

ANEXO A

Alimentos Autorizados e Produtos e Procedimento Interditos

I - Alimentos Autorizados

1 - CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada e marcada com as marcas de salubridade, em conformidade com a legislação em vigor aplicável, designadamente, com o disposto nos Reg. (CE) nº 853 e 854, do Parlamento Europeu e do Conselho datados de 29 de abril de 2004, com identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha, apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

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

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

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

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

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

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

- Aba descarregada
- Cachaço

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

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

1.5 - Carne picada

1.5.1- Os hambúrgueres e almôndegas a servir devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado e com os seguintes ingredientes:

- Hambúrgueres:

Carne de bovino picada (70%)

Proteínas vegetais hidratadas (25%)

Fibras vegetais

Pão ralado

Sal

Especiarias

Aromatizante

Taxa de gordura inferior a 15%.

Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%.

- Almôndegas:

Carne de bovino picada (60%)

Proteínas vegetais hidratadas (23%)

Ovo

Tomate

Aipo

Cebolas

Pão ralado

Sal

Condimento

Plantas aromáticas

Taxa de gordura inferior a 15%

Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%.

1.5.2- Os pratos a seguir indicados devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor:

- **Almofadinhas**

- **Croquetes**

- **Lasanha**

- **Canelones**

- **Ravioli**

- **Rissóis de carne**

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

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

- a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação, não sendo permitida, em caso algum, a utilização da descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim, evitando-se, assim, o risco de contaminações cruzadas.
- b) A zona de preparação da carne picada tem de ser distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe. Não é permitida a preparação da carne picada em simultâneo com outro tipo de carne, na mesma zona.
- c) A peça de carne que será utilizada para picar, deverá obedecer aos parâmetros apresentados no número 1.1 – Peças de talho para bifes – e possuir as seguintes características:
 - Isenção de gorduras;
 - Isenção de aponevroses;
 - Isenção de sinais de oxidação.

1.6.2- No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b) do número 1.6.1, a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado, respeitando sempre os parâmetros indicados na alínea c) do número 1.6.1.

2 - CARNE DE PORCO

2.1 - Pernas ou pás

Limpas, refrigeradas ou congeladas provenientes de reses abatidas para consumo público e marcadas com as marcas de salubridade, em conformidade com a legislação em vigor aplicável, designadamente, com o disposto nos Reg. (CE) nº 853 e 854, do Parlamento Europeu e do Conselho datados de 29 de abril de 2004,

2.2 - Bife de porco

Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3 - Assar

Perna limpa

Pá limpa

2.4- Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

- Serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor;
- Serem selecionadas do cachaço, lombo e pé em percentagem equitativa;
- Terem corte por processo standardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

3 - CARNE DE COELHO

Carcaças provenientes de matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação. Em estado refrigerado ou congelado.

Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma

fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e marcação de salubridade, em conformidade com a legislação em vigor aplicável, designadamente, com o disposto nos Reg. (CE) nº 853 e 854, do Parlamento Europeu e do Conselho datados de 29 de abril de 2004.

4 - CARNE DE PERU

4.1- Peru inteiro

Deverá revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isento de penas, penugens ou canudos e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas deve oscilar entre 5 e 8 Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e marcação de salubridade, em conformidade com a legislação em vigor aplicável, designadamente, com o disposto nos Reg. (CE) nº 853 e 854, do Parlamento Europeu e do Conselho datados de 29 de abril de 2004.

4.2- Coxas de peru

Correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, seccionados superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio-társica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

4.3 - Bifes de peru

Obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de ossos ou cartilagens. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

4.4- Espetadas de peru

Pedaços regulares de cerca de 3 a 4 cm, perfurados por eixo metálico com características anti-oxidantes ou de madeira, sempre com a tara perdida. Frescas, refrigeradas ou congeladas e devidamente rotuladas. Constituídas por 68% de carne de peru, isenta de gorduras e

aponevroses, 20% de toucinho; 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidades de 100g no mínimo.

5 - PATO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado. O peso médio unitário das carcaças limpas é de 3Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e marcação de salubridade, em conformidade com a legislação em vigor aplicável, designadamente, com o disposto nos Reg. (CE) nº 853 e 854, do Parlamento Europeu e do Conselho datados de 29 de abril de 2004.

6 - FRANGO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado, o peso unitário médio é de 1Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e marcação de salubridade, em conformidade com a legislação em vigor aplicável, designadamente, com o disposto nos Reg. (CE) nº 853 e 854, do Parlamento Europeu e do Conselho datados de 29 de abril de 2004.

7 – PRODUTOS DE SALSICHARIA

7.1 – Fiambre

Da perna ou da pá, desentalado, envolvido em película plástica impermeável à água e ao vapor de água, aderindo totalmente ao fiambre ou “ensacado” em embalagens de matéria inócua aprovada legalmente e fechadas com prévia extração do ar, com peso de 3,5 a 5,5Kg e isento de fécula.

7.2 – O Fiambre deve possuir rótulo com as seguintes indicações:

- Designação do produto;
- Ingredientes;
- Tipo;
- Nome do fabricante;
- Localidade e origem do fabricante;
- Data de fabrico / lote;
- Modo de conservação;
- Durabilidade mínima.

8 - OVOS

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

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

b) Ovo em natureza só cozido.

Ovos de galinha da Categoria **A** e Classe de Peso **L** (Peso >63g e <75g / ovo).

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, devendo constar na embalagem:

- Categoria de qualidade (Categoria A – Ovos Frescos);
- Classe de peso;
- A data limite de consumo;
- As condições especiais de conservação;
- O número de aprovação oficial do centro de inspeção e classificação;
- O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação;
- A marca da empresa ou marca comercial.

Cada ovo, deverá ainda estar carimbado individualmente através de números e letras que deverão traduzir os seguintes requisitos: 1º dígito: modo de criação, Letra: Código do Estado-Membro da EU; 3º dígito: identificação da região do país; restantes dígitos: código de

exploração.

As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que não seja inutilizado no ato de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis.

Os ovos devem ser armazenados, dentro das suas caixas de transporte, em local bem ventilado, nunca perto de produtos que lhes possam transmitir cheiros, como, por exemplo, o bacalhau salgado seco, fruta, etc.

9 - PESCADO

9.1 - Tipos de apresentação:

- a) Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça.
- b) Em postas – quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral: as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm.
- c) Em filetes – quando o pescado é submetido à filetagem.

9.2 - Conservação:

- a) Refrigerado;
- b) Congelado – quando submetido à temperatura da ordem dos -35°C, de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a - 18°C; a percentagem de vidro para os filetes não pode ultrapassar os 30% e a do peixe inteiro ou em postas 10%.

9.3 - Espécie de pescado e fins culinários:

- a) Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5); pargo legítimo; mero; corvina; cherne; polvo, maruca; abrótea e bacalhau;
- b) Assar: Pargo legítimo e mulato; carapau; corvina; cherne; mero; peixe vermelho; bacalhau; salmão e dourada;
- c) Grelhar: Solha; peixe-espada branco; carapau; besugo; cherne; dourada; lulas; chocos e

bacalhau.

- d) Fritar: Solha; peixe-espada branco; carapau; pescada n.º 3; pescadinhas; bacalhau, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de rabeta.
- e) Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de 3 variedades.
- f) Arroz: polvo; lulas; tamboril; bacalhau e mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de três variedades.

10 - BACALHAU SALGADO SECO

Da espécie “Gadus morhua, variedade morhua” e do tipo crescido.

11 - PASTÉIS DE BACALHAU

Devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor.

12 - ATUM

Atum em pedaços, em azeite ou água, em latas individuais ou de 2 quilos, de utilização imediata, sendo proibido armazenar qualquer lata depois de aberta.

13 - ARROZ

Do tipo agulha (do tipo carolino apenas para a confeção de arroz doce).

14 - MASSAS ALIMENTÍCIAS

Massas de 1ª qualidade

15 - LEGUMINOSAS SECAS

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

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

16 - FARINHA DE TRIGO

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

17 - BATATA

Os tubérculos tipo redondo não devem ter diâmetro inferior a 40mm; os de tipo alongado não devem ter o diâmetro inferior a 35mm.

18 - BATATA DESIDRATADA

Em embalagens individuais não superiores a dois quilos.

19 - LEGUMES E HORTALIÇA

Frescos ou congelados

20 - ERVAS AROMÁTICAS

Congeladas ou desidratadas (coentro, salsa, alecrim, louro e orégão).

Privilegiar a utilização de ervas aromáticas variadas para a preparação e confeção das refeições, pelo menos duas vezes por semana, reduzindo o teor de sal na confeção.

21 - SALADAS

No caso de saladas cruas é obrigatória a utilização de processos de desinfeção, devendo utilizar-se pastilhas de desinfeção.

22 - ESPECIARIAS

Especiarias permitidas: pau de canela, canela em pó, colorau, noz-moscada e baunilha
(Em embalagens pequenas, devidamente acondicionadas).

23 - AZEITE

Azeite Extra Virgem (em embalagem de vidro). O azeite, para além do uso na confeção dos alimentos, deve ser disponibilizado em todos os refeitórios escolares em garrafas de vidro devidamente rolhadas e rotuladas, para tempero das saladas e de outros alimentos prontos a consumir.

24 - ÓLEO VEGETAL REFINADO

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade e engarrafado.

25 – SAL

Sal higienizado, em sacos de plástico de 1Kg.

26 - TOMATE PELADO

Em latas de 1Kg ou superior, de utilização imediata, sendo proibida a sua armazenagem depois de abertas.

27 - LEITE

Ultrapasteurizado, meio gordo, em embalagens de litro.

28 – IOGURTE

Iogurte de aromas, peso líquido 125gr.

A ficha técnica do iogurte de aromas deve ser apresentada à entidade adjudicante para autorização prévia.

29 - PÃO DE MISTURA

A ficha técnica do pão de mistura deve ser apresentada à entidade adjudicante para autorização prévia, deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio
- 35% de farinha 65
- 35% de farinha 200
- Água
- 0,4% de sal
- Levedura

II - Produtos e Procedimentos Interditos

1 – ADITIVOS ALIMENTARES

É expressamente proibida a utilização de aditivos (exemplo: caldos concentrados, molhos, corantes, bicarbonato de sódio, entre outros).

2 – AÇÚCARES, FUMADOS, ENLATADOS E PRODUTOS PROCESSADOS

É expressamente proibido a utilização de fumados, fruta em calda ou cristalizada, refrigerantes, sumos e néctares de fruta, bem como gelados.

A inobservância do disposto anterior só é excecionalmente permitido em dias festivos, mediante autorização da entidade adjudicante.

3 – REFEIÇÕES EXTERNAS

É vedado ao adjudicatário introduzir refeições preparadas em cozinhas que não cumpram o definido no presente Caderno de Encargos.

III - Ementas

1- As refeições a servir no refeitório escolar deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas a aprovar pela entidade adquirente nos termos do presente caderno de encargos. Devem ser observadas as capitações existentes e a Lista dos Alimentos Autorizados (Anexos A e B).

2- No processo de empratamento, devem ser escrupulosamente cumprida a quantidade de alimentos correspondentes à captação.

3- No caso da entidade adquirente servir refeições a alunos do 1º Ciclo ou crianças da Educação Pré-Escolar, deverão no que respeita ao prato principal, ser servidas considerando 80% das capitações estabelecidas para as demais.

4- A composição da ementa diária é a seguinte:

- 1 sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. É permitida canja e sopa de peixe, no máximo 2 vezes por mês, nas capitações previstas;
- 1 prato de carne ou de pescado, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos ou crus adequados à ementa; os legumes crus devem ser servidos em prato separado e preparado com as quantidades corretas (**no mínimo três variedades diárias**), possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes.
- 1 pão de mistura, embalado, de acordo com o Anexo A – Lista dos Alimentos Autorizados;
- Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época.
- Simultaneamente com a fruta, pode ainda haver doce / gelatina / gelado de leite / iogurte ou fruta cozida ou assada, duas vezes por semana, preferencialmente nos dias em que o prato principal é peixe.
- Água.
- Com o objetivo de assegurar a variedade das ementas e uma alimentação de qualidade é:

Semanalmente obrigatório:

- 1 prato de carne tipo: bife/costeleta/escalope/carne assada ou estufada fatiada
- Um máximo de duas vezes por semana de pratos com carne ou peixe fracionados
- 1 prato de aves ou criação
- 1 prato à base de leguminosas

- 1 prato de peixe à posta

Mensalmente obrigatório:

- 2 pratos de bacalhau
- 1 prato à base de ovo, substituindo um de carne

5- Sendo preocupação da entidade adquirente o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, não poderá esquecer-se também a função pedagógica da alimentação, pelo que a entidade adquirente e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo de sopa e legumes, produtos que por vezes os alunos “dispensam”, persuadindo-os a colocar no tabuleiro esses produtos.

6- Na elaboração das ementas, devem ser tomados em conta, para além dos constantes nas demais peças do presente procedimento, os seguintes aspetos:

- a) A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação, bem como a descrição do(s) método(s) de confeção, e sempre que possível, referido o valor calórico da mesma;
- d) A ementa apenas pode incluir fritos uma vez em cada duas semanas. Os óleos de fritura deverão ser testados após cada utilização. Os fritos devem ser confeccionados exclusivamente com óleo de amendoim, refinado, de qualidade, engarrafado (só para fritar). O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo.
- f) A designação das ementas deve ser clara e completa por forma a “ler-se” a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”.
- g) Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados – Anexo A deste documento, não podem ser utilizados na composição da ementa.

7- 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.

8- As escolas têm, obrigatoriamente, de implementar o sistema HACCP em obediência ao Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril.

9- O aprovisionamento de matéria-prima deve ser efetuado nos termos a acordar com a entidade adquirente.

10- A matéria-prima alimentar fresca / refrigerada 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).

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

12- É obrigatório o uso de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel, o empacotamento de talheres e do pão. Os guardanapos de papel deverão ser de folha dupla e com a dimensão de 33mmx33mm.

IV – Equipamentos e Utensílios

1. Facas

- Devem possuir cabos em materiais não porosos para facilitar a limpeza. Após qualquer manipulação entre alimentos diferentes deve ter-se cuidado de as higienizar corretamente.
- As facas para alimentos cozinhados devem destinar-se exclusivamente a esse fim, sendo estas devidamente desinfetadas após cada utilização.
- Para a preparação de alimentos crus devem existir facas diferentes para cada família: as carnes, os peixes, etc.

2. Placas de corte

- Devem ser de materiais não porosos para impedir que os resíduos de alimentos aí se acumulem e permitir uma melhor eficácia na limpeza.
- As placas de corte para alimentos cozinhados devem destinar-se exclusivamente a esse fim, sendo estas devidamente desinfetadas após cada utilização.
- Para a preparação de alimentos crus devem existir placas de corte diferentes para cada família: as carnes, os peixes, etc.

3. Conchas, colheres, garfos e demais utensílios e demais utensílios de preparação de alimentos

- Todos estes materiais devem ser preferencialmente em aço inox.
- É de evitar a utilização deste tipo de utensílios em materiais porosos, nomeadamente madeira.
- Estes utensílios, após a sua limpeza, devem ser colocados em gavetas perfeitamente limpas ou em qualquer outro local ao abrigo de contaminações.
- Quando utilizados para alimentos cozinhados devem ser sempre desinfetados, antes da sua utilização.