outra plataforma informática/meio definida para tal efeito, e confirmadas pelo/a representante do adjudicatário em cada escola, conforme estipulado na **Parte II – Especificações Técnicas** deste caderno de encargos.

3 – O preço dos serviços prestados corresponderá ao valor do preço unitário por refeição resultante da proposta adjudicada, por lote, considerando a respetiva quantidade de refeições encomendadas diariamente, tendo como referência o número de senhas vendidas por cada escola até às 10 horas do próprio dia do fornecimento.

4 – O pagamento das faturas será realizado no prazo nunca superior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da respetiva receção pela entidade adjudicante, sobre serviços efetivamente executados pelo adjudicatário e mediante a aceitação dos valores correspondentes pela entidade adjudicante.

6 – O valor referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante.

7 – Em caso de atraso no cumprimento das obrigações pecuniárias pela entidade adjudicante é aplicável o disposto no artigo 326.º do CCP.

Cláusula 15.ª Auditoria



Praça da República - Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318000 F. 255 318170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

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

Cláusula 16.ª Boa-fé

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

Cláusula 17.ª Uso de sinais distintivos

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



Praça da República - Margaride
4510-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

Parte II

Especificações técnicas

Cláusula 18.ª Especificações técnicas do serviço

A prestação do serviço de fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.

Cláusula 19.ª Ementas

1 – As refeições objeto do procedimento deverão ser confeccionadas tendo por referência o estabelecido neste caderno de encargos, as ementas definidas nos Anexos F1 e F2, tendo em conta o seguinte:

a) As captações a praticar e a Lista de Alimentos Autorizados são as definidas pela Direcção-Geral da Educação (DGE) para os refeitórios escolares, designadamente a Circular n.º 3097/DGE/2018, de 08/08/2018, e as que lhe sucedam, que preconiza nas suas orientações, sobre ementas em refeitórios escolares, uma dieta mediterrânica, recomendando-se no ponto 6, a possibilidade de poderem ser servidas ementas alternativas, quando devidamente justificadas por prescrição médica.

b) Deverão ser servidas ainda ementas alternativas, por motivos religiosos e dieta vegetariana, carecendo apenas de declaração (modelo fornecido pela escola – ANEXO J1) do/a Encarregado/a de Educação ou do/a aluno/a quando maior, no início do ano letivo, e sempre que a situação se modifique, tendo em conta as recomendações da Direcção-Geral de Saúde e o parecer da Provedoria de Justiça acerca do assunto.

2 - A composição da ementa diária de dieta mediterrânica, constante no Anexo F1, é a seguinte:

a) Uma sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas captações e com a frequência máxima prevista pela DGE;

b) Um prato de carne ou de pescado, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes adequados à ementa;

c) Os legumes crus devem ser servidos diariamente em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes;

d) Para tempero, deverá existir, diariamente, disponível na mesa de saladas: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada e orégãos em embalagem adequada ao tempero e limão em metades.

e) Um pão de "mistura" embalado, de acordo com Lista dos Alimentos Autorizados pela DGE;

f) Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 variedades) e, em alternativa, fruta cozida ou assada, uma vez por semana.

Simultaneamente com as 3 variedades de fruta, pode ainda haver doce (arroz doce, aletria, leite creme tipo caseiro, pudim / gelatina de origem vegetal / gelado de leite ou iogurte de aromas), uma vez por semana, que será servido, se necessário, em taça descartável para sobremesa (dimensão 200ml);

g) Água (única bebida permitida) servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão ser arejados e depois cobertos.

3 - A composição da ementa diária de dieta vegetariana, constante no Anexo F2, é a seguinte:



Praça da República - Margareide
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

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

4- A ementa de almoços volantes e reforços de viagem de curta e longa distância destinadas a atividades específicas deverá ser ajustada entre as entidades adjudicatárias e a entidade adjudicante, atendendo à seguinte composição:

a) Reforços de viagem de curta distância:

- 1 DI Sandes de queijo ou fiambre ou chouriço em pão de mistura ou barra de cereais ou 1DI Bolacha Maria
- 1 DI Leite ou 1 DI Leite com chocolate ou 1 DI Iogurte líquido ou 1 DI sumo
- 1 Água de 0,33L
- 1 Fruta crua

Nota: Deverão ser distribuídos em saco de papel resistente

b) Almoço volante

- Refeição completa ou 1 sandes de panado de frango/peru com alface, tomate e 1 pão com queijo ou fiambre de peru/frango;
- 1 DI Sumo ou 1 Água de 0,33L
- 1 Peça de fruta

Nota: o almoço será servido em descartáveis ambientalmente sustentáveis ou em saco de papel resistente

c) Reforço de viagem de longa distância



Praça da República - Margarede
4810-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

- 2 Sandes de panado ou de atum
- 1 Sumo ou 1 água de 0,33L
- 1 Peça de fruta

Nota: Deverão ser distribuídos em saco de papel resistente

5 – O conjunto de ementas destinadas às escolas serão ajustadas para os períodos letivos escolares, com a antecedência necessária, em reunião a realizar entre a entidade adjudicante e a adjudicatária.

7 – Para efeitos do número anterior, a escolha das ementas ao longo dos períodos escolares terá em consideração hábitos de consumo das respetivas regiões e a época do ano, procurando-se adequar a disponibilidade dos géneros necessários e a existência de dias que se considere que devem ser assinalados com ementas específicas.

8 – No caso das ementas alternativas e para que não se tomem repetitivas, a empresa adjudicatária poderá propor outra ementa, adaptando para isso a ementa já definida e cuidando pelo fornecimento de sucedâneos nutricionais compatíveis com a dieta em causa, devendo a mesma ser aprovada pela CMF.

9 – Nas ementas, devem, ainda, ser tomados em conta os seguintes aspetos:

- a) Das ementas (Anexo F1 e F2) definidas consta a respetiva ficha técnica Anexo F3, que indica a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação bem como a descrição do (s) método (s) de confeção;
- b) A ficha nutricional deverá ser elaborada pelo adjudicatário, para cada período letivo, em função das ementas já definidas e apresentada à entidade adjudicante com pelo menos 15 dias de antecedência. A mesma deverá ser afixada na escola acompanhada pela respetiva ementa, em lugar ou lugares bem visíveis para os/as alunos/as, com uma semana de antecedência e no respeito do disposto no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011;
- c) A ficha técnica e a nutricional devem estar obrigatoriamente arquivadas em pasta própria, nos refeitórios escolares, para consulta;
- d) Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados pela DGE, não podem ser utilizados na composição das ementas já definidas.

10 – Quando devidamente justificadas por prescrição clínica, por motivos religiosos e dieta vegetariana devem obrigatoriamente ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia e cuidando para que os sucedâneos cumpram os requisitos nutricionais estabelecidos.

11 – As ementas previstas não podem ser alteradas sem prévio consentimento da entidade adjudicante, o qual é solicitado através do Anexo H – Pedido de Alteração de Ementa, e qualquer alteração que se venha a revelar necessária terá que estar sujeita às regras gerais estabelecidas pela DGE para os refeitórios escolares, nomeadamente quanto às capitações estabelecidas, a lista dos Alimentos Autorizados e as periodicidades indicadas.



Praça da República – Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



12 – O fornecimento das refeições deve obedecer às normas constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, com as alterações que lhes sejam introduzidas.

13 – Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, a escola e o pessoal em serviço no refeitório deverão, numa perspetiva pedagógica, fomentar o consumo de todos os componentes da refeição, nomeadamente sopa, legumes e fruta, incentivando os/as alunos/as a colocar esses produtos no tabuleiro e a ingeri-los em quantidades equilibradas, não sendo legítimo que qualquer funcionário/a do adjudicatário ao serviço do refeitório presuma, por si, aquilo que o utente deve ou não deve comer “adaptando” as quantidades em função disso.

14 – Para efeitos do número anterior, os/as funcionários/as do refeitório devem responder à solicitação dos utentes dentro das médias utilizadas nas capitações estabelecidas, dando-se especial relevância à necessidade de serem respeitadas as quantidades de alimentos previstas na confeção e distribuição das refeições.

15 – Considerando a perspetiva pedagógica, referenciada no n.º 13, os/as funcionários/as que se encontram ao serviço do refeitório devem obter orientação da direção da escola /agrupamento para que não se verifiquem contradições entre a ação desenvolvida no refeitório e o projeto educativo da escola /agrupamento.

16 – Para efeitos dos números anteriores, o adjudicatário terá particular empenho na adequação das competências dos/as funcionários/as, por via formativa, ou outra, a um perfil capaz de contactar com a população escolar, tendo a entidade adjudicante a faculdade de exigir a sua substituição quando fundamentadamente demonstre a desadequação do/a funcionário/a à boa prestação do serviço ou à falta de colaboração deste na deteção de comportamentos alimentares considerados desadequados.

Cláusula 20.ª Matéria-prima alimentar

1 – O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas.

2 - O aprovisionamento de matéria-prima não perecível deve ser efetuado semanalmente nos refeitórios com médias iguais ou inferiores a 200 refeições por dia, ou duas vezes por semana nos refeitórios em que a média for superior àquele número, de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.

3– O valor de matéria-prima alimentar e não alimentar não pode, sob pena de exclusão, ser inferior a 1,15 € (1,00 € matéria-prima alimentar e 0,15€ matéria-prima não alimentar).

4 – A matéria-prima alimentar fresca, refrigerada ou descongelada não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade. O equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação dos alimentos, mas apenas à manutenção de produtos já congelados.

5 – Na matéria-prima alimentar fornecida, na medida do possível, e de forma a atingir os pontos percentuais mínimos constantes do Plano de Sustentabilidade Ambiental e Alimentar proposto, o adjudicatário deverá privilegiar os produtos de regime qualidade certificada: Modo de Produção Biológico (MPB), Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida, de origem de proximidade, de produção local





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

e provenientes de explorações com Estatuto de Agricultura Familiar, assegurando o cumprimento dos critérios previamente definidos; daí resultando um **relatório trimestral** sucinto, mas claro, que fundamente pormenorizada e coerentemente os valores obtidos para cada um dos indicadores/critérios, de onde conste o/s nome/s da/s entidade/s produtora/s, moradas, contactos, certificado/s do/s modo/s de produção, sistematização de faturas, tipo de produtos, lotes, quantidades, datas de entrega e outros elementos relevantes.

6- Tendo em conta que as atividades letivas poderão não ser presenciais, e o presente procedimento contemplar a possibilidade de cabazes de matéria-prima de forma assegurar alimentação dos/as alunos/as neste enquadramento atendendo à pandemia do COVID-19, pelo que os concorrentes deverão, sob pena de exclusão, apresentar o valor (kg, Lt, Uni) dos seguintes produtos:

- a. Arroz Kg
- b. Massa Esparguete Kg
- c. Massa Cotovelinhos Kg
- d. Massa Espiral Kg
- e. Atum em conserva Kg
- f. Grão de Bico Kg
- g. Feijão Frade Kg
- h. Açúcar Kg
- i. Bolacha Maria 200gr
- j. Azeite Lt
- k. Leite Lt
- l. Maça Kg
- m. Laranja Kg
- n. Banana Kg

Cláusula 21.ª Preparação e arrumação das instalações

1 – No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará com o número de pessoas afetas a cada um dos refeitórios, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório para que garanta assim as melhores condições ao correto funcionamento.

2 – Além dos procedimentos de limpeza e arrumação realizados ao longo dos períodos letivos, estes serviços deverão ainda decorrer da seguinte forma:

- a) um dia antes do início do fornecimento das refeições – início do ano letivo;
- b) um dia após o encerramento ou um dia antes da reabertura – períodos de interrupção letiva;
- c) um dia imediatamente após o encerramento do refeitório – final do ano letivo.

Cláusula 22.ª Pessoal

1 - O número e categorias dos trabalhadores/as em serviço em cada refeitório, desde o início do fornecimento do serviço, até à primeira avaliação do número médio de refeições, a efetuar no final do



Praça da República - Margeride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

segundo mês após o início do ano letivo, serão os constantes na proposta do adjudicatário, preenchida com base na tabela seguinte:

Tabela 2 – Trabalhadores/as em serviço em cada refeitório

Escalão	N.º médio de refeições / dia	Trabalhadores/as a tempo inteiro (40h semanais) a)	Trabalhadores/as em tempo parcial (25h semanais) b)	Total de Trabalhadores
A	≤ 100	2	0	2
B	> 100 e ≤ 130	2	1	3
C	> 130 e ≤ 170	3	0	3
D	> 170 e ≤ 200	3	1	4
E	> 200 e ≤ 250	3	2	5
F	> 250 e ≤ 300	4	1	5
G	> 300 e ≤ 350	4	2	6
H	> 350 e ≤ 400	5	1	6
I	> 400 e ≤ 450	5	2	7
J	> 450 e ≤ 500	6	1	7
L	> 500 e ≤ 600	6	2	8
M	> 600 e ≤ 700	7	2	9
N	> 700	8	2	10

a) O número de trabalhadores/as estipulados/as na tabela em regime de horário completo inclui, obrigatoriamente, um/a cozinheiro/a de 2.ª e um sub-encarregado/a de refeitório, e os restantes devem ser cozinheiros/as de 3.ª.

b) Os/as trabalhadores/as, estipulados na tabela, em regime de horário parcial devem ser empregados/as de refeitório e o seu horário não poderá ser inferior a vinte e cinco horas semanais que podem ser distribuídas uniformemente, ao longo da semana, ou em função dos dias com maior consumo médio de refeições.

c) O número de trabalhadores/as propostos/as não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal.

d) Os/as estagiários/as eventualmente ao serviço não poderão ser incluídos no rácio previsto na tabela.

e) O número de trabalhadores/as apresentados/as na proposta do adjudicatário deve ser ajustado mensalmente em função do acréscimo ou redução do número médio de refeições, calculado pela aplicação



Prça da República - Margaride
4810-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

informática RECORRA e/ou outra plataforma informática/meio definida para tal efeito, no final de cada mês, exceto no primeiro mês de fornecimento, sob pena de poderem ser acionadas as penalidades previstas no n.º 4 da Cláusula 35.ª deste Caderno de Encargos.

2 - O adjudicatário assegura a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante, por um período superior a dois dias, sendo o único motivo justificável para o recurso à contratação de trabalhadores/as temporários/as.

3 - O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento e material a terceiros.

4 - O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.

5 - A entidade adjudicante pode solicitar ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:

- a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
- b) Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
- c) Horário de Trabalho;
- d) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.

6 - É obrigatória em cada refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes e horário de trabalho.

7 - O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão).

8 - O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

9 - O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.

10 - Da apólice do seguro contra acidentes de trabalho deve constar cláusula pela qual a entidade seguradora se compromete a mantê-la válida até ao termo do contrato.

Cláusula 23.ª Instalações, equipamento e material

1 - A entidade adjudicante, através da escola, coloca à disposição do adjudicatário, as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material.

2 - Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a (s) despensa (s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção.



Praça da República - Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

- 3 - O adjudicatário 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, sendo da sua inteira responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
- 4 - Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos à entidade adjudicante/escola em bom estado de conservação e funcionamento.
- 5 - No início da prestação do serviço deverá a Escola preencher na aplicação RECORRA e/ou outra plataforma informática/meio definida para tal efeito e entregar ao adjudicatário o inventário do equipamento Anexo C - Inventário do Equipamento Fixo e Móvel, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à ata a subscrever pelas partes.
- 6 - No final do serviço, deverá a escola, em articulação com o adjudicatário, proceder à atualização do inventário referido no número anterior e, em caso de danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, solicitar a reparação ou mesmo a sua substituição.
- 7 - As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
- 8 - O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão, bem como a limpeza do separador de gorduras, respondendo pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados nas instalações do refeitório.
- 9 - Para efeitos do número anterior, o adjudicatário deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, que devem ser biodegradáveis, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.
- 10 - Os encargos com água, gás e eletricidade correm por conta da escola.
- 11 - As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos.
- 12 - O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário.
- 13 - O empacotamento dos talheres com o respetivo guardanapo referido no número anterior poderá ser substituído por um distribuidor de talheres semicoberto em acrílico (em que apenas fica acessível a ponta do cabo dos talheres) e por um dispensador *self-service* de guardanapos, caso em que é necessário serem respeitadas todas as regras do HACCP tendo particularmente em conta as características da população escolar que terá que se adaptar e respeitar o processo proposto, sem por em causa tais regras.
- 14 - Os custos da substituição prevista no número anterior é da inteira responsabilidade da empresa adjudicatária e a alteração deve ter o acordo prévio da Direção da escola.
- 15 - Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição do adjudicatário, serão por ele suportados.



Praça da República - Marquide
4610-116 Felgueiras

T. 255 319 000 F. 255 319 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

16 - O adjudicatário terá que possuir, em cada refeitório, *Kits* de visita e 1 *Kit* de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura, com um mínimo de 12 elementos.

15 - O adjudicatário deverá garantir as condições e o equipamento necessário ao cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas.

16 - Nos períodos prolongados em que não sejam fornecidas refeições, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento, sendo da total responsabilidade do adjudicatário a manutenção dos eventuais produtos armazenados, não podendo a entidade adjudicante ser responsabilizada pelos eventuais prejuízos surgidos.

Cláusula 24.ª Controlo

1 - O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (*faturas/guias* de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana), quer aos/às representantes da escola, quer aos/às técnicos/as e representantes da CMF eventualmente presentes, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.

2 - O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório, bem como o registo dos produtos inventariados.

3 - O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente 4 (quatro) amostras do prato confeccionado, recolhidas para sacos esterilizados, duas no princípio e duas no fim do serviço de fornecimento da refeição.

4 - A recolha a que se refere o número anterior deve ser feita dos pratos colocados na linha de *self-service* e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos.

5 - Após a colheita, as amostras referidas nos números anteriores são catalogadas procedendo-se do seguinte modo:

a) uma do início e uma do final são refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 (setenta e duas) horas na câmara de refrigeração;

b) uma do início e uma do final são congeladas, permanecendo obrigatoriamente durante uma semana na câmara de congelação.

6 - A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.

7 - O adjudicatário obriga-se a facultar, quando solicitado pela entidade adjudicante, o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.

8 - O adjudicatário obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.

Cláusula 25.ª Controlo Microbiológico



Praça da República - Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

1 - Os meios de estudo e investigação para defesa e garantia da qualidade devem incidir, essencialmente, sobre os seguintes elementos:

- a) Controlo microbiológico das refeições servidas;
- b) Controlo microbiológico do equipamento/palamenta;
- c) Controlo microbiológico do pessoal (mãos);

2 - No âmbito da execução do contrato devem ser realizadas análises microbiológicas cinco vezes por ano letivo, com a periodicidade seguinte:

- a) 1.ª quinzena de outubro, 2.ª quinzena de novembro, 2.ª quinzena de janeiro, 1.ª quinzena de março e 2.ª quinzena de maio, conforme se apresenta:

Alvo de controlo microbiológico	1.ª Recolha	2.ª Recolha	3.ª Recolha	4.ª Recolha	5.ª Recolha
Prato que está a ser servido	x		x		x
Salada exposta		x		x	
Garfo/Faca/Colher	x				
Taça Sopa/prato de conduto/taça sobremesa		x			
Copo/prato de sobremesa ou salada/ tabuleiro			x		
Tábua de corte de carne/ peixe/ legumes				x	
Facas de preparação					x
Mãos de um funcionário/a a servir os utentes ou a manusear alimentos já preparados ou confeccionados - variar o mais possível as pessoas em quem é realizada a recolha	x	x	x	x	x

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

Cláusula 26.ª Execução e distribuição

1 - A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as Cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantir as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.



Praça da República - Margaride
4510 - 116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

2 - O adjudicatário coloca à disposição da entidade adjudicante em cada refeitório, e em cada dia que seja fornecido o serviço, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, duas refeições completas do prato confeccionado e demais componentes da ementa, respeitando escrupulosamente as capitações, para permitir que dois adultos designados pela Direção do Agrupamento / Escola, possam, depois do seu consumo, apreciar a qualidade do serviço prestado, conforme estabelecido no n.º 4 da Cláusula 15.ª deste caderno de encargos.

Cláusula 27.ª Verificação da execução

1 - A verificação da execução do serviço tem por finalidade, nomeadamente:

- a) Verificar se a execução do serviço de refeições está a ser prestada em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;
- b) Verificar se o pessoal se encontra devidamente preparado;
- c) Verificar se o número de trabalhadores/as efetivamente ao serviço é o constante do mapa de pessoal, e está de acordo com o estabelecido na Cláusula 22.ª deste caderno de encargos.

AVALIAd) Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares e demais exigências previstas na parte II deste caderno de encargos;

e) Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.

2 - A verificação da execução, quantitativa e qualitativa, a efetuar no âmbito do direito de auditoria, e efetuada normalmente por elementos da escola devendo ser registada diariamente na ficha de Registo Diário do Funcionamento do Refeitório, conforme Anexo D, através da aplicação informática RECORRA e/ou outra plataforma informática/meio definida para tal efeito.

3 - A verificação quantitativa, tem por objetivo comprovar a conformidade:

- a) Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
- b) Dos componentes do prato com as quantidades estabelecidas na ficha técnica da refeição constantes dos Anexos F1 e F2 deste Caderno de Encargos, tendo presente as respetivas atualizações da Circular nº3097/DGE/2018.

4 - A entidade adjudicante deve efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados à confeção.

5 - Depois de cozinhados, a diferença entre o valor da capitação em cru e a quantidade servida na linha de *self*, dos produtos de origem animal, não pode ser superior a:

- 30% no pescado
- 50% na carne estufada
- 30% na carne assada/grelhada.

6 - A verificação qualitativa tem por objetivo comprovar a conformidade:

a) Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e no respeito das especificações estabelecidas para refeitórios escolares pela DGE, nomeadamente a Lista dos Alimentos Autorizados;

b) Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas.



Praça da República - Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

7 - No âmbito do direito de auditoria a avaliação quantitativa e qualitativa da refeição é imprescindível para se proceder à verificação do serviço prestado em cada refeitório, sendo necessário dar conhecimento da mesma ao responsável local do refeitório, que deve validar a informação contida na aplicação informática RECORRA e/ou outra plataforma informática/meio definida para tal efeito e ficar com uma das duas impressões efetuadas e assinadas por ambas as partes.

8 - O preenchimento do Registo Diário do Funcionamento do Refeitório na aplicação informática RECORRA e/ou outra plataforma informática/meio definida para tal efeito, permite que a entidade adjudicante e a empresa adjudicatária tomem conhecimento da avaliação efetuada por cada escola, bem como de eventuais reclamações apresentadas, devendo o adjudicatário restabelecer, de imediato, as condições de fornecimento adequadas e sem necessidade de qualquer outra interpelação da entidade adjudicante para o efeito.

Cláusula 28.ª Verificação da Distribuição

1 – O/a representante da escola deverá assistir diariamente à distribuição das refeições e proceder ao controlo das senhas no fim do serviço.

2 – O/a representante do adjudicatário é responsável, diariamente, pelo controlo da distribuição das refeições, receção das senhas e encaminhamento das mesmas para o/a representante do estabelecimento de ensino.

3 - A ausência do/a representante do adjudicatário não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas Cláusulas técnicas deste Caderno de Encargos.

4 - Diariamente, a escola, através do/a seu/ua representante, deverá efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação referidas nos n.ºs 1 e 2 da Cláusula anterior e preencher obrigatoriamente o Registo Diário do Funcionamento do Refeitório (Anexo D) e o Mapa de Controlo Diário das Refeições (Anexo E) na aplicação informática RECORRA e/ou outra plataforma informática/meio definida para tal efeito.

5 - Sempre que, na Escola, se verifique que a comunicação com os/as representantes da empresa não está a permitir resolver situações detetadas e comunicadas no Registo Diário do Funcionamento do Refeitório através da aplicação informática RECORRA e/ou outra plataforma informática/meio definida para tal efeito, ou que, de forma reiterada, se verificam situações violadoras do Caderno de Encargos, a Escola deve preencher uma reclamação (Anexo G) na aplicação informática RECORRA e/ou outra plataforma informática/meio definida para tal efeito, permitindo a intervenção dos serviços regionais da entidade adjudicante, que devem avaliar a necessidade de propor, para estes casos, as penalidades previstas.

6 - Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento de refeições por motivos não imputáveis ao adjudicatário (falta de água, eletricidade ou outros), a escola informará de imediato, através da aplicação informática RECORRA e/ou outra plataforma informática/meio definida para tal efeito (Anexo B), a entidade adjudicante e a empresa adjudicatária.

7 - A verificar-se a situação descrita no número anterior, a escola deve manter o número de refeições encomendadas no Anexo E.



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS
Praça da República - Margarida
4610-116 Felgueiras

T. 255 318000 F. 255 318170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

Cláusula 29.ª Rejeição de matérias-primas após a verificação

- 1** - Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o/a representante da escola e/ou da entidade adjudicante, eventualmente presente na escola, aceita ou rejeita as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de qualquer refeição, devendo o adjudicatário substituir e remover, de imediato, e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderão as escolas efetuá-las a expensas do adjudicatário.
- 2** - Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com a Lista dos Alimentos Autorizados, constante das orientações da DGE sobre refeitórios escolares, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.
- 3** - Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, a escola deve garantir o fornecimento de alimentação alternativa e o adjudicatário indemnizará a entidade adjudicante e a escola nas condições estabelecidas no n.º 7 da Cláusula 35.ª deste Caderno de Encargos.
- 4** - Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.

Cláusula 30.ª Confeção de alimentação para outros fins e utilização de sobras

- 1** - É vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, nomeadamente no bufete da escola, ou no âmbito de outros contratos com outras entidades.
- 2** - Excetua-se o fornecimento de refeições escolares destinadas a alunos/as de outras escolas do agrupamento, ou de agrupamentos vizinhos, que sejam indicadas formalmente pela entidade adjudicante, desde que se cumpram os requisitos necessários ao transporte e conservação.
- 3** - Excetua-se, também, o fornecimento de refeições escolares destinadas a atividades específicas, que sejam indicadas formalmente pela entidade adjudicante, respeitando-se o estabelecido no n.º 3 da Cláusula 4.ª.
- 4** - Nos casos referidos nos n.ºs anteriores, o adjudicatário fica responsável pelo transporte das refeições assumindo os respetivos custos e a segurança alimentar.
- 5** - Sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizadas na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídas, sempre que a escola não as solicite no âmbito de medidas pedagógicas de combate ao desperdício alimentar, com exceção do pão e fruta que deverão ser entregues ao bufete da escola, para apoio a alunos/as carenciados/as.

Cláusula 31.ª Indícios de mal-estar associados à ingestão de alimentos

Em casos de indícios de mal-estar, eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, a Direção do Agrupamento/ Escola deve:

- a) Informar o/a encarregado/a do refeitório de que não deve remover as amostras referidas no n.º 3 da Cláusula 24.ª;



Praça da República - Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

- b) Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas no número seguinte;
- c) Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
- d) Informar, pela via mais rápida, a CMF;
- e) Estar presente no momento da intervenção das autoridades competentes.

Cláusula 32.ª Ementas Alternativas para Refeições de Recurso

- 1** - Em casos de impossibilidade de fornecimento da ementa prevista, pode recorrer-se, excecionalmente, à distribuição de refeições de uma ementa alternativa de forma a suprir a impossibilidade, que se verifique pontualmente, de respeitar o serviço previamente estipulado.
- 2** - As ementas alternativas devem responder a necessidades de confeção com menores recursos, nomeadamente energéticos, e tempos de produção baixos, competindo a sua apresentação ao adjudicatário.
- 3** - Para permitir a confeção da refeição de recurso, o adjudicatário deve manter no armazém de cada refeitório matéria-prima em quantidade suficiente para a confeção do número médio de refeições, repondo as quantidades sempre que necessário.
- 4** - A utilização da ementa de recurso carece de justificação na plataforma RECORRA e/ou outra plataforma informática/meio definida para tal efeito, podendo ocorrer por falhas de energia nas instalações escolares ou por outros motivos que impeçam a confeção da ementa previamente estabelecida, não evitando a possibilidade de aplicação das penalidades contratuais previstas, caso se adequem.

Cláusula 33.ª Formação

- 1** - O adjudicatário deverá garantir a realização das ações de formação que terão de abranger todos/as os/as funcionários/as (cozinheiros/as, preparadores e empregados/as de refeitório) a trabalhar nos refeitórios.
- 2** - Após cada módulo de formação, deverá ser entregue um certificado a cada formando e colocada cópia do mesmo, no dossier da Escola.
- 3** - O Plano de formação destinado aos trabalhadores/as em serviço em cada um dos refeitórios escolares integrantes do presente procedimento deve incidir, essencialmente, sobre os seguintes temas:
 - 3.1. Sistema HACCP;
 - 3.2. Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar, pessoal, das estruturas, dos equipamentos;
 - 3.3. Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
 - 3.4. Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
 - 3.5. Relacionamento interpessoal e atendimento;
 - 3.6. Incentivo a uma Alimentação saudável.
 - 3.7. Empratamento;
 - 3.8. Apresentação/Exposição das frutas, saladas e sobremesas.
- 4** - As ações de formação contínua têm a duração de acordo com a proposta do adjudicatário.
A calendarização será preferencialmente a seguinte:



Praça da República - Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318000 F. 255 318170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

- Dois dias antes do início do fornecimento de refeições ou, no caso de ser possível, aos sábados, até à quarta semana após o início do fornecimento;

- Um dia na interrupção letiva do Natal. Os conteúdos a serem ministrados nas ações de formação deverão ser apresentados à entidade adjudicante, para validação.

5 - Deve ser remetida à entidade adjudicante, informação relativa a locais, datas, horas e número de trabalhadores/as a incluir, nas ações de formação, com a antecedência de 5 dias antes do início das mesmas. As datas das ações de formação não poderão coincidir com os dias destinados à higienização no início e final de cada período letivo, devendo ser agendadas no segundo mês após início do fornecimento do serviço.



Praça da República - Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

Parte III

Disposições Finais

Cláusula 34.ª Incumprimento do Contrato

Se o adjudicatário não cumprir de forma exata e pontual as obrigações contratuais por facto que lhe seja imputável, a entidade adjudicante pode, a título sancionatório, resolver o contrato e aplicar as sanções previstas no contrato ou na lei.

Cláusula 35.ª Penalidades

1 - Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa correspondente ao valor das refeições em falta e indemnizará a escola das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa, em valor nunca inferior a €350,00.

2 - Salvo motivo de força maior, sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis à entidade adjudicante, não comunicada com a antecedência mínima de 24 horas, o adjudicatário terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas, caso se verifique desperdício das matérias-primas alimentares.

3 - Salvo motivo de força maior, sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis à entidade adjudicante, comunicada com mais de 24 horas de antecedência, o adjudicatário terá direito a uma indemnização, correspondente à aplicação da fórmula P1, a qual é calculada em euros:

$$P1 = M \times (V + EL) \times D$$

Em que:

M – Média de refeições fornecidas dos últimos 5 dias

V – Valor correspondente ao encargo diário com pessoal - valor da proposta

EL – Valor correspondente aos encargos gerais e lucro diário - valor da proposta

D – N.º de dias de suspensão

4 - Sempre que se verifique o incumprimento da obrigação prevista na Cláusula 5.ª n.º 2 alínea b), designadamente do rácio do pessoal, em qualquer refeitório, por ausência de qualquer unidade do pessoal prevista, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor (euros) a faturar, o montante **P2** e/ou **P3** calculados da seguinte forma:

4.1 - Por cada pessoa em falta, e por cada dia de trabalho, aplica-se a seguinte fórmula:

$$P2 = (Nf / Nt) \times Nf \times R$$

Em que:



Praça da República - Marquês
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

Nf – N.º de elementos em falta

Nt – N.º total de elementos que deviam estar no refeitório

R – N.º de refeições encomendadas

4.2. - Se o número de horas do pessoal, em qualquer refeitório, for inferior ao previsto aplica-se a seguinte fórmula:

$$P3 = (Nhf / Nh) \times Nhf \times R$$

Em que:

Nh – N.º total de horas que deviam estar no refeitório

Nhf – N.º de horas em falta

R – N.º de refeições encomendadas

5 - Sempre que a entidade adjudicatária incumpra o disposto nos termos da Cláusula 5.ª n.º 2 alíneas c), d), e) e j) a entidade adjudicante terá direito a uma indemnização, correspondente à aplicação da fórmula P4, a qual é calculada em euros:

$$P4 = M \times D$$

Em que:

M – Média de refeições fornecidas dos últimos 5 dias

D – n.º de dias em que ocorreu incumprimento

6 - Sempre que se verifique o incumprimento da realização das ações de formação constantes do plano de formação estipulado na cláusula 33.ª deste caderno de encargos, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, no período letivo seguinte ao da verificação do incumprimento, ou no final do prazo de execução do contrato, no valor a faturar, o montante **P5** calculado pela seguinte fórmula:

$$P5 = Ch \times N$$

Em que:

Ch – Custo hora formando estabelecido para efeitos de penalização, de €10,00

N – N.º horas por formando em falta.

7 - Sempre que se verifique o incumprimento das captações alimentares, conforme definido na Cláusula 19.ª e nos Anexos F1 e F2, em qualquer refeitório concessionado no âmbito deste procedimento constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar o montante **P6** calculado pela seguinte fórmula:



Praça da República - Margaride
4610-316 Felgueiras

T. 255 318000 F. 255 318170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

$$P6 = [(Ce - Cu) / Ce] \times R$$

Em que:

Ce – Capitação exigida da refeição completa

Cu – Capitação utilizada

R – N.º de refeições encomendadas

8 – Sempre que forem obtidas, pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis, no que respeita à qualidade das refeições, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e ser-lhe-á aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições servidas nesse refeitório, no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato conforme adiante definido.

9 - Sempre que se verifique o incumprimento relativo à realização das análises microbiológicas (laboratoriais) previstas na cláusula 25.ª, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, no mês seguinte ao da verificação do incumprimento, ou no final do prazo de execução do contrato, no valor a faturar, o montante **P7** calculado pela seguinte fórmula:

$$P7 = N \times Ca$$

Em que:

N – N.º total de análises em falta, por refeitório (refeições e/ou pessoal e/ou equipamento)

Ca – Custo unitário estabelecido para efeitos de penalização - € 80,00

9.1.- A não realização de um dos parâmetros definidos será considerada como a totalidade da análise prevista não realizada, implicando a aplicação da respetiva penalização.

10 - Sempre que se verifique o incumprimento de qualquer requisito de higiene e limpeza nos termos definidos nas cláusulas 21.ª e 23.ª do caderno de encargos, constitui direito da entidade adjudicante à **aplicação de penalização de € 250,00.**

11 - Sempre que forem realizadas auditorias por parte da entidade adjudicante (CMF ou escola) ou outras entidades oficiais e se verificarem situações de incumprimento da ementa ao nível da qualidade/variedade/calibre do (s) produto (s) por referência ao definido na Circular n.º 3097/DGE/2018, de 08/08/2018 e as que lhe sucedam, será aplicada multa, devida na faturação do final do respetivo mês, correspondente ao não pagamento da totalidade das refeições encomendadas nesse dia.

Cláusula 36.ª Resolução do Contrato



Praca da República - Marquês de
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

- 1 - O direito à resolução do contrato poderá ser exercido pela entidade adjudicante e pelo adjudicatário nos termos do disposto nos artigos 332.º a 335.º do CCP e nos casos previstos no presente Caderno de Encargos.
- 2 - A resolução do contrato por iniciativa do adjudicatário terá que ser fundamentada e não poderá afetar os fornecimentos, enquanto não estiver em condições de produzir os seus efeitos.
- 3 - A resolução do contrato por iniciativa da entidade adjudicante poderá ocorrer, designadamente, nos seguintes casos:
 - a) O normal fornecimento de refeições aos seus utentes se encontre gravemente prejudicado por razões imputáveis ao adjudicatário;
 - b) Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
 - c) Prática de atos com dolo ou negligência por parte do adjudicatário que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento dos refeitórios;
 - d) Incumprimento, por parte do adjudicatário, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas pela entidade adjudicante sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;
 - e) Oposição do adjudicatário ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;
 - f) Falta de cumprimento, em devido tempo, das obrigações contratuais;
 - g) Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite de 20% do valor contratual.
- 4 - A resolução do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.
- 5 - A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos ocorridos durante a execução do contrato.
- 6 - Em caso de rescisão, o adjudicatário não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados, em bom estado de conservação e limpeza.

Cláusula 37.ª Comunicações e Notificações

- 1 - Todas as notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes (entidade adjudicante, Escola, adjudicatário) deverão ser efetuadas, por escrito e enviadas através da aplicação informática RECORRA e/ou outra plataforma informática/meio definida para tal efeito, de correio eletrónico, fax ou de correio registado.
- 2 - Em cada escola deverá existir obrigatoriamente um Registo Diário do Funcionamento do Refeitório – Anexo D deste Caderno de Encargos – em que o/a representante da Escola registará a apreciação quantitativa e qualitativa da execução do serviço diário utilizando, para tal, a aplicação informática RECORRA e/ou outra plataforma informática/meio definida para tal efeito.
- 3 - O/a representante do adjudicatário deve fornecer os dados referentes ao peso da matéria-prima utilizada na refeição, de acordo com os seus registos relativos à matéria-prima incorporada, bem como todos os que se considerem necessários a uma correta apreciação das condições de fornecimento do serviço prestado.
- 4 - A informação sobre a apreciação da qualidade do serviço deve ser prestada através do Registo Diário do Funcionamento do Refeitório – Anexo D.





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

ANEXOS

Anexo A - Identificação dos refeitórios escolares

Agrupamento de Escolas Escola Não agrupada	Estabelecimento de Educação e Ensino	Código Escola	Contacto telefónico	Morada	CP
Airões	Escola Básica e Secundária de Airões	1303819	255 490 260	Rua de Santa Maria, n.º 2149	4650-084
Idães	Escola Básica e Secundária de Idães	1303635	255 330 386	Rua Dr. Machado Matos, n.º 203	4650-135
D. Manuel Faria e Sousa	Escola Básica D. Manuel Faria e Sousa	1303850	255 312 497	Rua D. Manuel Faria e Sousa, n.º 630	4610-178
Lixa	Escola Básica Dr. Leonardo Coimbra*	1303465	255 491 241	Rua Dr. António Manuel Cerqueira Magro, n.º 288	4615-594
	Escola Secundária da Lixa*	1303905	255 490 730	Rua Professor Alberto Teixeira Douro, n.º 65	4615-641
Dr. Machado de Matos	Escola Básica de Lagares	1303844	255 310 210	Rua do Monte das Ruas, n.º 942	4610-426
	Escola Básica e Secundária Dr. Machado de Matos	1303011	255 340 310	Rua Pombeiro de Ribavizela, n.º 600	4610-642
Escola Secundária de Felgueiras	Escola Secundária de Felgueiras	1303127	255 310 720	Rua D. Manuel Faria e Sousa, n.º 458	4610-178



Praca da República - Margarida
4610-116 Felgueiras

T. 255 318000 F. 255 318170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

**ANEXO B - COMUNICAÇÃO DE SUSPENSÃO
DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES**

ESCOLA _____

DIA: ___ / ___ / _____

SUSPENSÃO DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

EMENTA	
SOPA	
PRATO	
FRUTA/DOCE	

NÚMERO DE REFEIÇÕES ENCOMENDADAS	
---	--

MOTIVO:

VERIFICOU-SE DESPERDÍCIO DE GÉNEROS ALIMENTARES? (S /N/Obs.)

DATA: ___ / ___ / _____

O/A REPRESENTANTE DA EMPRESA

O/A REPRESENTANTE DA ESCOLA



Praça da República - Margeride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318000 F. 255 318170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

ANEXO D - REGISTO DIÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO REFETÓRIO

ESCOLA _____

DIA: ___ / ___ / _____

VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

EMENTA	
SOPA	
PRATO	
FRUTA/DOCE	

1 - AVALIAÇÃO QUANTITATIVA

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

EMENTA	Quantidades Adequadas (S/N)	GÊNEROS UTILIZADOS	Quantidades definidas (caderno de encargos)	Quantidades Utilizadas
SOPA				
PRATO				
FRUTA / DOCE				

2 - ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO



Praça da República - Margareide
4610-116 Felgueiras

T. 255 318000 F. 255 318170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

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

* - Indicar em observações a fundamentação.

3 - OBSERVAÇÕES:

NÚMERO DE:	2.º, 3.º ciclo e secundário, funcionários/as e outros/as alunos/as	Restantes refeições*
REFEIÇÕES ENCOMENDADAS		
REFEIÇÕES SERVIDAS		
REFEIÇÕES DE PROVA		
FUNCIONÁRIOS/AS A TEMPO INTEIRO	Cozinheiro/a 2.ª	Cozinheira/a 3.ª
FUNCIONÁRIOS/AS A MEIO TEMPO (Empregados/as de Refeitórios/Sub-encarregado/a)		

* Refeições dos alunos/as do pré-escolar e 1.º ciclo

DATA: ____ / ____ / ____

O/A REPRESENTANTE DA EMPRESA

O/A REPRESENTANTE DA ESCOLA



Praça da República - Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS



ANEXO E - MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DAS REFEIÇÕES

ESCOLA _____ DE _____
MÊS DE _____

Dia	Número de Refeições Encomendadas Alunos 2.º, 3.º ciclo e Ensino Secundário, funcionários e outros alunos	Número das Restantes* Refeições Encomendadas	Número de Refeições Servidas Alunos 2.º, 3.º ciclo e Ensino Secundário, funcionários e outros alunos	Número das Restantes* Refeições Servidas	Número de Refeições de Prova (máximo 2)	Número de Funcionários em Serviço no Refeitório			
						A tempo Inteiro		A tempo parcial	
						Cozinheiro 2.ª	Cozinheiro 3.ª	Sub-encarregado/a	Empregados/as de Refeitório
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									
Total									

*Refeições dos alunos do pré-escolar e 1.º ciclo

O/A REPRESENTANTE DA EMPRESA

O/A REPRESENTANTE DA ESCOLA



Praça da República - Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318000 F. 255 918170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

ANEXO F1 – EMENTA TIPO – DIETA MEDITERRÂNICA

ANEXO F1 - EMENTA TIPO - DIETA MEDITERRÂNICA

SEMANA 1

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Nabo com Espinafres e ervilhas/feijão (F.T.S.34)	Feijão-verde (F.T.S.21)	Saloia (F.T.S.6)	Creme de legumes (F.T.S.32)	Grão com couve lombarda (F.T.S.24)
Prato	Lombos de pescada no forno com puré de batata (F.T.P.5+F.T.AC 1)	Febras de porco grelhadas/ gratinadas com molho de cogumelos e arroz cogumelos (F.T.C.9/F.T.C.10+ F.T. AC 6)	Solha no forno com salada russa (F.T.P.5+ F.T. AC 5)	Frango estufado com ervilhas e arroz (F.T.C.11+F.T.AC9)	Bacalhau à Gomes de Sá/Bacalhau à Brás (F.T.P.15/F.T.P.16)
Salada	Alface, pepino e tomate (F.T.SLD)	Alface, couve roxa e milho (F.T.SLD+F.T.AC10)	Alface, beterraba e tomate (F.T.SLD)	Tomate, milho e pimento (F.T.SLD+F.T.AC 10)	Alface, beterraba e Cenoura (F.T.SLD)
Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Iogurte (F.T.SOB9+F.T.SOB5)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.SOB9+F.T.SOB7)

SEMANA 2

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Couve branca com cenoura ripada (F.T.S.14)	Feijão vermelho com hortaliça (F.T.S.26)	Da horta (F.T.S.9)	Caldo verde (F.T.S.10)	Creme de abóbora com espinafres (F.T.S.30)
Prato	Carne à Bolonesa (F.T.C.3)	Perca/Mero no forno com batata e brócolos cozidos (F.T.P.5+ F.T. AC 3 + F.T. AC 10)	Vitela estufada com batata corada (F.T.C.23+F.T.AC4)	Arroz de frutos do mar (pescada, camarão e berbigão) (F.T.P.12)	Coxas de frango assadas com espirais e cenoura (F.T.C.5+F.T.AC11)
Salada	Alface, pimento e tomate (F.T.SLD)	Alface, milho e Tomate (F.T.SLD+ F.T.AC 10)	Cenoura, couve roxa e pepino (F.T.SLD)	Alface, beterraba e milho (F.T.SLD+F.T.AC 10)	Alface, pepino e tomate (F.T.SLD)
Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Pudim (F.T.SOB9+F.T.SOB6)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida (F.T.SOB9+F.T.SOB8)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)



Praça da República - Marquide
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

SEMANA 3

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Juliana (F.T.S.4)	Grão com espinafres (F.T.S.24)	Lavrador (F.T.S.7)	Creme de ervilhas com couve-flor (F.T.S.35)	Feijão-verde (F.T.S.21)
Prato	Empadão de atum com arroz, ervilhas e cenoura (F.T.P.10)	Carne de porco à alentejana (F.T.C.4)	Arroz de lulas (F.T.P.14)	Peru assado com esparguete e feijão verde (F.T.C.25+ F.T.AC9 + F.T.AC10)	Abrotea estufado com batata cozida (F.T.P.8+F.T.AC3)
Salada	Alface, couve roxa e pepino (F.T.SLD)	Alface, milho e Tomate (F.T.SLD+F.T.AC10)	Alface, beterraba e milho (F.T.SLD +F.T.AC 10)	Alface, cenoura e couve roxa (F.T.SLD)	Alface, pepino e tomate (F.T.SLD)
Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.S089+F.T.S087)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.S08 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Gelatina (F.T.S089+F.T.S0810)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.S08 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.S08 9)

SEMANA 4

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Abóbora com massinhas (F.T.S.11)	Grão com nabiças (F.T.S.24)	Creme de cenoura com couve branca (F.T.S.29)	Feijão branco / espinafres (F.T.S.23)	Legumes com ervilhas (F.T.S.25)
Prato	Hambúrguer estufado com arroz de legumes (ervilha e cenoura) (F.T.C.26+F.T.AC6)	Filetes de pescada gratinadas com batata corada/cozida (F.T.P.2+ F.T.AC 4/F.T. AC 3)	Feijoadá à Portuguesa com arroz (F.T.C.12+ F.T.AC 8)	Badejo estufado com batata e couve-flor cozidas (F.T.P.8+ F.T.AC3+ F.T. AC 10)	Bifes de frango de tomstada com arroz de feijão (F.T.C.1+F.T.AC14)
Salada	Alface, milho e Pepino (F.T.SLD+ F.T.AC10)	Alface, pimento e tomate (F.T.SLD)	Alface, couve roxa e pepino (F.T.SLD)	Alface, beterraba e cenoura (F.T.SLD)	Cenoura, Couve roxa e tomate (F.T.SLD)
Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.S08 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida (F.T.S089+F.T.S085)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.S08 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Gelado (F.T.S089+F.T.S0811)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.S08 9)



Praca da República - Margaride
46520-0106 Felgueiras

T. 255 308 000 F. 255 308 770
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

SEMANA 5

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Juliana (F.T.S.4)	Minestrone (F.T.S.1)	Feijão vermelho com couve lombarda (F.T.S.23)	Macedónia de legumes (F.T.S.2)	Creme de alho francês com couve-flor (F.T.S.31)
Prato	Salada do mar (pescada, camarão, batata, cenoura e ervilhas) (F.T.P.13)	Arroz de aves (peru e frango) (F.T.C.8)	Salmão grelhado/gratina do com batata e feijão-verde cozidos (F.T.P.6/F.T.P.2+ F.T. AC3+F.T.AC10)	Lombo de porco no forno com esparguete e salada tricolor (cenoura, cogumelos e ervilhas) (F.T.C.18+F.T.AC9+ F.T. AC 13)	Carapau frito com arroz de feijão (F.T.P.11+F.T.AC14)
Salada	Alface, pepino e tomate (F.T.SLD)	Alface, couve em juliana e milho F.T.SLD+F.T.AC10)	Alface, milho e tomate (F.T.SLD+F.T.AC 10)	Alface, beterraba e pepino (F.T.SLD)	Alface, pimento e tomate (F.T.SLD)
Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.SOB9+F.T.SOB7)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Aletria (F.T.SOB9 + F.T.SOB4)

SEMANA 6

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Couve branca (F.T.S.12)	Creme de ervilhas e cenoura (F.T.S.27)	Alho francês com curgete (F.T.S.16)	Espinafres com cenoura (F.T.S.22)	Agrião (F.T.S.20)
Prato	Jardineira de frango (F.T.C.22)	Bacalhau gratinado Batata assada/cozida e feijão-verde cozido (F.T.P19.+ F.T.AC2/F.T.AC3+ F.T.AC 10)	Febras de porco grelhadas com estufado de cogumelos e arroz de milho (F.T.C.6+F.T.AC6)	Maruca no forno com molho de limão e ervas aromáticas e salada russa (batata, ervilhas e cenoura) (F.T.P.18+F.T.AC5)	Rancho (porco e vaca) (F.T.C.2)
Salada	Alface, cenoura e curgete (F.T.SLD)	Cenoura, milho e tomate (F.T.SLD+F.T.AC10)	Alface, beterraba e pepino (F.T.SLD)	Alface, cenoura, e couve roxa	Couve-de- bruxelas, milho e tomate (F.T.SLD+F.T.AC 10)
Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Arroz doce (F.T.SOB9+F.T.SOB3)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida (F.T.SOB9+F.T.SOB8)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)



Prça da República - Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

SEMANA 7

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Couve-flor com cenoura (F.T.S.13)	Creme de legumes (F.T.S.32)	Horta (F.T.S.9)	Feijão branco com couve lombarda (F.T.S.23)	Caldo verde (F.T.S.10)
Prato	Filetes de pescada fritos/Barrinhas de pescada com arroz de feijão (F.T.P.1+F.T.AC.15)	Carne de vaca estufada com ervilhas e espirais (F.T.C.27+F.T.AC9)	Arinca no forno com salada russa (batata, cenoura e ervilhas) (F.T.P.5+F.T.AC.5)	Strogonoff de frango com arroz (F.T.C.15+F.T.AC6)	Badejo gratinado com batata assada/cozida com brócolos (F.T.P.2 + F.T.AC2/F.T.AC3)
Salada	Couve roxa, pimento e tomate (F.T.SLD)	Alface, cenoura e milho (F.T.SLD+F.T.AC10)	Alface, Pepino e tomate (F.T.SLD)	Cenoura, couve roxa e tomate (F.T.SLD)	Alface, beterraba e milho (F.T.SLD+F.T.AC10)
Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.S089-F.T.S087)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.S08.9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Leite-creme (F.T.S089-F.T.S082)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.S08.9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.S08.9)

SEMANA 8

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Alho francês (F.T.S.17)	Legumes com ervilhas (F.T.S.25)	Creme de abóbora com feijão-verde (F.T.S.30)	Camponesa (F.T.S.5)	Primavera (F.T.S.3)
Prato	Almôndegas estufadas com esparguete e ervilhas (F.T.C.12 + F.T.AC9 + F.T.AC10)	Palmeira assada com esbôla e puré de batata (F.T.P.5 + F.T.AC1)	Arroz de pato no forno à antiga (F.T.C.14)	Pescada gratinada com batata assada/cozida e cenoura e brócolos cozidos (F.T.P.2 + F.T.AC2; F.T.AC3 + F.T.AC10)	Costeletas de porco de cebolada com arroz de cenoura (F.T.C.21 + F.T.AC6)
Salada	Alface, cenoura e tomate (F.T.SLD)	Couve roxa, Pimento e tomate (F.T.SLD)	Alface, beterraba e cenoura ralada (F.T.SLD)	Milho, pepino e tomate (F.T.SLD-F.T.AC10)	Alface, couve roxa e tomate (F.T.SLD)
Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.S08.9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida (F.T.S089-F.T.S08.8)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.S08.9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Iogurte (F.T.S089-F.T.S085)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.S08.9)



Prinça da República - Município de Felgueiras
46620-3176 Felgueiras

T. 255 308300 F. 255 308170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

SEMANA 9

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Nabo e cenoura com couve (F.T.S.15)	Feijão-verde (F.T.S.21)	Lavrador (F.T.S.7)	Sopa de Tomate (F.T.S.19)	Nabiças com Feijão-frade (F.T.S.18)
Prato	Atum com feijão-frade (atum, ovo e feijão-frade) (F.T.P.7)	Carne de vaca assada fatiada com arroz de ervilhas (F.T.C.24+F.T.AC6)	Solha gratinada com macedónia de legumes e batata cozida (F.T.P.3 + F.T.AC 12+ F.T.AC3)	Arroz à valenciana (F.T.C.13)	Bacalhau com broa (F.T.P.9)
Salada	Beterraba, Cenoura e Tomate (F.T.SLD)	Cenoura, couve roxa e tomate (F.T.SLD)	Alface, cenoura e milho (F.T.SLD+ F.T.AC 10)	Alface, pepino e tomate (F.T.SLD)	Alface, milho e Pimento (F.T.SLD+F.T.AC 10)
Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.SOB9+(F.T.SOB7)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Pudim (F.T.SOB9+F.T.SOB6)

SEMANA 10

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Saloia (F.T.S.6)	Abóbora com massinhas (F.T.S.11)	Creme de alho francês com cenoura e curgete (F.T.S.31)	Grão com feijão-verde (F.T.S.24)	Primavera (F.T.S.3)
Prato	Arroz de carnes mistas (vaca e porco) (F.T.C.19)	Peixe rainha estufado com batata cozida (F.T.P.8+F.T.AC3)	Perna de peru assada com arroz de legumes (milho e brócolos) (F.T.C.25+F.T.AC7)	Pescada no forno com salada russa (batata, ervilhas, feijão verde e cenoura) (F.T.P.5+F.T.AC 5)	Febras de porco grelhados/gratinados com estufado de ervilhas e cenoura e massa fusili (F.T.C.6/F.T.C.7 + F.T.AC 11+F.T.AC9)
Salada	Alface, cenoura e milho (F.T.SLD+ F.T.AC 10)	Curgete, pepino e tomate (F.T.SLD)	Alface, cenoura e milho (F.T.SLD+F.T.AC 10)	Alface, couve roxa e tomate (F.T.SLD)	Beterraba, cenoura e tomate (F.T.SLD)
Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Gelatina de frutas (F.T.SOB9+F.T.SOB1)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida (F.T.SOB9+F.T.SOB8)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)



Praça da República - Marquês de
4510-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

SEMANA 11

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Couve lombarda (F.T.S.12)	Macedónia de legumes (F.T.S.2)	Feijão branco com couve lombarda (F.T.S.23)	Creme de legumes (F.T.S.32)	Grão com espinafres (F.T.S.24)
Prato	Meia desfeita de bacalhau (F.T.P.4)	Vitela assada fatiada com massa fusili (F.T.C.24+F.T.AC9)	Peixe prata gratinada com batata e couve cozidas (F.T.P.2+F.T.AC3 + F.T.AC 10)	Frango assado com arroz de cenoura (F.T.C.5+F.T.AC6)	(Massa) de atum com legumes (cenoura, couve e ervilhas) (F.T.P.17+F.T.AC9)
Salada	Milho, pimento e tomate (F.T.SLD+F.T.AC10)	Alface, couve roxa e milho (F.T.SLD+F.T.AC 10)	Couve em juliana, pepino e tomate (F.T.SLD)	Alface, beterraba e cenoura (F.T.SLD)	Alface, milho e pimento (F.T.SLD+F.T.AC 10)
Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Arroz doce (F.T.SOB9+F.T.SOB3)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.SOB9+F.T.SOB7)

SEMANA 12

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Alho francês com curgete (F.T.S.16)	Portuguesa (F.T.S.8)	Juliana (F.T.S.4)	Creme de feijão-verde (F.T.S.33)	Horta (F.T.S.9)
Prato	Salada de frango (massa, frango, ovo, cenoura e ervilhas) (F.T.C.27)	Salmão grelhado/ gratinado com batata a murro (F.T.P.6/F.T.P.2 + F.T.AC 16)	Stroganoff misto (porco e vaca) com arroz de ervilhas (F.T.C.15+F.T.AC4)	Abrótea estufada betata cozida (F.T.P.8 + F.T.AC 3)	Carnes mistas (vaca e porco) com grão-de-bico, couve lombarda e arroz de cenoura (F.T.C.16+F.T.AC10 + F.T.AC6)
Salada	Couve roxa, pepino e tomate (F.T.SLD)	Alface, beterraba e milho (F.T.SLD+F.T.AC 10)	Alface, cenoura e pimento (F.T.SLD)	Couve roxa, cenoura e tomate (F.T.SLD)	Alface, cenoura e couve em juliana (F.T.SLD)
Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta Cozida (F.T.SOB9-F.T.SOB8)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Mieltria (F.T.SOB9-F.T.SOB4)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)



Praca da República - Margariße
4670-016 Felgueiras

T. 255 308000 F. 255 308270
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

ANEXO F2 – EMENTA TIPO – DIETA VEGETARIANA

ANEXO F2 - EMENTA TIPO - DIETA VEGETARIANA

SEMANA 1

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Nabo com Espinafres e ervilhas/feijão (F.T.S.34)	Feijão-verde (F.T.S.21)	Saloia (F.T.S.6)	Creme de legumes (F.T.S.32)	Grão com couve lombarda (F.T.S.24)
Prato	Empadão de legumes (F.T.VEG.1)	Massa siciliana (F.T.VEG.2)	Salada de Legumes (F.T.VEG.3)	Cogumelos grelhados com arroz e feijão preto. (F.T.VEG.4)	Legumes salteados com broa e batata gratinada com salsa e coentros (F.T.VEG.5)
Salada	Alface, pepino e tomate (F.T.SLD)	Alface, couve roxa e milho (F.T.SLD+F.T.AC10)	Alface, beterraba e tomate (F.T.SLD)	Tomate, milho e pimento (F.T.SLD+F.T.AC10)	Alface, beterraba e cenoura (F.T.SLD)
Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.SOB9+F.T.SOB7)

SEMANA 2

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Couve branca com cenoura ripada (F.T.S.14)	Feijão vermelho com hortaliça (F.T.S.26)	Da horta (F.T.S.9)	Caldo verde (F.T.S.10)	Creme de abóbora com espinafres (F.T.S.30)
Prato	Lasanha de legumes ou espinafres (F.T.VEG.6)	Jardineira de Legumes (F.T.VEG.7)	Feijoada de cogumelos e arroz branco (F.T.VEG.8)	Esparguete Vegetariano à Bolonhesa (F.T.VEG.9)	Arroz de lentilhas/feijão com Legumes Mediterrânicos assados (F.T.VEG.10)
Salada	Alface, pimento e tomate (F.T.SLD)	Alface, milho e tomate (F.T.SLD+F.T.AC10)	Cenoura, couve roxa e pepino (F.T.SLD)	Alface, beterraba e milho (F.T.SLD+F.T.AC10)	Alface, pepino e tomate (F.T.SLD)
Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida (F.T.SOB9+F.T.SOB8)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)



Praça da República - Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

SEMANA 3

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Juliana (F.T.S.4)	Grão com espinafres (F.T.S.24)	Lavrador (F.T.S.7)	Creme de ervilhas com couve-flor (F.T.S.35)	Feijão-verde (F.T.S.21)
Prato	Quiche de legumes (F.T.VEG.11)	Rancho Vegetariano (F.T.VEG.12)	Salada de Três Feijões (F.T.VEG.13)	Tarteletes de cogumelos (F.T.VEG.14)	Legumes à Brás (F.T.VEG.15)
Salada	Alface, couve roxa e pepino (F.T.SLD)	Alface, milho e tomate (F.T.SLD+F.T.AC10)	Alface, beterraba e milho (F.T.SLD+F.T.AC10)	Alface, cenoura e couve roxa (F.T.SLD)	Alface, pepino e tomate (F.T.SLD)
Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.SOB9+F.T.SOB7)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)

SEMANA 4

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Abóbora com massinhas (F.T.S.11)	Grão com nabijas (F.T.S.24)	Creme de cenoura com couve branca (F.T.S.29)	Feijão branco c/ espinafres (F.T.S.23)	Legumes com ervilhas (F.T.S.25)
Prato	Hambúrguer de grão e legumes com arroz de ervilhas e cenoura (F.T.VEG.16)	Massa Primavera (F.T.VEG.17)	Feijouta vegetariana co de soja (F.T.VEG.18)	Malandrito de Feijão com Abóbora e Cebolinhas (F.T.VEG.19)	Ovos escalfados com ervilhas ou lentilhas ou favas (F.T.VEG.20)
Salada	Alface, milho e pepino (F.T.SLD+F.T.AC10)	Alface, pimento e tomate (F.T.SLD)	Alface, couve roxa e pepino (F.T.SLD)	Alface, beterraba e cenoura (F.T.SLD)	Cenoura, Couve roxa e tomate (F.T.SLD)
Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida (F.T.SOB9+F.T.S.268)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)



Praga da República - Alameda
4650-016 Felgueiras

T. 255 308000 F. 255 308070
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

SEMANA 5

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Juliana (F.T.S.4)	Minestrone (F.T.S.1)	Feijão vermelho com couve lombarda (F.T.S.23)	Macedónia de legumes (F.T.S.2)	Creme de alho francês com couve- flor (F.T.S.31)
Prato	Fettucini com natas e cogumelos (F.T.VEG.21)	Salada de Verão (feijão frade com ovo e salsa com batata cozida) e macedónia de legumes estufados (F.T.VEG.22+F.T.AC.15)	Almôndegas de lentilhas com arroz/batatas (F.T.VEG.23)	Salada de Grão-de-bico com legumes e nozes (F.T.VEG.24)	Risotto de ervilhas e cogumelos (F.T.VEG.25)
Salada	Alface, pepino e tomate (F.T.SLD)	Alface, couve em juliana e milho (F.T.SLD+F.T.AC10)	Alface, milho e tomate (F.T.SLD+F.T.AC10)	Alface, beterraba e pepino (F.T.SLD)	Alface, pimento e tomate (F.T.SLD)
Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada (F.T.SOB9+F.T.SOB7)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) Aletria (F.T.SOB9)

SEMANA 6

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Couve branca (F.T.S.12)	Creme de ervilhas e cenoura (F.T.S.27)	Alho francês com curgete (F.T.S.16)	Espinafres com cenoura (F.T.S.22)	Agrião (F.T.S.20)
Prato	Legumes estufados com lentilhas (F.T.VEG.26)	Stroganoff de cogumelos (F.T.VEG.27)	Favas com quiabos (F.T.VEG.28)	Tagliatelli com soja e molho de tomate (F.T.VEG.29)	Estufado de grão com legumes (F.T.VEG.30)
Salada	Alface, cenoura e curgete (F.T.SLD)	Cenoura, milho e tomate (F.T.SLD+F.T.AC10)	Alface, beterraba e pepino (F.T.SLD)	Alface, cenoura, e couve roxa (F.T.SLD)	Couve-de-bruxelas, milho e tomate (F.T.SLD+F.T.AC10)
Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB9)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida (F.T.SOB9+F.T.SOB8)	Fruta da época (min. 3 variedades) (F.T.SOB 9)



Praça da República - Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318000 F. 255 318170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

ANEXO F3 - FICHAS TÉCNICAS

F.T.CARNE (F.T.C.)	Ingredientes	Capitação	Método culinário
F.T.C. 1 Bife de frango/porco de tomatada	Bife Cenoura Tomate Cebola Azeite Sal Alho	160g 40g 35g 25g 3ml ≤0,2g q.b.	Lavar e cortar os bifes de frango/porco e temperar com sal e alho esmagado. Estufar a cenoura cortada às rodelas, o tomate cortado aos pedaços e a cebola cortada às meias luas. Adicionar os bifes de frango/porco ao estufado e levar ao lume anterior ou dispô-los em tabuleiros, regar com o estufado e levar ao forno.
F.T.C. 2 Rancho (porco e vaca aos cubos, grão-de-bico, massa e couve lombarda)	Grão-de-bico Carne de vaca Carne de porco Couve lombarda Massa Cenoura Tomate Cebola Chouriço de carne Farinheira Bacon Azeite Sal Sumo de limão Alho/louro	80g 80g 80g 80g 50g 50g 35g 25g 20g 10g 10g 3ml ≤0,2g q.b. q.b.	De véspera demolhar o grão-de-bico. Lavar e cortar as carnes e temperar com sumo de limão, louro e sal. No dia, preparar a cenoura aos cubos e a couve lombarda em gornos. Cozer o grão-de-bico em água e sal. Estufar as carnes, com a cenoura, a couve lombarda, azeite, sal, cebola picada, alho, louro e tomate. Num tacho à parte cozer a massa. Após cozedura do estufado acrescentar ao preparado o grão-de-bico, a água onde cozeu o grão-de-bico, a assa e a farinha e deixar apurar.
F.T.C. 3 Carne à bolonhesa	Carne de vaca picada Tomate Cebola Azeite Sal Salsa Alho Orégãos	140g 35g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b.	Lavar e picar a cebola, o alho e a salsa e o tomate. Cortar o tomate em pedaços. Estufar os ingredientes referidos com azeite. Adicionar a carne picada e o sal. Levar a lume brando o preparado até o fim a cozedura.
F.T.C. 4 Carne de porco à alentejana	Batata Carne de porco Amêijoa com casca Azeitonas Óleo de amendoim Azeite Sal Alho Coentros Sumo de limão Louro	270g 160g 100g 15g 10ml 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b. q.b.	Cortar a carne de porco em cubos e temperar com o alho, o sal, o sumo de limão e o louro e deixar a marinar. Fritar as batatas previamente cortadas aos cubos. Estufar a carne com a marinada e o azeite. Adicionar as amêijoas e deixar cozinhar até estarem abertas. Às batatas fritas após escorridas, adicionar o preparado de carne e amêijoas, os coentros e misturar tudo.

Praça da República - Margaride
4610-116 FelgueirasT. 255 318000 F. 255 318170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



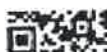
F.T.C. 5 Coxas de frango/Frango assado	Coxas de Frango/Frango Sal Sumo de limão Alho Orégãos Alecrim Salsa	220g ≤0,2g q.b. q.b. q.b. q.b. q.b.	De véspera, lavar, preparar e temperar a carne com uma marinada de sumo de limão, alho picado, sal e ervas aromáticas e reservar em ambiente refrigerado. Posteriormente levar as coxas de frango/frango ao forno quente, disposto em tabuleiro e levar ao forno a assar.
F.T.C. 6 Febras de porco grelhadas com estufado de cenoura e cogumelos/ervilhas /feijão-verde	Febra de porco Cogumelos/Ervilhas /Feijão-verde Cenoura Tomate Cebola Azeite Sal Ervas aromáticas Alho	160g 50g/55g/50g 45g 35g 25 3ml ≤0,2g q.b. q.b.	Preparar o alho, a cebola, a cenoura, o tomate e os cogumelos/ervilhas/feijão-verde e levar a estufar com azeite e ervas aromáticas. Temperar as febras de porco com sal e alho esmagado e levar a grelhar. Após cozedura adicionar o estufado por cima das febras.
F.T.C. 7 Febras de porco gratinadas com estufado de cenoura e cogumelos/ervilhas/ feijão-verde	Febras de porco Cogumelos/Ervilhas /Feijão-verde Cenoura Tomate Cebola Azeite Sal Ervas aromáticas Alho	160g 50g/55g/50g 45g 35g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b.	Preparar o alho, a cebola, a cenoura, o tomate e os cogumelos/ervilhas/feijão-verde e levar a estufar com azeite e ervas aromáticas. Temperar as febras de porco com sal e alho esmagado. Num tabuleiro, dispor as febras de porco e regar com o estufado por cima e levar a gratinar.
F.T.C. 8 Arroz de aves (frango e peru)	Peru Frango Arroz Cebola Bacon Azeite Sal Ervas aromáticas Louro Alho	110g 110g 80g 25g 10g 3ml ≤ 0,2g q.b. q.b. q.b.	Lavar o frango e o peru e cozer em água temperada com sal, alho, sumo de limão, louro e ervas aromáticas. Após cozedura, desfiar as carnes. Num outro tacho estufar o azeite, a cebola, o alho e o bacon até apurar. Adicionar a água de cozedura das aves no estufado e confeccionar o arroz. Após cozedura, colocar o arroz e a carne desfiada em camadas alternadamente e levar ao forno.
F.T.C. 9 Bife de frango/peru/Febras de porco grelhado com molho de cogumelos	Bife de frango/peru/Febras de porco Cogumelos Cebola Azeite Sal Sumo de limão Alho Ervas aromáticas	160g 50g 25g 3ml ≤ 0,2g q.b. q.b. q.b.	Lavar e picar a cebola e o alho e levar ao lume a estufar adicionando o azeite. Seguidamente acrescentar os cogumelos e deixar estufar. Temperar as febras/bifes com sal, sumo de limão, alho e ervas aromáticas e levar a grelhar. Ao servir, regar as febras/bifes com o molho de cogumelos.





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

F.T.C. 10 Bife de frango/peru/Febras de porco grelhado com molho de cogumelos	Bife de frango/peru/Febras de porco Cogumelos Cebola Azeite Sal Sumo de limão Alho Ervas aromáticas	160g 50g 25g 3ml ≤ 0,2g q.b. q.b. q.b.	Lavar e picar a cebola e o alho e levar ao lume a estufar adicionando o azeite. Seguidamente acrescentar os cogumelos e deixar estufar. Temperar as febras/bifes com sal, sumo de limão, alho e ervas aromáticas. Dispor as febras/bifes num tabuleiro, regar com o molho de cogumelos e levar ao forno a gratinar.
F.T.C. 11 Frango estufado com cogumelos/ervilhas	Frango Ervilhas/cogumelos Tomate Cebola Azeite Sal Salsa Sumo de limão Alho	220g 55g/50g 35g 25g 3ml ≤ 0,2g q.b. q.b. q.b.	De véspera limpar e cortar a carne em peças e temperar com sal, sumo de limão e alho. No dia, lavar e picar a cebola, o alho e a salsa e cortar o tomate em pedaços pequenos. Estufar os ingredientes referidos com ervilha/cogumelos e azeite. Adicionar a carne ao preparado, em lume médio até cozer.
F.T.C. 12 Almôndegas estufadas	Almôndegas Tomate Cebola Azeite Sal Salsa Orégãos	150g 35g 25g 3ml ≤ 0,2g q.b. q.b.	Lavar o tomate, a cebola e o alho. Num tacho colocar tomate cortado em pedaços, cebola picada, salsa, azeite, orégãos e sal e levar a estufar. Triturar tudo. Adicionar as almôndegas ao preparado anterior e levar ao lume ou dispô-las em tabuleiro regado com o estufado anterior e levar ao forno.
F.T.C. 13 Arroz à Valenciana	Lulas Arroz Carne de porco Carne de vaca Ervilhas Cebola Miolo de camarão Miolo de berbigão Pimento vermelho Azeite Sal Alho Louro Açafrão	80g 80g 60g 60g 30g 25g 25g 20g 10g 3ml ≤ 0,2g q.b. q.b. q.b.	Lavar e picar a cebola e o alho. Lavar e cortar as lulas às rodelas e a carne aos cubos. Estufar as carnes e as lulas juntamente com as ervilhas, a cebola, o alho, o azeite e o louro. Temperar com sal e deixar a cozer. Posteriormente adicionar a água q.b., o arroz e os miolos de camarão e berbigão. Deixar cozer em lume brando e no final da cozedura adicionar o açafrão, verificar os temperos e decorar com tiras de pimento.
F.T.C. 14 Arroz de pato no forno à antiga	Pato sem pele Arroz Cenoura Cebola Chouriço Azeite Sal Alho Gema de ovo pasteurizada	250g 80g 50g 25g 20g 3ml ≤ 0,2g q.b. q.b.	Cozer o pato em água temperada com sal, alho, cebola, louro e sumo de limão. Lavar e picar cebola, alho e cenoura e num tacho à parte fazer um estufado adicionando azeite. Ao estufado adicionar o pato já cozido e desfiado, deixar estufar até alourar. Noutro tacho à parte, adicionar cebola, alho e azeite, um terço do chouriço e a água de cozedura do pato, para cozer o arroz. Num tabuleiro colocar uma camada de arroz, outra de pato e outra de arroz. Pincelar com gemas, decorar com o restante chouriço e levar ao forno.





F.T.C. 15 Stroganoff de frango/misto (vaca e porco)	Carne de vaca + Carne de porco Ou Peito de frango Cogumelos Cebola Leite Sal Alho	80g 80g 160g 50g 25g 20ml ≤0,2g q.b.	Cortar as carnes em fatias pequenas. Lavar e picar o alho e a cebola, juntar a carne com a carne, regar com azeite e levar a lume brando. Antes do final da cozedura, adicionar os cogumelos e o leite até apurar.
F.T.C. 16 Carnes mistas estufadas (vaca e porco) com grão-de-bico	Grão-de-bico Carne de vaca Carne de porco Cenoura Tomate Cebola Azeite Sal Sumo de limão Alho Louro	40g 80g 80g 50g 35g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b.	De véspera demolhar o grão-de-bico. Cortar as carnes e temperar com sumo de limão, louro e sal. No dia, lavar e preparar a cenoura aos cubos, o tomate em pedaços pequenos e picar a cebola e o alho. Estufar as carnes, com a cenoura, azeite, cebola picada, alho, louro e tomate. Após cozedura do estufado acrescentar ao preparado o grão-de-bico previamente cozido e parte da água onde foi cozido o grão-de-bico.
F.T.C. 17 Feijoada à portuguesa	Couve lombarda Carne de vaca Carne de porco Feijão vermelho seco Tomate Cebola Chouriço de carne Azeite Sal Alho	80g 80g 80g 60g 35g 25g 10g 3ml ≤0,2g q.b.	Demolhar de véspera o feijão e preparar e temperar a carne de vaca aos cubos. No dia, cozer o feijão em água e sal separado das carnes. Cozer a vapor (caso as condições o permitam) a couve lombarda. Fazer um estufado com o azeite, a cebola, o alho e o tomate picados previamente. Adicionar a carne de vaca e porco cortados aos cubos e a cenoura em pedaços pequenos e parte da água de cozer o feijão. Deixar cozer, mexendo de vez em quando. Verificar se necessita de mais água. Num outro tacho cozer o chouriço de carne também em água. Após a carne estar cozida adicionar a couve escorrida, o chouriço de carne cortado em rodela e o feijão cozido. Envolver tudo e deixar apurar.
F.T.C. 18 Lombo/Pá de porco assada	Lombo/Pá de porco Cebola Azeite Sal Alho Sumo de limão Noz-moscada Cominhos Salsa	160g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b. q.b. q.b.	De véspera, temperar a carne com alho, sal, sumo de limão e as ervas aromáticas indicadas. Lavar as cebolas e o alho. Descascar as cebolas e cortá-las em rodela e picar o alho. Nos tabuleiros, colocar um pouco de azeite no fundo e seguidamente a cebola e o alho e depois a carne e levar ao forno. No final da cozedura, cortar às fatias.





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

F.T.C. 19 Arroz de carnes mistas (vaca e porco)	Vaca Porco Arroz Cenoura Cebola Azeite Sal Salsa Alho	80g 80g 80g 50g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b.	Cortar as carnes e temperar com sumo de limão, louro e sal. No dia, lavar e preparar a cenoura aos cubos e picar a cebola e o alho. Estufar as carnes, com a cenoura, azeite, cebola picada, alho, e louro. Após cozedura adicionar água e deixar levantar fervura para juntar o arroz. Após cozedura, polvilhar com salsa.
F.T.C. 20 Salada de frango (massa, frango, ovo, cenoura e ervilhas)	Peito de frango Massa fusili Ovo em natureza ou pasteurizado Ervilhas Cenoura Milho Azeite Maionese Sal Vinagre	120g 80g 1 unidade 50g 50g 30g 3ml 1 dose individual ≤0,2g q.b.	Cozer o frango em água, sal e cebola e desfia-lo após a cozedura. Cozer os vegetais cortando a cenoura previamente (em água ou a vapor) e a massa fusili separadamente. De seguida, dispor no tabuleiro em camadas a massa fusili, os legumes, o frango e o ovo cozido e picado alternadamente. Após servido, pode ser temperado com azeite e vinagre ou maionese.
F.T.C. 21 Costeletas/Febras de porco de cebolada	Costeletas/ Febras de porco Cogumelos Tomate Cebola Azeite Sal Sumo de limão Orégãos Salsa Alho	200g/160g 50g 35g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b. q.b.	De véspera preparar e temperar as febras com sal, alho, orégãos, salsa e sumo de limão. Dispor a cebola e o tomate às rodela e a carne num tabuleiro, regar com azeite e levar ao forno convetor ou colocar tudo num tacho e levar ao lume até cozer.
F.T.C. 22 Jardineira de Frango	Frango Batata Ervilhas Feijão-verde Cenoura Tomate Cebola Azeite Sal Sumo de limão Alho	220g 200g 45g 40g 40g 35g 25g 3ml ≤ 0,2g q.b. q.b.	Picar a cebola e o alho. Lavar, cortar o frango aos bocados e temperar com sal, sumo de limão e alho. Lavar e cortar aos cubos as batatas. Estufar a cebola, o alho, o azeite, o frango e o tomate. Quando o frango estiver tenro, adicionar água e quando esta estiver a ferver, adicionar as batatas e mais tarde os legumes previamente cozidos, de preferência, a vapor.
F.T.C. 23 Carne de vaca/Vitela estufada aos cubos	Carne de vaca/Vitela Tomate Cebola Azeite Sal	160g 35g 25g 3ml ≤ 0,2g	Picar a cebola, o alho e o tomate e levar ao lume com a carne previamente temperada com sal e orégãos. Ir acrescentando água se necessário deixar estufar até a carne atingir a temperatura e consistência de confeccionado.





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

F.T.C. 24 Carne de vaca/Vitela assada fatiada	Carne de vaca Azeite Sal Sumo de limão Alho Orégãos Salsa Manjeriço	160g 3ml ≤ 0,2g q.b. q.b. q.b. q.b. q.b.	De véspera, fazer uma marinada com sumo de limão, alho picado, sal, manjeriço, salsa, orégãos e um pouco de azeite e envolver na carne deixando esta em ambiente refrigerado até ao momento da confeção. Colocar a carne num tabuleiro untado com azeite e levar ao forno. Depois de atingir a temperatura de confeção, cortar a carne às fatias e servir.
F.T.C. 25 Pernas de Peru/Peru assado(a)	Pernas de Peru/Peru Sal Sumo de limão Alho Ervas aromáticas	220g ≤ 0,2g q.b. q.b. q.b.	De véspera, lavar a carne e cortar e seguidamente fazer uma marinada de sumo de limão, alho picado, sal e ervas aromáticas e colocar a carne a marinar em ambiente refrigerado. Posteriormente levar a carne a forno quente, em tabuleiro, com a pele virada para cima. Envolver a carne com o caldo que se vai formando, até ficar assado.
F.T.C. 26 Hambúrguer estufado	Hambúrguer Tomate Cebola Azeite Sal Ervas aromáticas Alho	160g (2 unid 80g) 35g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b.	Método de confeção: Lavar e picar a cebola, o tomate e o alho. Estufar a cebola, o alho, o tomate e triturar tudo. Adicionar ervas aromáticas e apurar. Dispor os hambúrgueres em tabuleiro, regar com o estufado e levar ao forno.
F.T.C. 27 Carne de vaca estufada com ervilhas	Carne de vaca Ervilhas Tomate Cebola Azeite Sal Alho Orégãos	160g 55g 35g 20g 3ml ≤0,2g q.b. q.b.	Picar a cebola e o alho. Cortar a carne aos cubos e temperar com sal e orégãos. Colocar no tacho a cebola, o tomate, o azeite, o alho, a carne e levar ao lume até estufar. À parte cozer as ervilhas. Depois de cozidas acrescentar ao estufado e deixar apurar.

F.T.PEIXE (F.T.P.)	Ingredientes	Capitação	Método culinário
F.T.P.1 Filetes/Barritas de pescada panados no forno	Filetes/Barritas de pescada panados	1 Unidade - 150g/ 5 Unidades - 150g	Colocar os (as) filetes/barritas de pescada panados num tabuleiro e levar ao forno para serem confeccionados.





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

F.T.P.2 Dourada/ Filetes de Pescada/Abrótea/Badejo/Cardeal/Cardinal/Maruca/Palmeta/Pargo/ Peixe Prata/Peixe Rainha/Salmão gratinado(a)	Dourada/Filetes de pescada/ restantes peixes Cenoura Cebola Azeite Sal Salsa Sumo de limão Orégãos Louro Manjerição Alho Pão ralado	200g/165g/170g 40g 20g 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. q.b.	De véspera, limpar, preparar e temperar o peixe com as ervas aromáticas, o sumo de limão, o alho e o sal. No dia, dispor no tabuleiro o azeite, a cebola, o peixe e polvilhar com pão ralado, cenoura ralada fina e levar ao forno, deixando gratinar.
F.T.P.3 Lombos de pescada/Abrótea/Perca/ Pescada/Solha gratinada (os)	Lombos de pescada/ restantes peixes Azeite Sal Leite de vaca UHT meio gordo Sumo de limão Orégãos Salsa Alho	165g/170g 3ml ≤ 0,2g q.b. q.b. q.b. q.b. q.b.	Limpar, preparar e temperar o peixe com sal, sumo de limão, alho e as ervas aromáticas. Num tacho adicionar azeite e o leite, deixando-o cair em fio e mexendo sempre para não deixar engrossar. Posteriormente colocar o peixe num tabuleiro, regar com o preparado de leite e levar ao forno a gratinar.
F.T.P.4 Meia desfeita de bacalhau	Bacalhau Grão-de-bico Cebola Azeite Ovo Salsa Vinagre Alho	130g 80g 25g 5ml 1/2 Unidade q.b. q.b. q.b.	De véspera, demolhar o grão-de-bico. No dia cozer o grão-de-bico, o bacalhau e o ovo em separado. Assim que estiverem cozidos, retirar e limpar o bacalhau de peles e espinhas; descascar o ovo e cortar em rodela. Adicionar o bacalhau e o ovo ao grão-de-bico. Picar os dentes de alho, a cebola e a salsa. Colocar os temperos (mistura de salsa, alho, cebola, vinagre e azeite) à parte.
F.T.P.5 Lombos de pescada/Abrótea/Ariana/ Badejo Cardeal/Cardinal/ Cherne/Corvina/Grandeiro/Mero/Palmeta/ Pampo/Pargo/Peixe Prata/Peixe Rainha/Perca/Pescada/Solha no forno assado(os)	Lombos de pescada/ Restantes peixes Tomate Cebola Azeite Sal Alho Sumo de limão Salsa Orégãos Louro Tomilho	170g 35g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b. q.b. q.b. q.b.	Lavar, preparar e temperar o peixe com sal, alho, sumo de limão e ervas aromáticas, de preferência de véspera. Colocar o peixe num tabuleiro previamente untado com um pouco de azeite e cebola às rodela. Por cima do peixe regar com o tomate aos cubos sem sementes e levar ao forno.
F.T.P.6 Dourada/Badejo/ Cardeal/Cardinal/Palmeta/Pargo/ Perca/Salmão/ Solha/ grelhado(a)	Dourada/ Restantes peixes Sal Salsa Sumo de limão Alho	200g/170g ≤0,2g q.b. q.b. q.b.	Após limpar e preparar o peixe, temperar com sal, salsa, sumo de limão e alho picado. Grelhar em grelhador ou nas grelhas do forno convetor.





F.T.P.7 Atum com feijão-frade (atum, ovo e feijão-frade)	Atum em conserva Feijão-frade Cebola Azeite Ovo Sal Salsa Vinagre	100g 60g 10g 5ml 1 Unidade ≤0,2g q.b. q.b.	De véspera, demolhar o feijão-frade. No dia cozer o feijão-frade e o ovo em água e sal e separados. Após cozido, colocar o feijão-frade num tabuleiro, descascar o ovo, picar e juntar, assim como o atum já escorrido e a salsa. Envolver o preparado e adicionar azeite e vinagre. Colocar a cebola picada à disposição.
F.T.P.8 Lombos de Pescada/Lulas /Abrótea/Arinca/Badejo/ Cardinal/Cherne/ Maruca/Mero/Palmetão/Peixe Prata/Peixe Rainha/Perca/Pescada/Solha estufada(os)	Lombos de pescada/Lulas/ Restantes peixes Tomate Cebola Azeite Sal Louro Alecrim Orégãos Salsa Alho	165g/240g /170g 35g 25g 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b. q.b. q.b.	Após limpar e preparar o peixe, temperar com sal. Estufar a cebola, o alho, as ervas aromáticas, o tomate cortado aos pedaços e o azeite. Colocar o peixe em tabuleiro, regar com o preparado anterior e levar ao forno convetor OU colocar todos os ingredientes num tacho e levar ao lume.
F.T.P.9 Bacalhau com broa	Batata Bacalhau Couve-galega Cebola Azeite Ovo Broa de milho Alho Louro	270g 150g 100g 25g 5ml 1/2 Unidade q.b. q.b. q.b.	Cozer o bacalhau, desfiar e retirar as espinhas e a pele. Triturar a broa e cortar a couve-galega às tiras grossas. Cozer a couve em água e sal. Estufar a cebola, o azeite, o alho picado e a folha de louro. Juntar o bacalhau e misturar com as tiras de couve. Descascar as batatas, cortar em rodelas finas e cozer de preferência a vapor. Dispor num tabuleiro as batatas, o preparado de bacalhau, envolvido com ovo, previamente batido, e por cima polvilhar com a broa de milho. Regar com azeite e levar ao forno.
F.T.P.10 Empadão de atum com arroz, ervilhas e cenoura	Atum Ervilhas Cenoura Tomate Cebola Azeite Ovo pasteurizado Sal Louro Orégãos	100g escorrido 50g 50g 35g 25g 3ml 1 Unidade ≤0,2g q.b. q.b.	Estufar o atum, previamente escorrido, com tomate, cebola, louro, orégãos, ervilhas e cenoura (previamente cozidas) e azeite. Triturar 90% do ovo. Num tabuleiro dispor alternadamente camadas de arroz branco (feito de acordo com as indicações referidas nas fichas técnicas dos acompanhamentos), atum e ovo. Na última camada de arroz pincelar com o restante ovo batido (10%) e levar ao forno.
F.T.P.11 Carapau frito	Carapau Óleo de amendoim ou girassol Sal Alho Sumo de limão Farinha de trigo (1ª qualidade)	220g 10ml ≤ 0,2g q.b. q.b. q.b.	Lavar e preparar os carapaus. Temperar com alho, sal e sumo de limão. Passar pela farinha. Aquecer o óleo de amendoim e fritar o peixe até ficar alourado de ambos os lados. Colocar a escorrer em papel absorvente.





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

F.T.P.12 Arroz de frutos do mar (pescada, camarão e berbigão)	Filetes de pescada Arroz Tomate Miolo de camarão Cebola Miolo de berbigão Azeite Sal Salsa Alho	150g 80g 35g 25g 25g 20g 3ml ≤0,2g q.b. q.b.	Descascar a cebola, o tomate, os alhos e picar. Estufar o azeite, a cebola, os alhos, o tomate. Após estarem estufados adicionar o miolo de camarão, o miolo de berbigão e água q.b. Posteriormente juntar o arroz. Minutos antes do final da cozedura do arroz adicionar a pescada, previamente cozida e desfiada e envolver. No final, polvilhar com salsa.
F.T.P.13 Salada do mar (pescada, camarão, batata, cenoura e ervilhas)	Batata Filetes de pescada Ovo Ervilhas Cenoura Miolo de camarão Cebola Maionese Azeite Sal Vinagre	200g 150g 1/2 Unidade 50g 40g 25g 25g 1 Unidade individual (20g) 3ml ≤0,2g q.b.	Após lavar e preparar o peixe, cozer em água (ou a vapor) com sal. Após a cozedura, desfiar o peixe em lascas. Cozer os legumes e as batatas separadamente (em água ou a vapor) e escorrer. De seguida, colocar os legumes e a batata num tabuleiro e dispor a pescada, o camarão e o ovo cozido e picado por cima dos mesmos. Envolver tudo muito bem sem desfazer muito. Após servido, pode ser temperado com azeite e vinagre ou maionese.
F.T.P.14 Arroz de lulas	Lulas Arroz Tomate Cebola Azeite Sal Salsa Sumo de limão Alho Louro	240g 80g 35g 20g 3ml ≤0,2g q.b. q.b. q.b. q.b.	Lavar e preparar as lulas às rodelas. Temperar com sumo de limão e sal. Fazer um estufado com azeite, cebola, louro, alho e o tomate, previamente partido aos cubos. Acrescentar água e um pouco de sal e deixar levantar fervura. Acrescentar as lulas e deixar cozinhar. Por fim, juntar o arroz, deixar ao lume até cozer. Polvilhar com salsa picada.
F.T.P.15 Bacalhau à Brás	Batata Bacalhau Ovo pasteurizado Cebola Azeitonas pretas Óleo de amendoim/girassol Azeite Sal Salsa Alho	270g 130g 1 Unidade 25g 15g 10ml 5ml ≤0,2g q.b. q.b.	Cozer o bacalhau, retirar a pele e as espinhas do mesmo e desfiar. Cortar as batatas em palha e as cebolas em rodelas finíssimas. Picar o alho. Fritar as batatas em óleo bem quente só até alourarem ligeiramente (devem ser escorridas sobre papel absorvente). Levar ao lume o azeite, a cebola e o alho e deixar estufar lentamente até cozer a cebola. Adicionar, o bacalhau desfiado, envolvendo com o preparado. Seguidamente, adicionar as batatas ao bacalhau e, posteriormente, os ovos. Logo que os ovos estejam em creme, mas cozidos, retirar imediatamente o tacho do lume. Polvilhar com salsa picada e acompanhar com azeitonas pretas.





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

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



Praca da República - Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 312 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

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





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

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





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

F.T.S.11 Abóbora com massinhas	Abóbora Cenoura Curgete Alho francês Massa cotovelos Cebola Azeite Sal	60g 30g 30g 30g 20g 20g 3ml ≤0,2g	Lavar, descascar e cortar a abóbora, o alho francês, as cenouras, as curgetes e as cebolas e cozer em água. Depois de cozidos, triturar tudo. Acrescentar a massa e deixar cozer. Retificar o tempero e adicionar o azeite no final da cozedura.
F.T.S.12 Couve branca/Couve lombarda	Abóbora Batata Cenoura Cebola Azeite Sal Alho	40g 30g 30g 20ml 3ml ≤0,2g q.b.	Lavar, descascar e cortar os ingredientes e levar a cozer a batata, a cebola, o alho, a cenoura e a abóbora. Após cozedura, triturar o preparado e adicionar a couve cortada em juliana e deixar cozer. Antes do final da cozedura retificar o tempero e no final adicionar o azeite.
F.T.S.13 Couve-flor com cenoura	Abóbora Couve-flor Cenoura Curgete Cebola Azeite Sal Alho	60g 40g 30g 30g 20g 3ml ≤0,2g q.b.	Descascar, lavar e cortar em pedaços a abóbora, a curgete, a cenoura, a cebola, o alho e cortar em pedaços. Cozer tudo em água. Após cozido, reduzir a puré. Posteriormente colocar a couve-flor, previamente lavada, aos pedaços e deixar cozer. Retificar o tempero e juntar o azeite no final da cozedura.
F.T.S.14 Couve branca com cenoura ripada	Abóbora Couve branca Cenoura Curgete Cebola Azeite Sal Alho	60g 50g 45g 30g 20g 3ml ≤0,2g q.b.	Lavar, descascar e cortar os ingredientes e levar a cozer a batata, a cebola, o alho, metade da cenoura, a abóbora e a curgete. Após cozedura, triturar o preparado e adicionar a couve cortada em juliana e a restante cenoura raspada e deixar cozer. Antes do final da cozedura retificar o tempero e no final adicionar o azeite.
F.T.S.15 Nabo com espinafres/cenoura e couve lombarda	Batata Espinafres/Cenoura Couve lombarda Nabo Cebola Azeite Sal Alho	60g 40g/45g 40g 20g 20g 3ml ≤0,2g q.b.	Lavar, descascar e cortar os ingredientes e levar a cozer a batata, a cebola, o alho, o nabo, metade das cenouras (quando se aplica) e a couve lombarda. Após cozedura, triturar o preparado e adicionar os espinafres em juliana ou a restante cenoura raspada. Antes do final da cozedura retificar o tempero e no final adicionar o azeite.
F.T.S.16 Alho francês com curgete	Abóbora Alho francês Curgete Cenoura Cebola Nabo Azeite Sal Alho	60g 50g 50g 45g 20g 20g 3ml ≤0,2g q.b.	Descascar, lavar e cortar o alho francês, a cenoura, a abóbora, a curgete, o nabo, o alho e a cebola e cortar tudo em pedaços. Adicionar todos os ingredientes, exceto a curgete e levar a cozer. Após cozido, reduzir a puré, acrescentar a curgete e deixar cozer. Retificar o tempero e adicionar o azeite no final da cozedura.





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

F.T.S.17 Alho francês	Abóbora Alho Francês Cenoura Curgete Cebola Nabo Azeite Sal	60g 50g 30g 30g 20g 20g 3ml ≤0,2g	Lavar, descascar e cortar a abóbora, a curgete, a cenoura, o nabo, o alho francês e as cebolas. Levar a cozer tudo exceto metade do alho francês. Depois de cozido, triturar tudo e adicionar o restante alho francês, previamente cortado às rodelas. Antes do final da cozedura retificar o tempero e no final adicionar o azeite.
F.T.S.18 Nabiças com feijão-frade	Nabiças Batata Feijão-frade Cenoura Cebola Azeite Sal Alho	50g 40g 40g 30gr 20g 3ml ≤0,2g q.b.	De véspera demolhar o feijão-frade. Descascar e lavar as batatas, as cenouras, os alhos e as cebolas e levar a cozer em água a ferver. Depois de tudo cozido, triturar a sopa e algum feijão-frade (previamente cozido). Adicionar as nabiças previamente lavadas e preparadas. Deixar cozer e juntar o restante feijão-frade já cozido. Por fim, juntar o sal e o azeite.
F.T.S.19 Sopa de Tomate	Tomate Abóbora Batata Ervilhas Cenoura Curgete Cebola Azeite Sal	60g 40g 30g 35gr 30g 30g 20g 3ml ≤0,2g	Limpar o tomate de pele e sementes. Lavar, descascar e cortar os ingredientes e cozer em água. Após cozer, triturar o preparado, retificar o tempero e adicionar o azeite.
F.T.S.20 Agrião	Batata Agrião Cenoura Cebola Azeite Sal Alho	60g 40g 30g 20g 3ml ≤0,2g q.b.	Descascar, lavar e cortar as batatas, as cenouras, as cebolas e os alhos e cozer em água a ferver. Posteriormente triturar a sopa e adicionar o agrião previamente cortado e lavado. Deixar o agrião cozer. Retificar o sal e juntar o azeite no final da cozedura.
F.T.S.21 Feijão-verde	Batata Couve branca Feijão-verde Cenoura Cebola Azeite Alho Sal	60g 50g 40g 30g 20g 3ml q.b. ≤0,2g	Lavar, descascar e cortar as batatas, a couve branca, a cenoura, a cebola, o alho e cozer em água. Preparar o feijão-verde às tirinhas. Depois de cozido, triturar os legumes. Acrescentar o feijão-verde, deixar cozer e retificar os temperos. No final da cozedura, juntar o azeite.
F.T.S.22 Espinafres com cenoura	Batata Cenoura Espinafres Cebola Azeite Alho Sal	60g 45g 40g 20g 3ml q.b. ≤0,2g	Lavar, descascar, cortar os ingredientes e cozer em água, exceto a cenoura e os espinafres. Após cozer, triturar o preparado e adicionar a cenoura, previamente cortada aos cubos, e os espinafres. No fim da cozedura, retificar o tempero e acrescentar o azeite.





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

F.T.S.23 Grão-de-bico/feijão (branco ou vermelho) com couve-lombarda/ espinafres	Batata Couve- lombarda/espinafres s Grão-de-bico/feijão branco Cenoura Cebola Azeite Alho Sal	60g 40g 40g 30g 20g 3ml q.b. ≤0,2g	De véspera, demolhar o grão/feijão. No dia, lavar, descascar e cortar os ingredientes e levar a cozer a batata, a cebola, o alho e a cenoura. À parte cozer o feijão/grão. Após cozedura, triturar os legumes e metade do feijão/grão anteriormente cozidos. Adicionar a couve cortada em juliana ou os espinafres e deixar cozer. Antes do final adicionar o restante feijão/grão reficar o tempero e no final adicionar o azeite.
F.T.S.24 Grão-de-bico com couve- lombarda/espinafres/ feijão-verde/nabiças	Batata Couve- lombarda/espinafres/ feijão- verde/nabiças Grão-de-bico Cenoura Cebola Azeite Sal	60g 50g 40g 30g 20g 3ml ≤0,2g	De véspera demolhar o grão. No dia, descascar, lavar e cortar em pedaços a batata, a cenoura, a cebola e o alho. Levar os ingredientes a cozer. Após cozedura, triturar os legumes e metade do feijão/grão anteriormente cozidos. Adicionar a couve-lombarda/espinafres/feijão-verde/nabiças em pedaços e deixar cozer. Antes do final adicionar o restante feijão/grão reficar o tempero e no final adicionar o azeite.
F.T.S.25 Legumes com ervilhas	Batata Ervilhas Alho francês Cenoura Cebola Nabo Azeite Sal Alho	60g 55g 40g 30g 20g 20g 3ml ≤0,2g q.b.	Lavar, descascar e cortar a abóbora, a curgete, a cenoura, o nabo, o alho francês e as cebolas. Levar a cozer tudo exceto metade do alho francês. Depois de cozido, triturar tudo e adicionar o restante alho francês, previamente cortado às rodelas. Antes do final da cozedura reficar o tempero e no final adicionar o azeite.
F.T.S.26 Feijão vermelho com hortaliça (couve lombarda e couve branca)	Batata Couve branca Feijão vermelho seco Couve lombarda Azeite Sal Alho	60g 45g 40g 40g 3ml ≤0,2g q.b.	De véspera, demolhar o feijão. No dia, lavar, descascar e cortar todos os ingredientes e cozer, exceto metade do feijão, a couve branca e a couve lombarda. Após cozer, triturar o preparado e acrescentar os restantes vegetais. No fim da cozedura, reficar o tempero e adicionar o azeite.
F.T.S.27 Creme de ervilhas e cenoura	Batata Ervilhas Cenoura Alho francês Curgete Cebola Azeite Sal	60g 55g 45g 40g 30g 20g 3ml ≤0,2g	Lavar, descascar e cortar os ingredientes e cozer em água, exceto metade das ervilhas. Após cozedura, triturar o preparado e adicionar a restante metade de ervilhas. No fim da cozedura, acrescentar o azeite e reficar o tempero.
F.T.S.28 Creme de couve-flor	Batata Couve-flor Cenoura Cebola Nabo Azeite Sal Alho	60g 40g 30g 20g 20g 3ml ≤0,2g q.b.	Descascar, lavar e cortar em pedaços a batata, a abóbora, a cenoura, a couve-flor, a cebola, o nabo e o alho. Colocar os ingredientes numa panela com água e deixar cozer. Após cozido, reduzir a puré, reficar o sal e deixar ferver mais um pouco. Juntar o azeite no final.





CÂMARA MUNICIPAL DE FIGUEIRAS

F.T.S.29 Creme de cenoura com couve branca	Batata Couve branca Cenoura Cebola Nabo Azeite Sal Alho	60g 50g 45g 20g 20g 3ml ≤0,2g q.b.	Descascar, lavar e cortar em pedaços a batata, a abóbora, a cenoura, a couve branca, a cebola, o nabo e o alho. Colocar os ingredientes numa panela com água e deixar cozer. Após cozido, reduzir a puré, retificar o sal e deixar ferver mais um pouco. Juntar o azeite no final.
F.T.S.30 Creme de abóbora com couve-flor/espinafres/feijão verde	Abóbora Alho francês Curgete/couve-flor/couve lombarda Cenoura Cebola Nabo Azeite Sal Alho	60g 50g 50g 45g 20g 20g 3ml ≤0,2g q.b.	Descascar, lavar e cortar a abóbora, os nabos, a curgete, as cenouras, as cebolas e os alhos e cozer em água. Posteriormente triturar os legumes e adicionar a couve-flor/espinafres/feijão-verde em juliana. No fim retificar os temperos e juntar o azeite no final da cozedura.
F.T.S.31 Creme de alho francês com cenoura e curgete/ couve-flor/couve lombarda	Abóbora Alho francês Curgete/couve-flor/couve lombarda Cenoura Cebola Nabo Azeite Sal Alho	60g 50g 50g 45g 20g 20g 3ml ≤0,2g q.b.	Lavar e descascar o alho francês, a cenoura, a abóbora, a curgete/couve-flor/couve lombarda, o nabo, o alho e a cebola e cortar tudo em pedaços. Adicionar todos os ingredientes numa panela com água e levar a cozer. Após cozido, reduzir a puré. Retificar temperos e adicionar o azeite.
F.T.S.32 Creme de Legumes	Espinafres Alho francês Abóbora Batata Cenoura Cebola Azeite Sal Alho	40g 40g 40g 30g 30g 20g 3ml ≤0,2g q.b.	Lavar, descascar e cortar as batatas, o feijão-verde a couve branca, a cenoura, a cebola e o alho e cozer em água. Preparar o feijão-verde às tirinhas. Depois de cozido, triturar todo o preparado. Retificar a temperatura e no final da cozedura, juntar o azeite.
F.T.S.33 Creme de Feijão-verde	Batata Couve branca Feijão-verde Cebola Cenoura Azeite Sal Alho	60g 50g 40g 30g 20g 3ml ≤0,2g q.b.	Lavar, descascar e cortar as batatas, o feijão-verde a couve branca, a cenoura, a cebola e o alho e cozer em água. Preparar o feijão-verde às tirinhas. Depois de cozido, triturar todo o preparado. Retificar a temperatura e no final da cozedura, juntar o azeite.
F.T.S.34 Nabo com espinafres e ervilhas/feijão	Batata Feijão Espinafres Ervilhas Nabo Cebola Azeite Sal Alho	60g 40g 40g/45g 35g 20g 20g 3ml ≤0,2g q.b.	De véspera, demolhar o feijão Lavar, descascar e cortar os ingredientes e levar a cozer a batata, a cebola, o alho, o nabo, e o feijão ou a as ervilhas. Após cozedura, triturar o preparado e adicionar os espinafres em juliana. Antes do final da cozedura retificar o tempero e no final adicionar o azeite.



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

F.T.S.35 Creme de ervilhas com couve-flor	Batata	60g	Lavar, descascar e cortar os ingredientes e cozer em água, exceto metade das ervilhas. Após cozedura, triturar o preparado e adicionar a restante metade de ervilhas. No fim da cozedura, acrescentar o azeite e reficar o tempero.
	Ervilhas	55g	
	Couve-flor	45g	
	Alho francês	40g	
	Curgete	30g	
	Cebola	20g	
	Azeite	3ml	
	Sal	≤0,2g	

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

Praça da República - Margaride
4610-116 FelgueirasT. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÁMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

F.T.AC.7 Arroz de legumes (feijão- verde/tomate/brócol os/milho/cenoura)	Arroz Tomate Feijão-verde Cenoura Brócolos Milho Cebola Azeite Alho	60g 35g 30g 30g 30g 30g 20g 3ml q.b.	Estufar a cebola e o alho em azeite. Adicionar a cenoura cortada aos cubos e juntar dois dos restantes legumes (feijão-verde/tomate/brócolos/milho), em função da ementa e de preferência previamente cozidos a vapor. Posteriormente juntar a água e quando estiver a ferver, adicionar o arroz. No final retificar o tempero.
F.T.AC.8 Arroz de branco	Arroz Cebola Azeite Sal Alho	80g 25g 3ml ≤ 0,2g q.b.	Picar o alho e a cebola e estufar em azeite. Adicionar água ao preparado. Após fervura acrescentar o arroz. No final retificar o tempero.
F.T.AC.9 Esparguete/espírais/ macarronete/fusili	Massa Sal	80g ≤ 0,2g	Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar a massa (esparguete/espírais/macarronete/ fusili) e parte do sal e deixar cozer. No final retificar o tempero.
F.T.AC.10 Ervilhas/ cenoura/ couve-flor/ milho/ cenoura baby/ feijão- verde/ couve lombarda/ couve-de- bruxelas/ brócolos	Couve-lombarda Brócolos Couve-flor Cenoura Ervilhas Feijão-verde Cenoura baby Couve-de-bruxelas Milho Sal	80g 60g 60g 50g 50g 50g 50g 40g 30g ≤ 0,2g	Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar o(s) legume(s) mencionados e adicionar parte do sal e deixar cozer. No final retificar o tempero OU levar o(s) legume(s) em tabuleiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor, sem adicionar sal. Deixar cozer.
F.T.AC.11 Estufado de legumes (brócolos/cenoura/to mate/ feijão- verde/cogumelos/erv ilhas/ curgete)	Brócolos Feijão-verde Cenoura Ervilhas Curgete Cogumelos Tomate Cebola Azeite Sal Alho	60g 50g 50g 50g 40g 50g 35g 25g 3ml ≤ 0,2g q.b.	Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar o(s) legume(s) mencionados e adicionar parte do sal e deixar cozer. No final retificar o tempero OU levar o(s) legume(s) em tabuleiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor, sem adicionar sal. Deixar cozer. Num tacho à parte colocar cebola, alho e o(s) respetivo(s) legume(s), adicionar o azeite e levar ao lume a estufar.





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

F.T.AC.12 Macedónia de legumes	Feijão-verde Ervilhas Cenoura Azeite Sal	50g 50g 50g 5ml ≤ 0,2g	Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar os legumes mencionados e adicionar parte do sal e deixar cozer. No final retificar o tempero OU levar os legumes em tabuleiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor, sem adicionar sal. Deixar cozer, Servir e temperar com azeite.
F.T.AC.13 Salada Tricolor (cenoura, cogumelos e ervilhas)	Batata Ervilhas Feijão-verde Cenoura Cebola Sal Alho	200g 55g 55g 50g 20g ≤ 0,2g q.b.	Cozer os legumes e as batatas separadamente (em água ou a vapor) numa panela com água a ferver e sal. De seguida, colocar as batatas cortadas aos cubos e os legumes. Após servido, pode ser temperado com azeite.
F.T.AC.14 Arroz de feijão	Arroz Tomate Feijão vermelho Cebola Azeite Sal Alho	60g 35g 20g 25g 3ml ≤ 0,2g q.b.	Estufar a cebola, o alho e o tomate em azeite. Adicionar o feijão previamente demolhado e cozido Adicionar a água de cozer o feijão. Após fervura adicionar o arroz.
F.T.AC.15 Macedónia de legumes estufados	Alho Cebola Azeite Feijão-verde Ervilhas Cenoura Azeite Sal	q.b. 25g 3ml 50g 50g 5ml ≤ 0,2g	Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar os legumes mencionados e adicionar parte do sal e deixar cozer. No final retificar o tempero OU levar os legumes em tabuleiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor, sem adicionar sal. Deixar cozer. Num tacho à parte colocar cebola, alho e o(s) respetivo(s) legume(s), adicionar o azeite e levar ao lume a estufar.





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

F.T.SALADAS (F.T.SLD)	Ingredientes	Capitação	Método culinário
F.T.SLD Beterraba/ Pepino/ Tomate/ Alface/ Couve-roxa/ Milho/ Cenoura/ Couve em juliana/ Pimento/ Couve-de-bruxelas/ Curgete	Beterraba/ Pepino/ Tomate Alface/ Couve-roxa/ Milho Cenoura/ Couve em juliana Pimento/ Couve- de-bruxelas/ Curgete	40g/35g/50g 40g/30g/45g 50g/80g 25g/40g/40g	Preparar, lavar e desinfetar o vegetal segundo as indicações do Manual da Qualidade e da ficha técnica do produto a utilizar.

F.T.SOBREMESAS (F.T.SOB)	Ingredientes	Capitação	Método culinário
F.T.SOB 1 Gelatina com frutas	Água Gelatina em pó Abacaxi Laranja Água Morango	80ml 16g 10g 10g 80ml 10g	Ferver metade da quantidade da água. Adicionar a carteira de gelatina e dissolver o conteúdo. Adicionar a restante quantidade de água fria. Deixar arrefecer e, posteriormente, colocar a gelatina no frigorífico. Dispor pedaços pequenos de abacaxi, laranja e morango, previamente lavados, descascados e cortados, por cima da gelatina.
F.T.SOB 2 Leite-creme	Açúcar branco Leite vaca UHT meio gordo Gema de ovo pasteurizada Canela em pó Pau de canela Casca de limão	6-8 g 100 ml 5g 1g 1g q.b.	Colocar o leite ao lume, juntamente com o pau de canela e as cascas de limão, até ferver. À parte, juntar o açúcar com as gemas. Verter sobre o preparado anterior o restante leite frio, aos poucos, e mexendo sempre, seguidamente adicionar o leite quente. Levar ao lume, sem parar de mexer, até engrossar. Tirar o preparado do calor e eliminar a canela e as cascas de limão. Transferir para o recipiente onde vai ser servido, polvilhar com açúcar e queimar com um utensílio próprio/decorar com canela em pó.
F.T.SOB 3 Arroz doce	Arroz cru Açúcar branco Leite vaca UHT meio gordo Pau de canela Canela em pó Casca de limão	20g 6-8 g 100ml 1g 1g q.b.	Lavar e escorrer o arroz levando-o, seguidamente, a cozer em leite (juntamente com a casca de limão, o pau de canela e o açúcar). Deixar ferver em lume brando. Quando o leite estiver reduzido, retirar o arroz do lume. Colocar de seguida nas taças e deixar arrefecer no frigorífico. Decorar com canela em pó.

Praça da República - Margaride
4510-115 FelgueirasT. 255 319000 - F. 255 318170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

F.T.SOB 4 Aletria	Massa miúda crua Açúcar branco Leite Vaca UHT meio gordo Gema de ovo pasteurizada Canela em pó Casca de limão	30g 6-8 g 100 ml 5g 1g q.b.	Cozer a massa juntamente com a casca de limão. Depois da massa estar cozida, escorrer alguma água que nela exista. Colocar o leite e o açúcar e deixar ferver em lume brando. Quando o leite estiver reduzido, retirar o preparado do lume e adicionar a gema pasteurizada, voltando a levá-la ao lume brando até cozer a gema, sem, no entanto, deixar que esta talhe. Colocar de seguida nas taças e deixar arrefecer no frigorífico. Decorar com canela em pó.
F.T.SOB 5 logurte	logurte	1 unidade (125ml)	Refrigeração
F.T.SOB 6 Pudim	Açúcar branco (pudim + caramelo) Leite Vaca UHT meio gordo Gema de ovo pasteurizada	6 g + 4 gr 100 ml 5g	Ferver o leite com a casca de laranja. Colocar os ovos numa tigela, juntar parte do açúcar e misturar bem, sem bater. Adicionar o leite já morno e misturar. Levar o restante açúcar ao lume até atingir o ponto de caramelo e coloca-lo numa forma de pudim de forma a cobrir a mesma. Adicionar o preparado e levar ao forno, em banho-maria, até cozer. Estará cozido quando se espetar um palito e este sair seco. Depois de cozido, retirar o pudim do forno e deixar arrefecer totalmente antes de o desenformar.
F.T.SOB 7 Fruta assada (Maçã/Pera)	Maçã/Pera Canela	170g q.b.	Lavar e retirar a parte central (caroço e sementes) da fruta. Colocar a fruta num tabuleiro, polvilhar com canela e regar com um pouco de água. Levar ao forno até assar.
F.T.SOB 8 Fruta cozida (Maçã/Pera)	Maçã/Pera Canela Raspa de limão	170g q.b. q.b.	Descascar e lavar a fruta sem lhe retirar o cabo. Levar a cozer em água a ferver com raspas de limão ou colocar em tabuleiro perfurado e levar ao forno convetor a cozer a vapor, polvilhado com raspas de limão. Polvilhar a gosto com canela antes de consumir.
F.T.SOB 9 Fruta	Kiwi Morangos/Cereja Pêssego/Nectarina Maçã/Pera/Clementina/ Tangerina/	120g 150g 160g	Lavar e desinfetar segundo as recomendações do manual de qualidade. Colocar a fruta em frio devidamente acondicionado e/ou colocar individualmente em taças e expor na linha de self, num horário o mais próximo possível da hora de servir.



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

	Uva/Laranja/Ananás / Abacaxi	170g	
	Alperce/Damasco/ Ameixa/Nêspera	180g	
	Melão	220g	
	Meloa	240g	
	Melancia	250g	
F.T.SOB 10 Gelatina	Água Gelatina em pó	80ml 16g	Ferver metade da quantidade da água. Adicionar a carteira de gelatina e dissolver o conteúdo. Adicionar a restante quantidade de água fria. Colocar em taças individuais e deixar arrefecer e, posteriormente, colocar a gelatina no frigorífico.
F.T.SOB 11 Gelado	Gelado	1 unidade (150ml)	Congelação

F.T.VEGETARIANAS	Ingredientes	Capitação	Método culinário
F.T.VEG. 1 Empadão de legumes	Batata Cogumelos Cenoura Brócolos ou Couve- Flor Alho francês Cebola Alho Sal Ovo pasteurizado	270g 50g 40 g 60g 40g 40g q.b ≤0,2g Opcional	Num tacho colocar o azeite, a cebola, alho, os cogumelos e por fim adicionar os legumes, e deixar a estufar. De seguida colocar num tabuleiro uma camada de legumes e outra de puré de batata e pincelar com ovo (opcional).
F.T.VEG. 2 Massa Siciliana	Grão-de-bico Esparguete Cebola Alho Orégãos Manjerição Azeitonas Tomate cereja Azeite Sal Raspa de laranja	60g 50g 30g qb qb qb 30g 50g q.b. ≤0,2g q.b.	Colocar uma panela grande cheia de água ao lume. Num tacho, colocar a cebola cortada aos cubos, o alho, o azeite e deixe estufar até ficar dourado. Adicionar a raspa de laranja e os orégãos. Apagar o lume e reserve. De seguida ferva água com sal num tacho, junte a massa e coza-a, ou até que fique al dente. De seguida adicione uma chávena da água de cozer a massa ao preparado anterior bem como o grão-de-bico, a massa e deixe ferver. Junte as azeitonas, o manjerição e os tomates.
F.T.VEG.3 Salada de legumes (batata, ervilha, cenoura, feijão verde e milho)	Batata Ervilhas Cenoura Feijão Vermelho Feijão-verde Milho	200g 50g 50g 50g 50g 30g	Descascar e cortar as batatas em cubos e cozer em água e sal ou em tabuleiro perfurado a vapor. Cozer também as cenouras, o feijão-verde e as ervilhas em água e sal ou em tabuleiro perfurado a vapor.



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

	Couve-flor/Brócolos Pimento Variado Ovo Azeite Sal Salsa	80g 60g Opcional q.b ≤0,2g qb	Depois de cozidos todos os legumes envolver com as batatas e o milho. Por fim colocar ovo cortado às rodelas e polvilhe com salsa.
F.T.VEG.4 Cogumelos grelhados com arroz e feijão preto	Cogumelos Brancos frescos ínteiros Feijão preto cozido Cebola Alho Coentros Polpa de tomate Molho de soja Sal Azeite	100g 50g 25 g qb qb 10g qb ≤0,2g qb	Picar a cebola, o alho, e os coentros e faz o refogado com azeite. Depois adicionar o feijão preto cozido, a polpa de tomate, temperar com sal e deixar apurar. Grelhar os cogumelos aos quartos e no final regar com molho de soja a gosto. Servir com arroz branco.
F.T.VEG.5 Legumes salteados com broa e batata gratinada com salsa e coentros	Alho Cebola Azeite Couve Cenoura Alho francês Curgete Pimentos variados Milho Amêndoas laminadas Broa Salsa/Coentros/manjerição Sal	qb 25g qb 80g 50g 40g 40g 25g 80g 25g 50g q.b ≤0,2g	Levar água num tacho ao lume até ferver. Posteriormente adicionar os legumes mencionados e adicionar parte do sal e deixar cozer. No final retifique os temperos ou levar os legumes em tabuleiro perfurado ao forno convetor e colocar no módulo de cozedura a vapor, sem adicionar sal. Deixar cozer. Num tacho à parte colocar cebola, alho e os respetivos legumes, adicionar o azeite e levar a estufar. De seguida colocar os legumes, o milho e a amêndoa num tabuleiro e polvilhar com broa triturada envolvida em salsa picada e azeite e levar ao forno. Por fim gratinar a batata gratinada com um fio de azeite, com salsa e coentro. Num tabuleiro colocar as batatas descascadas e cortadas em rodelas. Polvilhar com um pouco de azeite, manjerição, salsa, coentros e sal. Levar ao forno e deixar assar.
F.T.VEG.6 Lasanha de legumes ou de espinafres	Folhas de Lasanha Espinafres Cenoura Pimento Alho Francês Nozes (garantir a não alergia/intolerância) Cebola Azeite Alho Tomate Sal Farinha de trigo Molho de soja	3 placas 160g 50g 25g 40g 25g 25g q.b q.b 30g ≤0,2g q.b q.b	Cozer as folhas de espinafres em água durante 2 minutos, até os espinafres amolecerem; Num tacho, juntar a cebola, alho e o azeite e deixe refogar. Adicione os espinafres, cenoura ralada, pimento, alho francês e as nozes. Tempere com sal. À parte fazer o molho bechamel. Num tabuleiro, fazer camadas com a lasanha, os espinafres, o tomate cortado às rodelas e o molho bechamel. Espalhar o queijo homogeneamente sobre o topo. Apenas se a dieta o permitir.





F.T.VEG.7 Jardineira de Legumes (Batata, cenoura, ervilha, feijão-verde, grão-de-bico, couve, pimento)	Batata Ervilhas Feijão-verde Cenoura Tomate Pimento Grão-de-bico Cebola Azeite Sal	200g 45g 40g 40g 35g 30g 60g 25g 3ml ≤0,2g	Picar a cebola e o alho. Lavar e cortar aos cubos as batatas. Estufar a cebola, o alho, o azeite, e o tomate. Adicionar água e quando esta estiver a ferver, adicionar as batatas e mais tarde os legumes previamente cozidos, de preferência, a vapor, bem como o grão ou as lentilhas.
F.T.VEG.8 Feijoada com cogumelos e arroz	Feijão branco cozido Cogumelos Pleurotus Couve coração Cenoura Cebola Alho Tomate maduro Pimentão-doce Cominhos Azeite Sal	60g 100g 80g 40g 25g qb 35g qb qb qb ≤0,2g	Numa caçarola com um fio de azeite refogue o alho e a cebola até esta ficar translúcida. Junte o tomate, a cenoura e deixe cozinhar cerca de 5 minutos. Acrescente a couve e os cogumelos e salteie até ficarem tenros. Adicione o feijão e a água e tempere com sal. Deixe ferver durante alguns minutos para os sabores se cruzarem. Sirva a Feijoada polvilhada com salsa e acompanhe com arroz ou cuscuz.
F.T.VEG.9 Esparguete Vegetariano à Bolonhesa	Esparguete Rebentos de Soja Cebola Tomate Louro Pimento verde/vermelho Cogumelos Ervilhas Azeite Sal	50g 50g 40g 35g q.b 30g 100g 45g qb ≤0,2g	Cozer o esparguete em água e sal. Fazer o refogado com o azeite e a cebola e adicionar o tomate, as ervilhas, o louro, o pimento vermelho, cortado aos cubos e os cogumelos. Adicionar os rebentos de soja e deixar cozinhar em lume brando. Adicione o preparado ao esparguete e sirva.
F.T.VEG.10 Arroz de lentilhas/feijão com legumes mediterrânicos assados	Para o arroz: Arroz Tomate Lentilhas Cebola Azeite Sal Alho Para os legumes assados: Beringela Curgete Pimento Cebola Cenoura Tomate Azeite Salsa Nozes Alho	80g 35g 30g 40g qb ≤0,2g qb 40g 40g 25g 40g 40g 35g qb qb 15g qb	Estufar a cebola, o alho e o tomate em azeite. Adicionar o feijão/lentilhas previamente demolido e cozido. Adicionar a água de cozer o feijão. Após fervura adicionar o arroz e adicionar salsa e/ou coentros. Para os Legumes assados: Fazer camadas das fatias de beringela num passador, polvilhando cada camada com um pouco de sal, e deixar escorrer no lava-louça durante 20 minutos. Depois passar por água corrente, escorrer bem e enxugar com papel de cozinha. Aquecer o forno a 220° C. Colocar as fatias de beringela, as curgetes, os pimentos, a cebola, as cenouras e o tomate num tabuleiro de ir ao forno. Pincelar ligeiramente com azeite e assá-los durante cerca de 30 minutos ou até ficarem ligeiramente castanhos e as peles dos pimentos estarem queimadas. Transferir os legumes para uma travessa. Se desejar, pele os pimentos e deite fora as peles. Aproveitar o molho do tabuleiro e deite sobre o assado. À medida que os legumes vão arrefecendo, espalhar mais azeite por cima. Quando estiverem à



			temperatura ambiente, misture a salsa fresca e as nozes (picadas).
F.T. VEG.11 Quiche de legumes	Para a massa: Massa quebrada ou Farinha Integral Ervas Aromáticas Creme vegetal Água e sumo de limão Recheio: Ervilhas Cenouras Espinafres Beringela Alho francês Pimento verde/vermelho Milho Cogumelos Ovo pasteurizado Natas/natas de soja/iogurte natural/leite opcional Alho Azeite Sal Coentros Salsa	50g q.b. 10g q.b. 40g 40g 80g 40g 20g 20g 20g 50g 1 unidade 30g qb qb ≤0,2g qb qb	Forrar uma forma/tarteira ou outro recipiente de ir ao forno com a massa. Fazer um refogado com cebola, azeite o alho e adicione as cenouras, o alho francês, pimento partidos, milho, cogumelos e por fim as ervilhas e os espinafres previamente cozidos e deixar cozinhar em lume brando. De seguida bater os ovos com as natas/iogurte ou o leite (opcional) e temperar com sal, salsa e coentros picados e envolver com legumes confecionados. Por fim colocar por cima da massa e levar ao forno.
F.T. VEG.12 Rancho Vegetariano (Grão-de-bico, macarronete, couve lombarda/coração de boi, Cenoura, alho francês, Curgete)	Cebola Alho Tomate maduros Grão-de-bico cozido Couve lombarda/Coração de Boi Alho francês Cenoura Curgete Massa tipo macarrão Azeite Sal	25g qb 35g 100g 80g 40g 40g 40g 50g qb ≤0,2g	Fazer um refogado leve com azeite, a cebola, o alho, a salsa desidratada, o louro. Juntar o tomate e de seguida adicionar a couve lombarda, a cenoura, o alho francês, a curgete e a água necessária à cozedura. Posteriormente adicionar o macarronete, o grão e a soja. Retifique o tempero e o líquido de cozedura
F.T. VEG.13 Salada de três feijões	Azeite Limão Polpa de tomate Vinagre de malte Cebolinho Feijão-verde Feijão-de-soja enlatado Feijão-vermelho Tomates	qb qb 10g qb qb 40g 40g 40g 80g 30g 30g	Colocar o azeite, o sumo de limão, a polpa de tomate, o vinagre de malte e o cebolinho picado numa grande tigela e bata até obter uma mistura homogénea. Reservar. Cozer o feijão-verde em água a ferver com pouco sal durante 4-5 minutos até ficar tenro. Juntar o feijão-verde, o feijão-de-soja e o feijão-vermelho ao molho, mexendo tudo. Adicionar os tomates à mistura de feijões,



CÂMARA MUNICIPAL DE FEIJÓLICAS

	Queijo Croutons Sal	≤0,2g	remexendo suavemente para que tudo fique bem envolvido no molho. Tempere com sal e pimenta. Colocar a salada de três feijões no prato e guarnecer com cebolinho picado e tostas "croutons".
F.T.VEG.14 Tarteletes de cogumelos	Massa filo Creme vegetal Óleo de amendoim Amêndoas laminadas Sal Cogumelos mistos Salsa Pimenta	50g 30g q.b 10g ≤0,2g 100g qb 30g	Cortar as folhas de massa filo em quadrados de 10 cm de lado e use-os para revestir quatro formas individuais de tarte, pincelando cada camada de massa com creme vegetal derretida. Forrar as formas com papel de alumínio ou papel vegetal e colocar feijões secos por cima. Levar ao forno previamente aquecido, a cerca de 200° C, durante 6 minutos, até ficarem ligeiramente douradas. Tirar as tarteletes do forno e retirar cuidadosamente o papel de alumínio ou vegetal e os feijões secos. Reduzir a temperatura do forno para 180° C. Colocar o creme vegetal que sobrar numa frigideira com o óleo de amendoim e cozinhar as amêndoas laminadas, em lume brando até alourarem. Retira-los com uma espumadeira e escorrer os sobre papel absorvente. Juntar os cogumelos à frigideira e cozinhá-los, em lume brando, mexendo com frequência, durante cerca de 5 minutos. Adicionar a salsa picada e temperar a gosto com sal e pimenta. Dividir os cogumelos por elas e espalhar as amêndoas laminadas por cima. Voltar a colocar as tarteletes de cogumelos no forno durante cinco minutos para as aquecer e guarnecer com salsa. Servir acompanhado de salada.
F.T.VEG.15 Legumes à Brás	Alho Francês Cebola Cenoura Cogumelos Batata Ovos Alho Azeite	40g 40g 40g 40g 250g 1 unidade qb qb	Saltear em azeite e alho, os vegetais cortados em juliana e os cogumelos laminados. Cozer levemente as batatas em palitos finos, sem as deixar desfazer, e juntá-las aos legumes. Juntar ao preparado os ovos batidos e mexer até que cozam. Decorar com salsa picada antes de servir. Sugestão - Os ovos mexidos podem ser substituídos por nata de soja.
F.T.VEG.16 Hambúrguer de grão e legumes com arroz de ervilha e cenoura	Hambúrguer: Cebola Cenoura Courgete Alho Sal Pimenta Noz-moscada Azeite Grão-de-bico cozido Flocos de aveia ou	40g 60g 60g qb qb ≤0,2g qb qb 80g 15g	Cozer o grão e triturar. Saltear no azeite a cebola, a courgette, cenoura, alhos e temperos até amolecerem e deixarem de perder líquidos. Juntar o grão e os flocos de aveia ou o pão ralado que se destina a absorver algum excesso de líquidos dos legumes e dar consistência ao hambúrguer. Deixar em repouso no frigorífico cerca de uma hora, no caso de ter usado os flocos, que precisam de tempo para hidratarem e



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

	pão ralado Para o Arroz: Arroz Ervilha Cenoura	qb 60g 30g 30g	molde a massa com a forma de hambúrguer. Passar por pão ralado, pressionado para que adira bem e levar a forno médio por cerca de vinte minutos ou até estarem louros. Servir quentes, com arroz de ervilhas e cenouras
F.T.VEG.17 Massa Primavera	Massa Espiral Alho Cebola Azeite Tomates Azeitonas pretas Ananás Nozes Avelãs laminadas Sal Ervas aromáticas frescas (orégãos, manjeriço, coentros, Hortelã)	80 g 2 dentes 40g qb 50g 50g 80g 15g 15g ≤0,2g qb	Leve ao lume uma panela com água abundante. Junte sal e um fio de azeite a massa. Deixe cozer durante cerca de 8 minutos. Passe a massa por água fria, escorra e reserve. Numa panela a parte, salteie os alhos e a cebola, previamente picados no azeite. Deixe alourar um pouco e adicione o tomate cortado em pequenos cubos. Deixe cozinhar um pouco. Quando o tomate estiver desfeito e apresentar um aspeto cremoso, retire a panela do lume. Verta este molho sobre a massa e decore com azeitonas pretas e ananás as pedaços. Salpique com ervas aromáticas picadas.
F.T.VEG.18 Feijoada Vegetariana ou de Soja	Feijão Soja Cebola Alho Azeite Tomates maduros Couve Cenoura Coentros picados Salsa/Coentros Sal	40g 40g 50g qb 10 ml 80g 80g 60g qb qb ≤0,2g	Colocar a soja de molho na água durante 25 minutos. Esprema bem e reserve. Pique a cebola e o alho e refogue-os no azeite. Corte o tomate e o repolho em pedaços e a cenoura em rodela. Junte tudo ao refogado e cozinhe por uns 10 minutos em fogo baixo com a panela tampada. Adicione água e quando começar a ferver junte a couve. Por fim adicione previamente cozido o feijão e a soja cerca de 10 minutos ao lume. Tempere com sal. No final adicione os coentros e a salsa antes de servir.
F.T.VEG.19 Malandrinho de Feijão com almôndegas de Oleaginosas	Para o Arroz: Arroz Feijão Grelos Cebola Alho Azeite Tomate Sal Para Almôndegas de Oleaginosas: Amêndoas/Avelãs/Nozes - (mistura de oleaginosas) Cenoura Azeite Cebola Salsa Alho	60g 40 g 25g q.b. 3ml ≤0,2g 100g 100g 1 c. sopa 1c sopa 1 c sopa q.b.	Arroz: Leve ao lume o azeite a cebola picada e o tomate aos cubos e deixe alourar ligeiramente, acrescente o arroz envolva, adicione a água (1 porção de arroz para 3 porções de água), acrescente os grelos (opcional) e o feijão previamente cozido, tempere de sal, e deixe cozinhar lentamente por vinte minutos. Almôndegas de Oleaginosas: Triture as oleaginosas, a cenoura cozida e o azeite até obter um creme. Pique a cebola e a salsa finamente e junte ao preparado anterior. De seguida junte o alho, sal e o pão ralado e misture. Com uma colher, retire pequenas porções de massa e molde bolinhas. Passe-as por



CÂMARA MUNICIPAL DE FIGUEIRAS

	Pão ralado al	2 c sopa ≤0,2g	pão ralado. Leve ao forno durante 15 a 20 minutos até dourarem.
F.T.VEG.20 Ovos escalfados com ervilhas ou lentilhas ou favas	Ovos Lentilhas Alho francês Cenoura Coentros Salsa Azeite Sal	1 60g 40g 40g qb qb qb ≤0,2g	Fazer um estufado com o azeite, a cebola, o alho e o tomate picados previamente. Adicionar a cenoura em pedaços pequenos, o alho francês e posteriormente as ervilha. Usando as costas de uma colher, fazer cavidades, colocar o ovo pasteurizado em cada cavidade. Servir acompanhado de arroz branco.
F.T.VEG.21 Fettucini com natas e cogumelos	Massa Fettucini Natas / natas de Soja Cogumelos Ananás Amêndoa picada Levedura de cerveja Cebola Azeite Sal	80g 30g 80g 80g 25g 10g 40g Qb ≤0,2g	Cozer a massa em água fervente e sal. Fazer um refogado com o azeite e a cebola picadinha, cogumelos e azeitonas em pedaços. Juntar ao refogado natas/natas de soja. De seguida juntar o queijo. Servir com pedaços de ananás e o molho.
F.T.VEG.22 Salada de Verão (feijão frade com ovo e salsa com batata cozida) e macedónia de legumes estufados F.T.AC.15	Feijão-frade Feijão-verde Cenoura Brócolos Tomates cherry amarelos Tomates cherry vermelhos Cebola Batata Salsa Azeite	100g 40g 40g 60g 30g 30g 40g 100gr qb qb	Numa panela coza o feijão-frade, devidamente demolido. Coza o feijão-verde, cenoura e os brócolos a vapor. De seguida misture o feijão-frade, o feijão-verde, a cenoura, os brócolos e por fim os tomates inteiros ou cortados ao meio, a cebola e a salsa.
F.T.VEG.23 Almôndegas de lentilhas com arroz/batatas	Lentilhas vermelhas Alho francês Beringela Cogumelos Cebola Dentes de alho Pimento vermelho Cenoura Tomate maduro Manjeriço /Coentros picados 1 chávena de farinha de arroz ou pão ralado sem glúten Cominhos Açafrão das índias Azeite Sal Molho de tomate	60g 40g 40g 40g 40g qb 30g 40g 25g qb 15g qb qb qb ≤0,2g 80g	Corte o alho francês em juliana, pique a beringela, a cebola, o alho e o pimento e rale a cenoura. Numa panela colocar o azeite o alho e a cebola e deixe refogar. Junte o alho francês a beringela, o pimento, a cenoura e o molho de tomate, salteie por alguns minutos até amaciarem, misture as lentilhas, manjeriço. Triture grosseiramente com a varinha mágica. Adicione a farinha e mexa bem; Retire colheradas de massa e molde as almôndegas. Se for necessário, junte um pouco mais de farinha ou de azeite. Forre um tabuleiro com papel vegetal e disponha as almôndegas, pincele com azeite e leve ao forno pré aquecido Prepare o molho. Pique o tomate, corte a abóbora em cubinhos e esmague o alho. Numa caçarola com um fio de azeite, regue



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

	Cebolas Alho Tomates bem maduros sem pele nem sementes Azeite Sal	qb 150g qb ≤0,2g	o tomate com o alho a abóbora o manjerição e um pouco de sal e triture. De seguida junte os cogumelos salteados e adicione as almôndegas. Sirva com coentros picados. Acompanhe com arroz branco
F.T.VEG.24 Salada de Grão-de-bico com legumes e nozes	Grão-de-bico Nozes Cenoura Alho francês Cogumelos Tomate Cebola Azeite Sal	80g 25g 40g 40g 100g 80g qb qb ≤0,2g	Cozer o grão-de-bico em água e sal. Fazer um refogado com o azeite e a cebola. Adicionar o tomate, a cenoura, o alho francês e os cogumelos. Deixar cozinhar em lume brando. Juntar o grão-de-bico ao refogado. Servir com nozes.
F.T.VEG.25 Risotto de ervilhas e cogumelos	Risotto Ervilhas Cogumelos brancos Alho Cebola Azeite Sal Amêndoa laminada Salsa Fresca ou seca/manjerição Raspa de 1 limão amarelo (pequeno)	100g 50g 50g 40g qb qb ≤0,2g 40g q.b. q.b. q.b.	Colocar num tacho a cebola, os dentes de alho picados, o azeite e deixe refogar. De seguida adicionar o arroz para risotto e deixar fritar um pouco. Acrescentar água quente e deixar cozinhar. Acrescentar as ervilhas congeladas e os cogumelos laminados e o sal. Antes de retirar o arroz do lume, adicionar as raspas de limão. Antes de servir, adicionar as folhas de manjerição, salsa e amêndoas laminadas.
F.T.VEG.26 Legumes estufados com lentilhas	Lentilhas Alho francês Cenoura Couve-flor Brócolos Alho Polpa de tomate / tomate Sal Azeite Molho de soja	100g 80g 40g 60g 60g qb 60g ≤0,2g qb 1 colher sopa	Num tacho alourar levemente o alho bem picadinho num fio de azeite. De seguida juntar o alho francês e deixar uns minutos até este perder a água. Juntar os restantes legumes, tapar e deixar cozinhar por 5 minutos. Juntar as lentilhas, a polpa de tomate, o sal, o molho de soja e mexer. Tapar de novo o tacho e deixar mais 10 minutos para os legumes acabarem de cozer e o sabor apurar.
F.T.VEG.27 Stroganoff de cogumelos	Fettucini /massa integral Cebola Grande fatiada Cogumelos fatiados Natas de soja	100g 40g 200g 75ml	Ferva água salgada num tacho, junte a massa e coza-a durante 8 minutos, ou até que fique al dente. Escorra e reserve, mantendo-a quente. Entretanto numa frigideira em lume médio, salteie a cebola e os cogumelos, mexendo ocasionalmente, durante 5 minutos ou até ficarem tenros e dourados. Junte as natas de soja e misture bem. Baixe o lume e deixe cozinhar durante 5 minutos ou até que o molho engrosse ligeiramente. Coloque o molho por cima da massa na hora de servir.



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

F.T.VEG.28 Favas com quiabos	Favas Quiabos Cenoura Cebola Alho Tomate maduro Sal Pimentão vermelho Coentros Azeite Chouriço de soja	200g 150g 40g 40g qb 80g ≤0,2g qb qb qb 50g	Pique a cebola, o alho e o tomate. Numa caçarola com um fio de azeite, regue a cebola e o alho, junte o tomate e deixe cozinhar até ficar desfeito. Adicione a cenoura em rodela finas, os quiabos em rodela grossas, as favas e coentros. Salteie cerca de 3 minutos. Adicione a água e deixe cozinhar por cerca de 15 a 20 minutos. Na hora de Servir polvilhe com coentros picados e arroz / fatias de pão.
F.T.VEG.29 Tagliatelli com soja e molho de tomate	Tagliatelli Cebolas Alho Tomates bem maduros sem pele nem sementes Azeite Soja grossa Sal Tomilho Orégãos	100g 80g qb 150g qb 36g ≤0,2g qb qb	Primeiro, colocar a soja em água e deixar de molho durante 1 hora ou até ficar bem mole. No fim deste tempo, retirar a água e espremer bem a soja. Reservar. Depois, cozer o tagliatelli com um fio de azeite e uma pitada de sal. Picar a cebola e o alho e colocar numa panela juntamente com os tomates, o sal, os orégãos, os tomilhos e deixar cozer até começar a ferver. Nessa altura, com a varinha mágica, moer o preparado até ficar homogéneo. De seguida, colocar a soja reservada e deixar a cozer durante 5 minutos em lume brando. No fim, colocar o molho de tomate sobre o tagliatelli. Servir de imediato.
F.T.VEG.30 Estufado de grão com legumes	Grão-de-bico cozido Alho francês Cenoura Couve-flor Brócolos Alho Polpa de tomate / tomate Sal Azeite Molho de soja	100g 80g 40g 60g 60g qb 60g ≤0,2g qb 1 colher sopa	Num tacho alourar levemente o alho bem picadinho num fio de azeite, De seguida juntar o alho francês e deixar uns minutos até este perder a água. Juntar os restantes legumes, tapar e deixar cozinhar por 5 minutos. Juntar o grão, a polpa de tomate, o sal, o molho de soja e mexer. Tapar de novo o tacho e deixar mais 10 minutos para os legumes acabarem de cozer e o sabor apurar.





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

ANEXO I

ANEXO G - MODELO DE RECLAMAÇÃO DO FUNCIONAMENTO DO REFETÓRIO

ESCOLA _____

DIA: ___ / ___ / _____

1) APRESENTAÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO DA RECLAMAÇÃO:

2) REGISTO (S) DIÁRIOS DO FUNCIONAMENTO (ANEXO D) A QUE REPORTA A RECLAMAÇÃO:

ANEXO D _____ / _____ / _____

ANEXO D _____ / _____ / _____

ANEXO D _____ / _____ / _____

*Juntar os anexos referidos

3) OUTROS DOCUMENTOS DE SUPORTE:

(NOTAS DE ENCOMENDA /REGISTOS DE ENTRADA E SAÍDA DE MATÉRIA PRIMA ...)

DATA: ___ / ___ / _____

O Diretor da Escola/Agrupamento



Praça da República – Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318000 F. 255 318170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

ANEXO H - PEDIDO DE ALTERAÇÃO DE EMENTA

ESCOLA _____

DIA: ___ / ___ / _____

Ementa definida

EMENTA	
SOPA	
PRATO	
FRUTA/DOCE	

Ementa pretendida

EMENTA	
SOPA	
PRATO	
FRUTA/DOCE	

MOTIVO:

DATA: ___ / ___ / _____

O/A REPRESENTANTE DA ESCOLA / EMPRESA





CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

Avaliação da refeição de prova

ANO LETIVO ____/____

Refeitório da escola: _____

Quem realizou a prova (Direção, Pais/EE, Funcionário....): _____

Data da prova: ____/____/____

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO

Componentes	Muito Mau	Mau	Aceitável	Bom	Muito Bom
1- CONFEÇÃO					
2- QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS					
3- APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO					
4- APRESENTAÇÃO DO PESSOAL					
5- EFICIÊNCIA DO SERVIÇO					
6- HIGIENE DAS INSTALAÇÕES					

Assinatura



Praça da República - Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318 000 F. 255 318 170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

ANEXO J1

DECLARAÇÃO DE INTERESSE

DIETAS ALTERNATIVAS

ANO LETIVO ____/____

Eu (nome) _____ portador do documento de identificação pessoal nº _____, válido até ____/____/____, encarregado de educação do aluno (nome) _____, a frequentar o ____ ano, da turma _____, do Agrupamento de Escolas/Escola Não agrupada _____, DECLARO :

- que o meu educando necessita de uma dieta específica por motivos de alergias e/ou intolerâncias alimentares, e que esta declaração só é válida acompanhada de declaração médica atualizada, comprovativa da situação clínica do aluno.

- Interesse em que o meu educando beneficie de uma dieta vegetariana

- Interesse em que o meu educando beneficie de alteração da ementa por motivos étnicos/religiosos

- tomar conhecimento que esta declaração é válida até ao final do presente ano letivo.

Data : ____/____/____

(Assinatura do Encarregado de Educação)



Associação de Municípios do Nordeste Alentejano
Praça da República - Margaride
4610-116 Felgueiras

T. 255 318000 F. 255 318170
geral@cm-felgueiras.pt

www.cm-felgueiras.pt



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

ANEXO J2
PEDIDO DE DIETAS ALTERNATIVAS
ANO LETIVO ____/____

Nome do(a) aluno(a): _____
Nº: ____ Ano: ____ Turma: ____
Agrupamento de Escolas/Escola não Agrupada: _____

Tipo de dieta :
Alergias e/ou intolerâncias alimentares
Vegetariana
Étnica/Religiosa

Alimentos a excluir da ementa :

Carne Tipos : _____
Peixe
Mariscos
Ovo
Lactose (Leite e derivados)
Soja
Glúten
Fruta Tipos : _____
Chocolate
Outros : _____

Data : ____/____/____

Assinatura do Encarregado de Educação

