



DIÁRIO DA REPÚBLICA

PREÇO DESTE NÚMERO — 12\$00

Toda a correspondência, quer oficial, quer relativa a anúncios e a assinaturas do «Diário da República» e do «Diário da Assembleia da República» deve ser dirigida à Administração da Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Rua de D. Francisco Manuel de Melo, 5, Lisboa-1.

ASSINATURAS

As três séries	Ano	2000\$	Semestre	...	1200\$
A 1.ª série	»	850\$	»	...	500\$
A 2.ª série	»	850\$	»	...	500\$
A 3.ª série	»	850\$	»	...	500\$
Duas séries diferentes	»	1600\$	»	...	950\$

Apêndices — anual, 850\$

A estes preços acrescem os portes do correio

O preço dos anúncios é de 22\$50 a linha, dependendo a sua publicação do pagamento antecipado a efectuar na Imprensa Nacional-Casa da Moeda, quando se trate de entidade particular.

SUMÁRIO

Conselho da Revolução:

Portaria n.º 425/78:

Dá nova redacção ao n.º 185 do Decreto n.º 47 229, de 30 de Setembro de 1966 (Regulamento de Uniformes da Força Aérea).

Presidência do Conselho de Ministros:

Declaração:

De ter sido rectificado o Decreto-Lei n.º 159/78, publicado no *Diário da República*, 1.ª série, n.º 151, de 4 de Julho.

Ministérios das Finanças e do Plano e da Reforma Administrativa:

Portaria n.º 426/78:

Revê as regras de fornecimento de refeições aos funcionários e agentes da Administração Pública.

Ministérios das Finanças e do Plano, da Agricultura e Pescas e da Habitação e Obras Públicas:

Portaria n.º 427/78:

Exonera a comissão executiva do Programa Autónomo de Trás-os-Montes.

Ministério dos Negócios Estrangeiros:

Avisos:

Torna público os formulários n.ºs SE 139-34, SE 139-35 e SE 139-36 relativos ao Acordo Administrativo Complementar Luso-Francês n.º 2.

Torna público ter o representante permanente de Portugal junto do Conselho da Europa depositado o instrumento de ratificação da Convenção Europeia de Assistência Social e Médica e Protocolo adicional.

Torna público ter o representante de Portugal junto das Nações Unidas depositado o instrumento de ratificação, por parte de Portugal, das emendas aos artigos xxiv e xxv da Constituição da Organização Mundial de Saúde.

CONSELHO DA REVOLUÇÃO

ESTADO-MAIOR DA FORÇA AÉREA

Portaria n.º 425/78

de 29 de Julho

Considerando que pelo Decreto-Lei n.º 891/76, de 30 de Dezembro, foram criados os postos de sargento-mor e sargento-chefe;

Considerando a necessidade de ajustar o distintivo de sargento-ajudante ao que ora vai ser adoptado para aqueles postos e de especificar o respeitante a segundo-furriel;

Considerando o disposto no artigo 4.º do Decreto n.º 47 229, de 30 de Setembro de 1966:

Manda o Conselho da Revolução, pelo Chefe do Estado-Maior da Força Aérea, o seguinte:

1.º O Regulamento de Uniformes da Força Aérea (RUFA), publicado com o Decreto n.º 47 229, de 30 de Setembro de 1966, é alterado como segue:

1 — 185 — *Sargentos e praças* (fig. 112).

a) *Divisas*. Azul-cinza-claro; largas e ou estreitas; com um vivo azul-ferrete de modo a ficarem distanciadas entre si 0,15 cm quando sejam da mesma largura ou 0,3 cm quando sejam de largura diferente; de cada lado, exteriormente, vivo azul-ferrete; o vértice da divisa superior localiza-se sobre a linha média longitudinal das folhas exteriores das mangas, a 13 cm das costuras dos ombros; nas passadeiras e platinas, vão da orla anterior à posterior, centradas na zona de distintivos de postos.

b) *Escudo*. Em metal dourado-fosco. De duas dimensões: o maior usa-se isolado e o menor juntamente com divisas. É colocado sob as divisas, ao centro, com a orla superior tocando a linha que une as extremidades das divisas; se isolado, é colocado sobre a linha média longitudinal das folhas exteriores das mangas, a 13 cm das costuras dos ombros.

c) *As divisas e ou escudo, por posto* (fig. 113), são:

1) *Sargento-mor*. — Uma divisa larga e uma estreita, encimando escudo, com vértice para cima (mangas) ou para o lado da gola (passadeiras e platinas);

2) *Sargento-chefe*. — Uma divisa larga, encimando escudo, com vértice para cima (mangas) ou para o lado da gola (passadeiras e platinas);

3) *Sargento-ajudante*. — Um escudo;

- 4) *Primeiro-sargento*. — Quatro divisas estreitas, com vértice para cima (mangas) ou para o lado da gola (passadeiras e platinas);
- 5) *Segundo-sargento*. — Três divisas estreitas, com vértice para cima (mangas) ou para o lado da gola (passadeiras e platinas);
- 6) *Furriel*. — Três divisas estreitas, com vértice para baixo (mangas) ou para o lado da manga (passadeiras e platinas);
- 7) *Segundo-furriel*. — Duas divisas e uma contradivisa; as duas com vértice para baixo (mangas) ou para o lado da manga (passadeiras e platinas);
- 8) *Primeiro-cabo*. — Duas divisas: vértice para cima (mangas) ou

para o lado da gola (passadeiras);

- 9) *Segundo-cabo*. — Uma divisa; vértice para cima (mangas) ou para o lado da gola (passadeiras);

- 10) *Soldado-arvorado*. — Uma divisa; vértice para baixo (mangas) ou para o lado da manga (passadeiras).

2 — As figuras n.ºs 112 e 113 referidas no n.º 1 deste artigo e anexas ao presente diploma substituem as de igual número no RUFA.

3 — É revogado o n.º 186.

2.º A alteração ao RUFA constante do n.º 1.º entra em vigor em 1 de Agosto de 1978.

Estado-Maior da Força Aérea, 9 de Maio de 1978. — O Chefe do Estado-Maior da Força Aérea, *José Lemos Ferreira*, general.

SARGENTOS E PRAÇAS

Modelos de divisas

Fig. 112

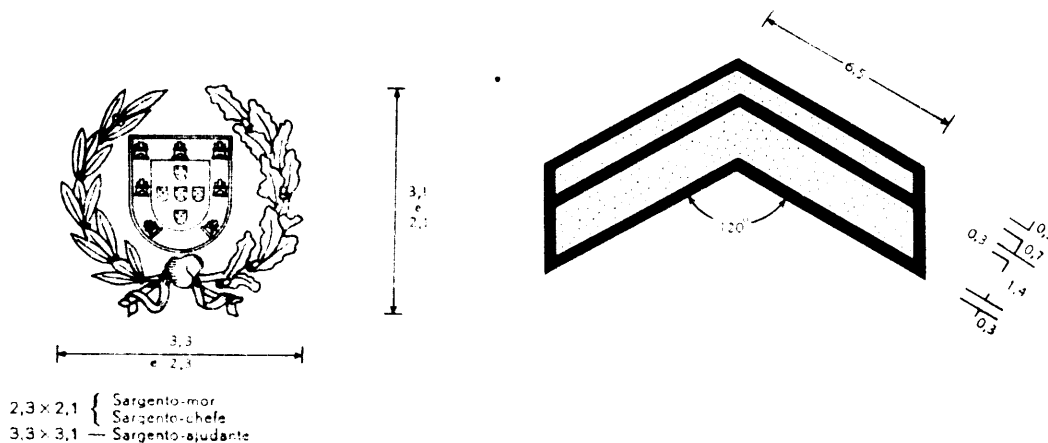
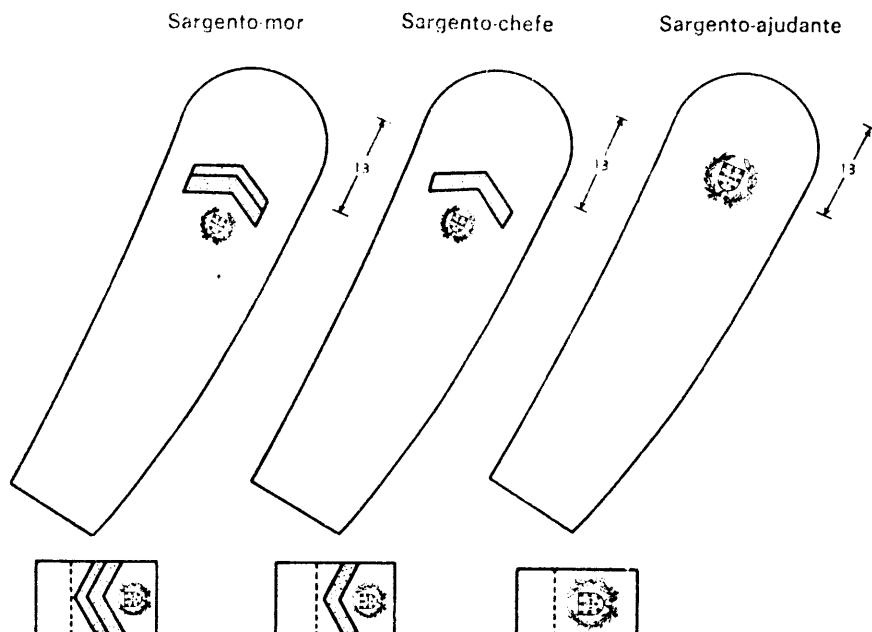
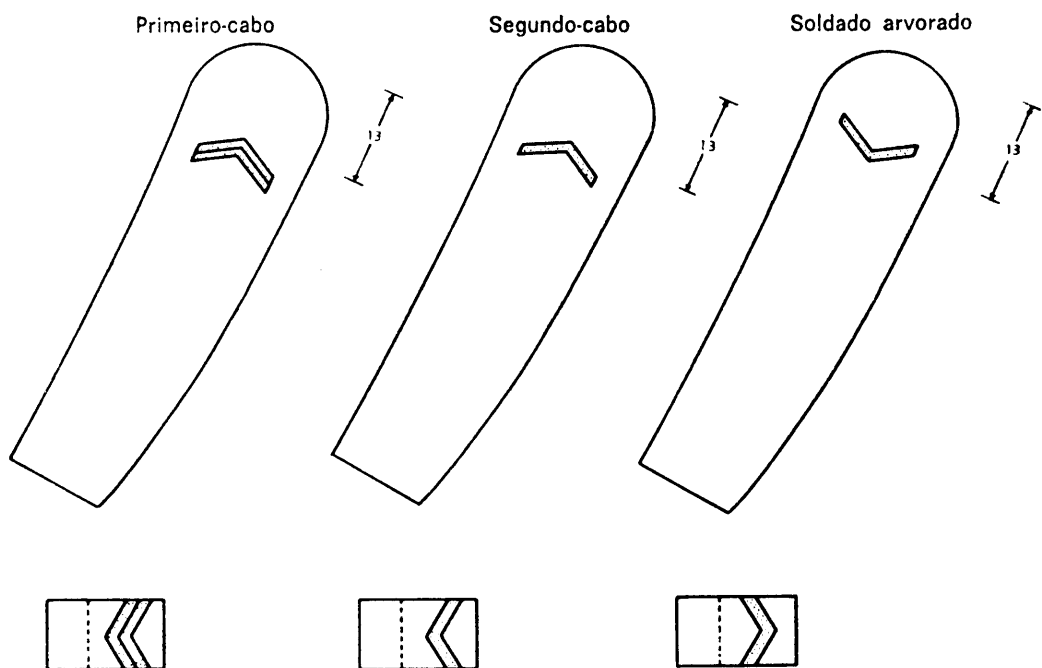
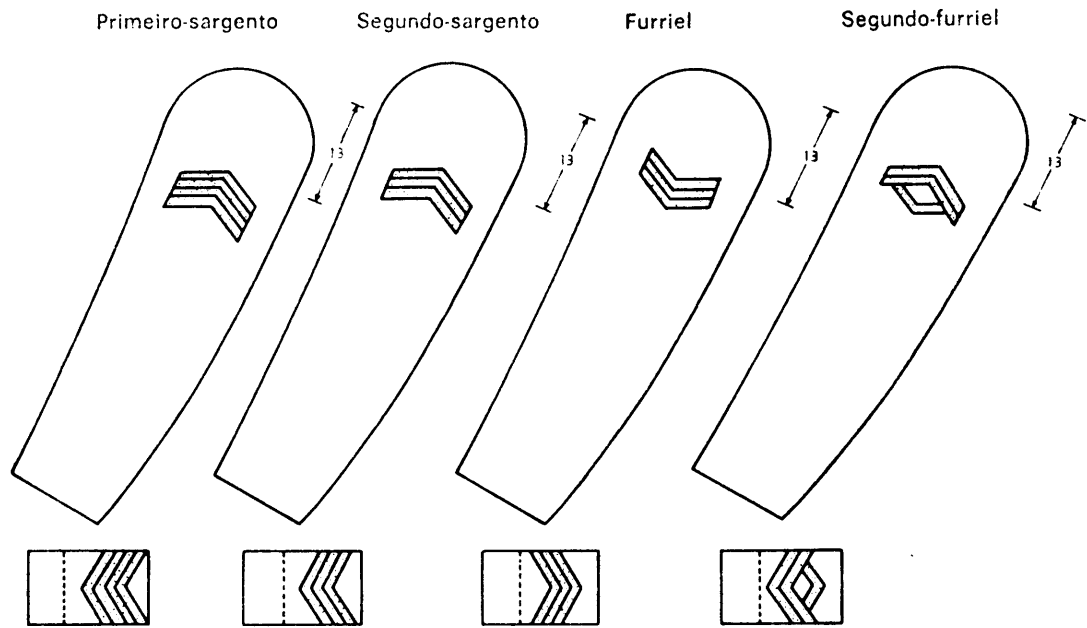


Fig. 113





PRESIDÊNCIA DO CONSELHO DE MINISTROS

Secretaria-Geral

Segundo comunicação do Ministério da Educação e Cultura, o Decreto-Lei n.º 159/78, publicado no *Diário da República*, 1.ª série, n.º 151, de 4 de Julho, e cujo original se encontra arquivado nesta Secretaria-Geral, saiu com a seguinte inexactidão, que assim se rectifica:

No artigo 2.º, onde se lê: «... órgãos de gestão da Biblioteca de Lisboa transita para a comissão ...», deve ler-se: «... órgãos de gestão da Biblioteca Nacional de Lisboa transita para a comissão ...»

Secretaria-Geral da Presidência do Conselho de Ministros, 14 de Julho de 1978. — Pelo Secretário-Geral, *Joaquim Brandão*.

MINISTÉRIOS DAS FINANÇAS E DO PLANO E DA REFORMA ADMINISTRATIVA

SECRETARIAS DE ESTADO DO ORÇAMENTO E DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

Portaria n.º 426/78

de 29 de Julho

1 — O presente diploma, na sequência das Portarias n.ºs 478/77 e 743/77, de 29 de Julho e 10 de Dezembro, respectivamente, procura melhorar e rever as regras de fornecimento de refeições aos funcionários e agentes da Administração Pública, tentando seguir os critérios adoptados a nível internacional, no que à denominada «alimentação racional» dizem respeito.

2 — Assim, o fornecimento de refeições, tendo em vista o padrão português no que se refere a valores nutricionais do homem adulto tipo médio, deve atender a um total diário de 2700/2800 calorias, valor este que, num conjunto de três refeições, pode ser repartido proporcionalmente pelo pequeno almoço (cerca de 20 %), almoço (cerca de 40 %) e jantar (cerca de 40 %).

3 — O valor calórico a obter para cada refeição deve ser fornecido à custa de 12 % a 15 % de proteínas, 25 % de gorduras e 60 % a 63 % de hidratos de carbono. No entanto, os valores de 12 % de proteínas e 63 % de hidratos de carbono não podem deixar de ser considerados como metas a atingir a médio prazo, fixando-se para já, e em relação às proteínas, o valor de 15 %, tendo em atenção os hábitos alimentares da população portuguesa, embora se reconheça que o mesmo seja ligeiramente elevado.

4 — Entre outros aspectos inovadores do presente diploma há a sublinhar a alteração das opções anteriormente estabelecidas, passando a exigir-se, como mínimos, apenas um prato principal e um de dieta. Teve-se, assim, em consideração a necessidade de facilitar a exequibilidade das presentes normas do ponto de vista técnico, em todos os refeitórios da função

pública. Por outro lado, a forma consagrada permite um maior aproveitamento de géneros, com a consequente diminuição de desperdícios, e possibilita uma melhor qualidade da refeição.

5 — O preço de venda fixado para o corrente ano é função, por um lado, das alterações estabelecidas na estrutura da refeição e, por outro, nos aumentos verificados nas matérias-primas incluídas no chamado «cabaz de compras».

6 — Por último, é de salientar que certas situações particulares em matéria alimentar, referentes a tipos específicos de actividades, poderão, caso se justifique, vir a ser oportunamente objecto de regulamentação autónoma.

Nestes termos:

Ao abrigo do n.º 1 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 305/77, de 29 de Julho:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelos Secretários de Estado do Orçamento e da Administração Pública, o seguinte:

1.º A composição da refeição tipo a fornecer por quaisquer entidades ou serviços públicos, personalizados ou não, deverá ser quantitativa e qualitativamente equilibrada e obedecer aos seguintes requisitos técnicos diários mínimos:

1 — Características técnicas gerais:

- 1200 calorias, quer para almoço, quer para jantar;
- As calorias referidas na alínea anterior deverão ser obtidas à custa dos nutrientes básicos a seguir discriminados, intervindo aproximadamente as percentagens e pesos indicados no quadro:

Nutrientes básicos	Porcentagem	Gramas
Proteínas	15	45
Gorduras	25	33
Hidratos de carbono	60	180

- Pelo menos metade do teor proteico indicado deve ser de origem animal;
- As gorduras deverão ser representadas por gorduras «para tempero» e as que fazem parte dos alimentos que as contenham;
- Os hidratos de carbono deverão ser fornecidos, na sua quase totalidade, por alimentos de origem vegetal.

2 — Composição da refeição:

I — Refeição normal:

- Sopa*. — Sempre que possível confeccionada à base de vegetais. O tempero deve ser feito com uma gordura vegetal adequada;
- Prato*. — Carne ou peixe, complementado com ovo, sempre que a ementa o justifique. A refeição pode ser fornecida utilizando mais de uma variedade de carne ou peixe, embora sujeita ao mesmo tipo de confecção.

Como acompanhamento poderão ser utilizados os considerados básicos e tradicio-

nais da alimentação do povo português, tendo em conta os hábitos alimentares. Esses acompanhamentos devem ser sempre complementados com vegetais, cozidos ou crus, individualizados ou incorporados no próprio acompanhamento, desde que adequados à ementa;

- c) *Pão*. — Uma unidade de 50 g;
- d) *Sobremesa*. — Fruta fresca de qualidade adequada e peso mínimo de 150 g; poderá, excepcionalmente, ser fornecida uma sobremesa de doce.

II — Dieta:

- a) *Sopa tipo ligeiro*. — Sempre que adequada, poderá ser fornecida a sopa utilizada para a refeição normal, sob a forma de puré ou creme, desde que obedeça ao requisito de ser fabricada à base de batata, adicionada com outros ingredientes, isolados ou associados, tais como vegetais de folhas verdes, cenoura, nabo, cebola, abóbora ou feijão-verde;
- b) *Prato*. — Poderá ser confeccionado com os mesmos alimentos que são utilizados na refeição normal, sempre que possível, embora sob o ponto de vista culinário de uma forma simples, que normalmente se designa por «cozidos» ou «grelhados». A constituição deste prato será de carne ou peixe, com os acompanhamentos adequados ao tipo de dieta;
- c) *Pão*. — Deve ser o fornecido nos mesmos termos da refeição normal;
- d) *Sobremesa*. — Fruta fresca, nos mesmos termos da refeição normal, cozida ou em compota.

2.º O preço de venda da refeição é fixado para o corrente ano em 35\$.

3.º O preço de venda a pagar pelos aposentados ou reformados com acesso aos refeitórios deve ser estabelecido escalonadamente, segundo critérios a adoptar pelos respectivos órgãos gestores, não devendo, em caso algum, o escalão mais elevado ser superior a metade do preço fixado no número anterior.

4.º É obrigatória a afixação, em local e de forma bem visível, do preço e da composição da refeição tipo referida nos números anteriores.

5.º Deverão ser uniformizados, de harmonia com o estipulado na presente portaria, os contratos que tenham por objecto o fornecimento de refeições aos serviços ou obras sociais dos Ministérios civis ou de outros organismos do Estado.

6.º As normas anexas ao presente diploma deverão ser observadas sempre que as condições de funcionamento do refeitório o permitam.

7.º As dúvidas suscitadas pela aplicação do presente diploma serão resolvidas por despacho conjunto dos Secretários de Estado do Orçamento e da Administração Pública.

8.º Ficam revogadas as Portarias n.ºs 478/77 e 743/77, de 29 de Julho e 10 de Dezembro, respectivamente.

9.º O presente diploma entra em vigor no dia 1 do mês seguinte ao da sua aplicação.

Ministérios das Finanças e do Plano e da Reforma Administrativa, 20 de Julho de 1978. — O Secretário de Estado do Orçamento, *Alberto José dos Santos Ramalheira*. — O Secretário de Estado da Administração Pública, *José Manuel San-Bento Meneses*.

ANEXO 1

Normas a que se refere o n.º 6 da Portaria n.º 426/78

Especificações de aquisição

No sentido de garantir um mínimo de qualidade e higiene aos produtos consumidos deverão sempre os refeitórios elaborar um conjunto de especificações a que os fornecedores terão de obedecer, sob pena de recusa dos géneros fornecidos.

Trata-se, evidentemente, de regras adaptadas às condições específicas de aquisição em cada refeitório, dependentes da sua dimensão, localização, tipos de fornecedores, etc., pelo que cada unidade deverá elaborar o seu próprio regulamento de aquisição, em que devem constar, para cada produto ou espécie de produtos, os seguintes elementos:

- 1 — Características do produto.
- 2 — Embalagem:
 - Tipo.
 - Peso.
- 3 — Condições para fornecedores.
- 4 — Preços.
- 5 — Sistema de entrega:
 - Prazos de entrega.
 - Horários de recepção.
 - Documentação necessária.

Adiantam-se em seguida normas de carácter geral, referentes a vários produtos, que poderão servir de base à elaboração destas especificações.

Omite-se, obviamente, dada a sua total particularidade, referências em relação aos pontos 4 e 5.

Carne

1 — Em peças (refrigerada):

1.1 — As peças devem apresentar-se de cor vermelha, com aspecto granuloso ao corte, isentas de sebo e aponevroses excessivas.

1.2 — Deverão ser rejeitadas as peças com aspecto untuoso ou com qualquer mancha reveladora de traumatismos ou ainda que não tenham sofrido o tempo de enxugo regulamentar.

1.3 — As peças devem ser transportadas em recipientes de aço inoxidável, ao abrigo de insectos e poeiras, e em veículos que obedeçam à regulamentação específica sobre o assunto.

1.4 — Só serão admitidos como fornecedores as firmas abrangidas pela regulamentação vigente para o fornecimento deste tipo de alimentos.

2 — Em quartos, congelada (para grandes refeitórios):

2.1 — Será apresentada sob a forma de «quartos», em igual número de posteriores e anteriores, em fase de profunda congelação, segundo os estilos de corte

e embalagem estabelecidos pela Junta Nacional dos Produtos Pecuários.

2.2 — O transporte da carne far-se-á em veículos apropriados pelos serviços sanitários competentes para o transporte de carnes.

Produtos de salsicharia

1 — Só poderão ser fornecedores os fabricantes com matadouro próprio. O fornecedor deverá identificar a sua oficina de preparação de carnes, indicando o número de registo e localização.

2 — Todos os produtos de salsicharia deverão ser fabricados com matérias-primas provenientes de porcos abatidos e aprovados para consumo público de acordo com o regulamento da inspecção sanitária.

3 — Deverão ser acondicionados em embalagens metálicas, de preferência de aço inoxidável, limpas e convenientemente protegidas de poeiras e outros factores de conspurcação.

4 — Chouriço de carne enlatado:

4.1 — O enlatamento será em embalagens de folha-de-flandres, herméticas, de formato cilíndrico e litografadas com a indicação do P. B., nome do fabricante e data do enlatamento.

4.2 — A percentagem de excipiente oleoso não deverá exceder 6% em relação ao peso bruto.

4.3 — Qualquer anomalia de natureza hígio-sanitária ou de outra natureza que justifique a devolução de uma embalagem origina a devolução do respectivo lote.

5 — Fiambre:

5.1 — O fiambre a fornecer será enlatado, tipo nacional, e deverá ser fabricado com pernas de porco.

5.2 — Os recipientes metálicos deverão apresentar-se devidamente rotulados e isentos de quaisquer sinais de alteração, ruptura e oxidações. Quaisquer anomalias organolépticas verificadas na matéria-prima e, bem assim, um excesso no excipiente gelatinoso no decorrer da sua abertura para consumo e que revelem deficiências de preparação tecnológica, insanidade ou diminuição do seu valor comercial implicam a sua rejeição e substituição imediata.

6 — Toucinho:

6.1 — Deve ser de coloração branco-marfim ou branco-rosado, de superfície lustrosa, consistência firme, com cheiro e sabor característicos.

6.2 — Não deverá apresentar-se oleoso, com cheiro e sabor anormais, com tecido mamário ou de espessura inferior a 3 cm ou superior a 6 cm.

6.3 — Deverá ser curado pelo sal e seco durante o período mínimo de quinze dias.

Lacticínios

1 — Manteiga:

1.1 — A manteiga a fornecer poderá ser de fabrico continental ou insular e deverá ser pasteurizada.

1.2 — A manteiga deverá ser convenientemente acondicionada em caixas de madeira ou cartão canelado e em blocos envolvidos por papel vegetal, pesando 250 g.

1.3 — As doses individuais de manteiga terão o peso de 15 g e deverão apresentar-se devidamente embaladas, por processos mecânicos, sob a forma «triangular» ou «quadrangular».

1.4 — Serão rejeitadas as manteigas cujas características químicas não correspondam à composição legal, aos tipos e origens requisitados e as que revelem falsificação, avaria ou conspurcação ou quaisquer outros sinais que as desvalorizem ou as tornem impróprias para consumo.

2 — Queijo:

2.1 — O queijo a fornecer deverá ser nacional. Para uso culinário será o adequado à confecção em formato regulamentado para a marca.

2.2 — A percentagem de gordura no queijo não deve ser inferior a 45%.

3 — As doses individuais terão o peso de 30 g e deverão apresentar-se devidamente embaladas por processos mecânicos, sob a forma «triangular» ou «quadrangular», em tipo de embalagem a indicar.

4 — Serão rejeitados os queijos cujas características químicas não correspondam à composição legal e os que revelem falsificação, avaria ou conspurcação, ou quaisquer outros sinais que os desvalorizem ou os tornem impróprios para consumo.

Peixe congelado

1 — Os peixes, moluscos e crustáceos, qualquer que seja o tipo de apresentação, devem ser congelados pelo processo ultra-rápido e revelar uma preparação cuidadosa — descamação, corte das barbatanas e evisceração completa — e corresponder a espécies de 1.^a categoria e de tamanho apropriado ao fim a que se destinam.

2 — Não devem revelar sinais de recongelação, desidratação, oxidação ou manchas hemorrágicas ou de qualquer outra natureza. O excesso de humidade trazida pela presença de gelo será descontado sempre que for superior a 1%.

3 — O peixe inteiro deverá apresentar-se convenientemente preparado, eviscerado e sem guelras, e o seu peso deverá estar incluído dentro dos seguintes limites:

Espécies	Pesos
	Gramas
Carapaus	50 a 75
Linguado	250 a 600
Pescadinhas	125 a 160
Pescada branca do alto	2 000 a 4 000
Sardinhas	50 a 75
Pargo	1 000 a 2 000
Chocos	300 a 1 000
Lulas	70 a 150

4 — Na aquisição de peixe em postas, estas deverão revelar um corte perfeito por processo mecânico, e serem provenientes de secção de peixe inteiro, sendo o seu peso médio de 150 g, excepto quando pedido expressamente pelo comprador.

5 — Os blocos de filetes ou de moluscos não devem conter fragmentos que revelem aproveitamentos retardados, de dimensões muito reduzidas ou gelo. O seu peso será de 2 kg a 4 kg.

6 — Os moluscos (lulas e chocos) deverão apresentar-se devidamente limpos e prontos para confecção.

7 — Quaisquer rejeições verificadas depois da sua confecção e por motivo de alteração de cheiro e desidratação acentuada, ou quaisquer outros defeitos de ordem sanitária ou deficiência tecnológica, serão da

inteira responsabilidade do fornecedor e, por consequência, descontadas nos respectivos fornecimentos.

8 — Só poderão ser fornecedores as firmas devidamente autorizadas por alvará à congelação do peixe, moluscos e crustáceos e dispondo, para a marca apresentada, de câmaras de congelação próprias.

9 — Os fornecedores deverão apresentar juntamente com as propostas um certificado em como a fábrica de congelação está sob *contrôle* hígio-sanitário adequado e a garantia da inspecção médico-veterinária.

Nota. — O pargo deverá ser legítimo e de tamanho regular, próprio para cozer, sendo recusadas postas de peixes pequenos, tipo pargueta, bica ou sémola.

Atum e cavala enlatados

1 — O atum será em posta do tronco e o excipiente oleoso, de preferência azeite com as características legais, e não deverá exceder 10 % do peso líquido.

2 — A cavala será apresentada sob a forma de filetes inteiros.

3 — Os recipientes metálicos deverão ser litografados, com indicação bem visível do conteúdo, natureza do excipiente, peso líquido, tipo de confecção e identificação do recipiente e deverá obedecer às determinações legalmente estabelecidas.

4 — Deverão ser rejeitadas as latas abauladas, oxidadas, não litografadas, e as que revelarem excesso de excipiente oleoso ou matéria-prima de qualidade inferior.

Galinhas, frangos, patos, perus e coelhos

1 — As galinhas, frangos, patos e perus devem ser, sempre que possível, do tipo «pronto a cozinhar». Devem apresentar as seguintes características: carcaças devidamente sangradas e depenadas, desprovidas da cabeça, pescoço, patas e vísceras. A cloaca será eliminada.

2 — As miudezas — pescoço, moela (a qual deverá ser aberta e desprovida de conteúdo e mucosa), fígado, coração e patas (que deverão ser escaldadas, descamadas e sem unhas) — deverão ser acondicionadas separadamente em sacos de polietileno de peso não superior a 1 kg.

Quanto ao fornecimento de patos, as respectivas miudezas serão desprovidas das extremidades dos membros inferiores (patas).

3 — Os coelhos serão despojados da pele, eviscerados, cabeça desprovida de orelhas e sem extremidades manuais e pedais.

O fígado, o coração e rins fazem parte integrante da carcaça. Não devem ser fornecidos coelhos-bravos.

4 — As carcaças deverão apresentar sinais de uma sangria perfeita, de boa preparação tecnológica, isto é, sem penas, penugem ou canudos e serem provenientes de aves abatidas em bom estado de saúde em matadouros camarários ou particulares, quando aprovados oficialmente para esse efeito.

5 — As carcaças serão entregues no estado de fresco ou refrigerado e deverão apresentar os selos ou carimbos comprovativos de inspecção sanitária *post mortem*.

6 — Serão rejeitadas as carcaças que se apresentarem deficientemente depenadas e sangradas, com penugem ou canudos, roturas da pele, cortes, deformações, fracturas, magreza excessiva ou quaisquer

outros sinais que evidenciem doença ou alterações posteriores ao abate que as tornem repugnantes ou impróprias para consumo.

7 — Constitui ainda causa de rejeição o excesso de humidade, o aspecto cozido da pele, presença de fezes ou restos de alimentação de sangue, ou quaisquer deficiências de ordem tecnológica que impliquem desvalorização comercial.

8 — As carcaças que revelem no decorrer da preparação ou mesmo na sua confecção cheiro ou sabor a ranço ou quaisquer outras alterações que traduzam longa conservação, por congelação, serão devolvidas, seja qual for o seu estado de preparação culinária.

9 — No fornecimento de coelhos serão rejeitadas as carcaças que apresentarem hematomas, hemorragias, pêlos, cortes, deformações ou excessos de humidade e, bem assim, quaisquer outros sinais que evidenciem doença, emagrecimento, decomposição, conspurcação ou deficiente preparação tecnológica.

10 — No fornecimento de galinhas, a percentagem de machos não deverá ser superior a 25 % do total.

11 — O peso das carcaças deverá estar compreendido nos seguintes limites:

Espécies	Pesos — Quilograma
Galinhas	1,8-2,2
Frangos	0,9-1,2
Patos	1,2-1,5
Perus	9-8
Coelhos	1

12 — A embalagem deverá ser em recipientes metálicos de rede ou chapa, de preferência de aço inoxidável, ou em embalagens de plástico.

As embalagens deverão apresentar-se limpas e proteger convenientemente o conteúdo.

Ovos

1 — Os ovos devem ter conformação regular, casca limpa e íntegra, câmara-de-ar imóvel não superior a 10 mm de altura, clara consistente e gema pouco visível ao ovoscópio.

2 — Apenas serão aceites os ovos inspecionados e classificados nos centros de *contrôle* oficiais, os quais deverão exibir a respectiva marca de classificação.

A marca de classificação deverá indicar a semana, a qual corresponderá à da entrega dos ovos ou à da semana anterior.

Nota. — Quando provenientes de câmaras frigoríficas, é obrigatória essa declaração no acto da entrega.

3 — As embalagens serão de madeira ou cartão para trinta dúzias, com cartões alveolares, de acordo com as determinações da circular n.º 1/Avic/60, da JNPP.

4 — Devem ser rejeitados:

4.1 — Os ovos que se apresentarem conspurcados por terra, fezes ou quaisquer matérias estranhas; os que apresentarem a casca mole, muito frágil ou fracturada, com derrames, bolores, vestígios de sangue, envelhecidos, com gema difusa, incubados, podres ou corruptos ou com quaisquer outras alterações que os tornem impróprios para consumo.

4.2 — Os de peso inferior a 50 g e os de pata, quando incluídos na mesma embalagem.

4.3 — Os ovos em que não seja dado comprimento ao determinado na nota do ponto 2.

Legumes frescos e hortaliças

1 — Sob a designação genérica de hortaliças e legumes frescos, agrupam-se os seguintes produtos hortícolas:

Designação	Épocas
Abóbora	Julho/Dezembro.
Agriões	Novembro/Maio.
Alfices	Todo o ano.
Alhos	Todo o ano.
Beterraba-vermelha	Todo o ano.
Bróculos	Dezembro/Fevereiro.
Cebolas	Todo o ano.
Cenouras	Todo o ano.
Coentros	Todo o ano.
Couve-flor	Setembro/Maio.
Couve-galega	Todo o ano.
Couve-lombarda	Setembro/Outubro.
Couve-merceana	Março/Julho.
Couve-portuguesa, inteira	Todo o ano.
Couve-portuguesa, em molhos	Todo o ano.
Ervilhas, em vagem	Março/Maio.
Espinafres	Dezembro/Abril.
Favas, em vagem	Março/Maio.
Feijão-verde	Maio/Outubro.
Grellos de couve	Janeiro/Abril.
Grellos de nabo	Janeiro/Abril.
Nabiças	Janeiro/Junho.
Nabos	Todo o ano.
Pimentos	Junho/Outubro.
Rabanetes	Junho/Outubro.
Salsa	Todo o ano.
Tomate	Junho/Outubro.

2 — As hortaliças e legumes deverão ser frescos, de colheitas muito recentes, lavados em água limpa corrente, isentos de terra, parasitas ou quaisquer matérias estranhas. Devem obedecer às seguintes características:

2.1 — Agriões, bróculos, couve-galega, espinafres, grelos de couve, grelos de nabo, nabiças e rabanetes, apresentar-se-ão em molhos de tamanho apropriado, aspecto fresco, sem excesso de talos ou raízes, convenientemente lavados, sem parasitas, folhas velhas, amarelas ou caules fibrosos em excesso.

2.2 — Alfices e couves-portuguesas, com raízes aparadas, isentas de terra, sem folhas velhas ou parasitadas e sem grelos. As alfices devem pesar, por dúzia, 2,5 kg a 3 kg.

2.3 — Alhos, não grelos e isentos de rama. Em sacos de rede de 5 kg.

2.4 — Beterraba, cenouras e nabos, serão tenros, limpos de terra e de rama e isentos de sinais de parasitas.

2.5 — Couve-flor, limpa de pés e de terra e com as folhas cortadas ao nível da flor.

2.6 — Ervilhas, favas e feijão-verde, em vagens isoladas, sem folhas ou caules. Deverão revelar uma colheita recente, sem excesso de maturação ou mostrarem-se deterioradas.

2.7 — Couve-lombarda e merceana, isenta de pés, sem folhas velhas, amarelas ou parasitadas.

2.8 — Pimentos e tomates, convenientemente limpos, com um grau de maturação adequado e sem vestígios de deterioração.

2.9 — Cebolas:

É o bolbo radical de *Allium cepa*, convenientemente amadurecido e encascado, e deverá apresentar-se perfeitamente são, sem estar gelado.

Serão rejeitados os bolbos gelados, moles, em decomposição, molhados, com excesso de rama ou com partes inaproveitáveis, de peso superior a 10 % do peso total.

Em sacos de rede de peso não superior a 25 kg.

3 — Serão rejeitados as hortaliças e legumes que se apresentarem deteriorados ou revelarem sinais evidentes de impregnação por substâncias químicas, com cheiro anormal ou excesso de humidade, impurezas ou quaisquer alterações que os tornem supeitos ou impróprios para consumo humano ou lhes confira aspecto desagradável que lhes diminua o seu valor comercial.

4 — O excesso de humidade será calculado para desconto no peso; se for exagerado, será considerado como tentativa de fraude por adição e, nestas circunstâncias, rejeitado o fornecimento.

5 — Deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas e limpas.

Batatas

1 — É o tubérculo da *Solanum tuberosum*, utilizado para consumo humano.

2 — A batata não deverá ter mais de 5 % de desperdícios, que compreendam batatas cortadas, esmagadas, geladas, moles, com nódos negros interiores, podres, etc.

3 — Não deverá apresentar cheiro a mofo, sabor ácido, coloração esverdeada ou serão ainda devolvidos os fornecimentos em que se verifique mais de 5 % de batatas cujo diâmetro seja inferior a 5 cm e excesso de humidade dos tubérculos.

4 — O desperdício de descasque e regularização de olhos, não deve ir além de 25 % e o que exceder este limite será descontado ao fornecedor.

5 — As embalagens deverão ser de malha de tecido artificial, do tipo aprovado oficialmente. Serão consideradas taras perdidas.

6 — Os sacos devem ser selados, com certificado da Junta Nacional das Frutas.

Legumes secos

1 — Para efeitos de classificação, serão considerados de boa qualidade os legumes secos, qualquer que seja a sua variedade ou tipo, que cozerem bem até uma hora; regular, quando o tempo da cozedura for de duas horas e de inferior qualidade quando cozerem em mais de duas horas.

2 — Serão embalados em sacos de pano ou juta, devidamente fechados, com o peso de 50 kg a 75 kg. As embalagens deverão conter um rótulo — bem visível — com a indicação da variedade, tipo, peso e nome do fornecedor.

3 — Feijão:

3.1 — As variedades de feijão a adquirir são as seguintes:

Branco, tipo grado;
Catarino;

Frade, tipo grado;
Manteiga;
Vermelho.

3.2 — Os feijões, qualquer que seja a variedade, deverão apresentar-se limpos, sem misturas de grãos estranhos e revelar uniformidade de tamanho.

3.3 — Serão toleradas impurezas até 0,5 % desde que não sejam constituídas por terra ou pedras, que serão descontadas no peso; de grãos furados ou avariados por bolores até 1 % e avarias no tegumento até 2 %.

3.4 — Serão rejeitadas as embalagens que revelarem grãos avariados, falsificados, alterados ou corruptos, sempre que se verificar qualquer falta ou desvio de qualquer das condições expressas.

4 — Grão-de-bico:

4.1 — O grão-de-bico a fornecer será do tipo adequado ao fim culinário a que se destine.

4.2 — O grão-de-bico deverá apresentar-se limpo, de tamanho uniforme.

4.3 — Serão toleradas impurezas até 0,5 %, desde que não sejam constituídas por terra ou pedras, que serão descontadas no peso; de grãos furados até 3 % e de grãos mulatos até 5 %.

Frutas

1 — A fruta será fornecida, segundo as espécies, na época própria, de acordo com a seguinte discriminação, salvo a que se destina a dietas especiais, que poderá ser requisitada em períodos diferentes dos indicados:

Designação	Épocas
Damascos	Junho/Julho.
Ameixas <i>Golden e Santa Rosa</i> ...	Junho/Julho.
Ananás	Todo o ano.
Bananas	Todo o ano.
Castanhas	Novembro/Fevereiro.
Cerejas	Maio/Junho.
Figos	Agosto/Setembro.
Ginjás	Maio/Junho.
Laranjas	Novembro/Junho.
Limões	Todo o ano.
Maças	Todo o ano.
Melão	Julho/Novembro.
Nêspersas	Maio/Junho.
Peras	Julho/Novembro.
Peros	Setembro/Julho.
Pêssegos	Julho/Setembro.
Rainhas cláudias	Julho/Setembro.
Uvas	Agosto/Outubro.

2 — A fruta deverá ser das seguintes variedades:

Bananas — *Madeira e Angola*.

Cerejas — *Saco e Bical*.

Laranjas — *Baía e Vulgar*.

Maças — *Raineta e Riscadinha* (para assar); *Golden, Starking, Steinam e Rome* (para consumo em natureza).

Melão — *Palha Blanco e Espanhol*.

Peras — *Pérola, Carapineira e Rocha*.

Peros — *Bravo de Esmolfe, Amoreira e Casa Nova*.

Pêssegos — *Maracotão, Alcobaça e Rosa*.

Uvas — *Diagalves e Alphonse Lavallée*.

3 — O peso/dúzia para as espécies abaixo designadas deverá ser compreendido dentro dos seguintes valores:

Espécie	Peso em gramas		
	Mínimo	Máximo	Médio por unidade
Bananas	1 200	1 400	115
Laranjas	1 800	2 000	160
Limões	1 400	1 800	140
Maças	1 600	2 000	150
Nêspersas	350	500	35
Damascos	600	800	60
Peros	1 600	1 800	150
Peras	1 400	1 600	120

4 — A fruta deverá ser fresca, de colheita recente, em adequado estado de maturação e de tamanho uniforme.

5 — Serão rejeitados os frutos que se apresentarem deteriorados ou revelarem sinais evidentes de impropriedade por substâncias químicas, impurezas, matérias estranhas ou quaisquer outras alterações que os tornem impróprios para consumo ou lhes confira aspecto desagradável que lhes diminua o seu valor comercial e, em especial:

5.1 — *Bananas*. — Traumatismo, cura deficiente ou excesso de maturação. Frutos muito desiguais quanto ao seu tamanho.

5.2 — *Citrinos* (laranjas, limões e tangerinas). — Presença de ferrugens ou fumagina, tamanho muito desigual, deterioração por bolores; frutos secos, bichados ou com sabor a mofo; conspurcação por terra ou manchas. A presença de frutos deteriorados ou de tamanho inferior ao especificado no fundo dos recipientes que demonstrem fraudes implicará a devolução da respectiva embalagem.

5.3 — *Maças, peros e peras*. — Tamanho irregular, desigualdade de grau de maturação, pedrado e bichado, conspurcação por terra ou manchas de qualquer natureza que confirmem ao fruto aspecto desagradável.

5.4 — *Nêspersas*. — Tamanho desigual e de maturação avançada, manchas acastanhadas e bolores.

6 — Os citrinos, as maçãs, peros e peras deverão ser acondicionados em caixas de madeira ou cartão, com o peso não inferior a 15 kg.

Vinhos

1 — O vinho deve apresentar-se límpido, de bom gosto, isento de qualquer alteração e possuir as características legais.

2 — O vinho deverá apresentar-se acondicionado em embalagens de vidro de 5 l e 0,3 l, devidamente fechadas por processo inviolável e rotuladas, sendo estas taras a devolver.

Vinagre

1 — É o líquido resultante da fermentação do vinho.

2 — Deverá apresentar-se límpido, cheiro e cor próprios e sabor vinoso, conter o mínimo de 50 g

de acidez por litro, expresso em ácido acético, e 5 g de extracto. Deve estar isento de defeitos (casca negra ou ferrica, etc.) ou parasitas animais (anguilulas, moscas, ácaros do vinagre, etc.), não conter ácidos minerais livres, ácidos orgânicos adicionais, sais metálicos tóxicos, matérias estranhas e substâncias empireumáticas.

3 — O vinagre deverá apresentar-se em galhetas plásticas, rotuladas, com taras irrecuperáveis.

Sal limpo

1 — Deve ser obtido por qualquer processo de purificação que o isente de impurezas e seja incolor em solução aquosa a 10 %.

2 — Deve apresentar-se sob a forma de cristais uniformes e sem vestígios de impurezas.

3 — As embalagens deverão apresentar-se em sacos de algodão, de papel ou plástico, com o peso de 25 kg ou 50 kg.

4 — As embalagens deverão conter, de forma legível, a marca, designação do conteúdo, peso líquido e unidade fabril produtora.

Jam

1 — É o produto alimentar em partes sensivelmente iguais por fruto finamente fragmentado e expiciente açucarado, com ou sem adição de pectina e vitamina C.

2 — Deverá apresentar-se embalado em recipientes convenientemente fechados, de material plástico ou alumínio, inodoros, opacos, transparentes, rígidos, próprios para o acondicionamento de alimentos.

O peso de cada embalagem será de 40 g.

3 — O produto final deverá possuir uma consistência semi-sólida, translúcida, de cor brilhante, cheiro e sabor característico e com fragmentos bem visíveis do fruto que entra na sua composição.

4 — Deverá estar isento de corpos estranhos, tegumentos ou partes não comestíveis do fruto, isentos de bolores e insectos, cheiros anormais, corantes, conservadores químicos, humidade em excesso, grumos do açúcar ou quaisquer outras alterações, avarias ou conspurcações que os tornem repugnantes, impróprios para consumo ou que revelem deficiência de preparação que os desvalorizem comercialmente.

5 — Cada embalagem deverá conter a designação do conteúdo, espécie de fruto e marca do fabricante.

Produtos congelados

1 — Ervilhas:

De calibre igual ou inferior ao 2.

Em sacos de plástico, fechados por processo térmico, de 0,5 kg, 2,5 kg e 10 kg, P. L.

As ervilhas deverão apresentar-se de coloração esverdeada e soltas.

2 — Favas:

De tamanho médio, calibradas, sem vestígios de excesso de maturação traduzidos por calibre exagerado, engrossamento de casca ou coloração amarelada. Embaladas em sacos de plástico, fechados por processo térmico, de 5 kg e 10 kg, P. L.

Deverão apresentar-se soltas e de coloração esverdeada.

3 — Couve-flor:

De coloração branca, sem manchas de qualquer natureza.

Cortadas em quartos, sem caule em excesso. Embaladas em sacos de plástico com o peso máximo de 1 kg e acondicionadas em caixas de cartão, as quais poderão conter até dez sacos de plástico.

4 — Feijão-verde:

Será de dois tipos: preparado para cozido e cortado em fragmentos para sopas. Deverão apresentar-se desponteados e devidamente seleccionados.

Não deverão revelar-se fibrosos e a maturação deverá ser adequada.

Acondicionados em sacos de plástico de 2 kg a 5 kg.

5 — Pimentos:

Devidamente preparados e limpos, em quartos. Serão das variedades carnudas.

Acondicionados em sacos de plástico de 1 kg a 2 kg.

6 — Jardineira:

Mistura de cenouras, nabos, feijão e ervilhas. As cenouras, nabos e feijão devem ser cortados em dimensões apropriadas. O fornecedor deverá indicar a percentagem de cada um dos componentes. Em sacos de plástico de 2 kg a 5 kg.

Produtos desidratados

1 — Canja:

1.1 — Deve ser proveniente de galinhas criadas especialmente para o efeito e abatidas sob *contrôle* médico-veterinário.

1.2 — Deve apresentar-se sob a forma de um pó amarelado, de textura uniforme, sem vestígios de bolores, parasitas, sem grumos ou humidade.

1.3 — Não são de considerar as canjas a que sejam adicionadas quaisquer substâncias conservantes ou saborizantes. É permitido a adição de semolinas.

1.4 — A fórmula bromatológica para estes alimentos deve oscilar dentro dos seguintes limites:

Proteínas — 12 % a 15 %.

Gordura — 9 % a 12 %.

1.5 — Depois de confeccionada, a canja deve apresentar um aspecto de líquido cremoso, de gosto e cheiro peculiar, sem grumos.

1.6 — As embalagens devem ser de origem e de um peso que oscile entre 250 g e 500 g, devidamente rotuladas com o nome do produto e do fabricante.

2 — Base para sopas:

2.1 — Deve apresentar-se sob a forma de um pó branco, ligeiramente amarelado, de textura uniforme, semelhante ao talco, dissolvendo-se quase instantaneamente em água, sem fazer grumos nem crescer com a fervura.

2.2 — Não deve apresentar pontuações pretas, bolores, grumos, etc., deve ser inodoro e insípido, quando muito, com um ligeiro sabor a batata.

2.3 — A base fundamental da sua composição deve ser a batata desidratada em pó, à qual se permite a incorporação de qualquer outra leguminosa desidratada em pó, própria para a alimentação humana, sendo proibido a adição de conservantes ou saborizantes.

Também se permite a incorporação de sais e vitaminas.

2.4 — A fórmula bromatológica deste produto deve oscilar dentro dos seguintes limites:

- Proteínas — 18 % a 25 %.
- Gordura — 2 % a 3 %.
- Hidratos de carbono — 55 % a 60 %.
- Celulose — 1 % a 3 %.
- Humidade — 8 % a 10 %.
- Cinzas — 4 % a 6 %.

3 — Dobrada desidratada (dobradinha):

3.1 — É a dobrada fragmentada em pedaços, de dimensões apropriadas e uniformes e desidratadas.

3.2 — Não deverá apresentar cheiro e coloração anormais, vestígios de humidade ou fragmentação excessiva.

3.3 — Deverá ser fornecida em embalagens de origem, de madeira ou cartão, protegidas interiormente por um revestimento de material plástico.

4 — Ovos desidratados:

4.1 — O ovo completo deve ser desidratado por processo *spray* ou liofilização homogeneizado, filtrado e pasteurizado.

4.2 — É indispensável indicar a origem do produto e o tipo de embalagem.

4.3 — As embalagens devem apresentar-se devidamente fechadas, rotuladas, com a marca e nome do fabricante.

ANEXO 2

Normas a que se refere o n.º 6 da Portaria n.º 426/78

Conservação de alimentos

Para a conservação de alimentos deve sempre ser utilizado o frio. Quando isso não for possível, deverão os alimentos ser recebidos diariamente e conservados.

1 — Conservação pelo frio:

Os alimentos conservados pelo frio mantêm todas as suas propriedades nutritivas.

a) Os alimentos congelados devem ser conservados em câmaras com temperatura de -20°C , podendo ocupar a mesma câmara de congelação, seja qual for a sua espécie, dado que o frio à temperatura indicada não permite a transmissão, entre os alimentos, dos aromas próprios de cada um.

Para assegurar uma boa conservação dos produtos congelados ou ultracongelados industrialmente é indispensável mantê-los permanentemente a uma temperatura inferior ou, pelo menos, igual a -18°C . Apresentam-se valores relativos à duração da conservação de alguns produtos.

Produtos	Duração de conservação
	Meses
Carnes magras	4 a 12
Carnes gordas	4 a 5
Aves magras	8 a 10
Aves gordas	5 a 6
Peixes magros	4 a 6
Peixes gordos	1 a 3
Legumes	8 a 12
Frutos	8 a 12

Fonte. — *Congelation domestique et conservation des produits surgelés*, Paris, CEDEF.

b) Os alimentos frescos devem ser conservados em câmaras com temperaturas variáveis para cada alimento, mas que oscilam em regra entre -2°C e $+18^{\circ}\text{C}$. Estes alimentos tratados pelo frio chamam-se refrigerados. De uma maneira geral, os alimentos refrigerados devem utilizar-se no prazo máximo de oito dias.

As temperaturas a utilizar nos frigoríficos normais para alimentos frescos são as seguintes, para os vários tipos de alimentos:

Produtos	Temperaturas
Carnes	-2°C a $+2^{\circ}\text{C}$
Peixes	-2°C a $+2^{\circ}\text{C}$
Vegetais	$+6^{\circ}\text{C}$
Frutas	$+6^{\circ}\text{C}$ a $+10^{\circ}\text{C}$

Os alimentos frescos a colocar nas câmaras frigoríficas devem estar isentos de parasitas, terra, raízes ou quaisquer produtos que possam conduzir a sua alteração.

c) A armazenagem dos alimentos deve ser feita de forma que entre eles circule sempre o ar, como a seguir se indica:

Carnes — sempre penduradas;

Peixes — em tabuleiros perfurados de aço inoxidável e em camadas finas;

Vegetais — em recipientes de rede de malha fina em aço inoxidável;

Frutas — em prateleiras, numa só camada, ou em caixas perfuradas de material adequado e volume próprio para cada espécie.

2 — Regras de emergência para conservação de alimentos:

Não sendo possível dispor de instalações de frio, nem havendo possibilidade de aquisição diária, devem observar-se as seguintes regras gerais de conservação de alimentos:

a) Carnes ou peixes — poderão ser guardados em lugar seco durante quarenta e oito horas, polvilhados de sal, em recipientes de aço inoxidável ou plástico adequado e em camadas de pequena espessura.

O peixe deve ser sempre previamente limpo de vísceras.

b) Alimentos vegetais — devem ser cuidadosamente limpos de terras, pesticidas, etc. e seguidamente bem lavados, escorridos e guardados também em local fresco e de uma forma pouco compacta, no máximo de quarenta e oito horas.

c) Géneros tipo mercearia — deverão guardar-se em salas pouco húmidas, bem arejadas e sempre que possível em prateleiras ou tulpas adequadas, e dentro das embalagens de origem.

Uma vez abertas as embalagens de origem, o seu conteúdo deve ser rapidamente utilizado, em especial no caso de produtos facilmente perecíveis, tais como leite em pó, outros enlatados (salsichas, conservas de peixe), ovo em pó, etc.

ANEXO 3

Normas a que se refere o n.º 6 da Portaria n.º 426/78

Composição dos alimentos por 100 g de peso edível

Produto	Proteína animal	Proteína vegetal	Gordura	Hidrato de carbono	Calorias
Leite (a)					
Vaca (pasteurizado)	3,3	—	3,5	4,9	57
Em pó completo	26,0	—	27,5	38,0	503
Em pó meio gordo	31,5	—	14,0	45,0	432
Em pó magro	35,0	—	0,8	52,5	357
Queijo (a)					
Flamengo 30 % gordura	30,0	—	14,0	0,2	246
Serra curado	25,5	—	31,5	0,2	385
Serra fresco	21,0	—	27,0	0,2	327
Ilha	31,5	—	25,7	0,2	357
Carne (a)					
• Borrego:					
Costeletas	20,3	—	5,2	0,3	133
Perna	19,7	—	5,0	0,3	125
Cabrito:					
Costeletas	23,9	—	2,7	0,3	121
Peito	20,5	—	3,8	0,2	117
Perna	19,3	—	4,0	0,2	114
Carneiro:					
Costeletas	20,8	—	7,5	0,3	156
Perna (magra)	19,8	—	5,6	0,2	131
Porco:					
Alcatra (magra)	21,3	—	9,2	0,2	120
Costeletas (magras)	19,8	—	15,8	0,2	220
Lombo (magro)	20,0	—	9,1	0,4	167
Perna (magra)	21,0	—	7,5	0,2	152
Vaca:					
Acém	21,0	—	7,3	0,3	151
Alcatra	20,6	—	2,2	0,4	104
Cozer (magra)	21,7	—	9,8	0,3	176
Ganso	20,0	—	4,9	0,4	125
Pojadouro	22,0	—	4,8	0,2	132
Rosbife	21,0	—	5,9	0,4	139
Vitela:					
Alcatra	20,9	—	2,9	0,4	111
Bife	19,9	—	7,6	0,2	149
Costeletas	20,0	—	4,5	0,3	122
Peito (magro)	19,6	—	7,6	0,3	148
Fígado:					
Carneiro	21,8	—	5,6	1,5	144
Porco	20,9	—	5,0	1,8	135
Vaca	20,9	—	4,4	2,1	132
Vitela	20,3	—	6,7	1,5	148
Língua:					
Porco	15,9	—	23,6	—	276
Vaca	18,4	—	8,6	0,1	151
Vitela	17,5	—	4,5	0,4	112
Rim:					
Carneiro	16,2	—	3,0	0,2	93
Porco	17,0	—	3,0	0,4	95

Produto	Proteína animal	Proteína vegetal	Gordura	Hidrato de carbono	Calorias
Rim:					
Vaca	18,0	-	2,2	0,2	95
Vitela	16,8	-	3,4	0,2	98
Coelho:					
Coelho-manso (inteiro)	20,3	-	4,0	0,4	119
Coelho-bravo	22,0	-	0,6	0,4	95
Frango:					
Frango (inteiro)	19,6	-	6,8	0,2	140
Miúdos	18,1	-	5,8	0,3	126
Galinha:					
Galinha (inteira)	21,5	-	11,0	0,2	186
Miúdos	16,2	-	11,0	0,8	167
Pato:					
Pato (adulto)	16,0	-	25,2	0,3	292
Miúdos	18,8	-	5,7	0,5	128
Peru:					
Peru (inteiro)	20,5	-	6,1	0,2	138
Miúdos	19,8	-	3,5	0,3	112
Ovos (a)					
Inteiro (dois ovos)	12,0	-	11,6	0,6	155
Peixe (a)					
Fresco e conservado:					
Atum fresco	24,5	-	0,8	0,2	106
Atum de conserva (em azeite)	28,4	-	13,2	-	232
Bacalhau:					
Congelado (filetes)	17,8	-	0,5	-	76
Caras	23,4	-	0,8	-	101
Línguas	21,8	-	0,7	-	93
Seco e salgado nacional	34,7	-	0,5	-	143
Biqueirão (anchovas)	25,5	-	7,6	-	170
Cachucho	18,3	-	0,3	-	79
Carapau	19,5	-	2,3	-	99
Cavala fresca	20,0	-	8,0	-	153
Cavala em azeite	26,7	-	10,7	-	203
Cherne fresco	19,7	-	0,7	-	86
Cherne congelado (filetes)	20,7	-	1,3	-	96
Chicharro	20,1	-	3,5	-	114
Congro	19,1	-	7,8	-	147
Corvina	19,1	-	1,2	-	88
Dourada	19,3	-	1,1	-	88
Eiró ou enguia	17,8	-	6,3	-	128
Faneca	19,0	-	-	-	82
Garoupa fresca	20,5	-	1,4	-	95
Garoupa congelada (filetes)	20,0	-	1,0	-	89
Gorás	18,7	-	1,0	-	84
Linguado fresco	19,7	-	0,5	-	84
Linguado congelado	19,7	-	-	-	82
Pargo fresco	19,0	-	2,2	-	96
Pargo congelado (filetes)	21,3	-	0,5	-	90
Pargo congelado (posta)	20,5	-	0,6	-	88
Peixe-espada	19,2	-	0,8	-	87
Pescada fresca	17,4	-	6,4	-	74
Pescada (ovas)	14,0	-	2,9	-	82
Robalo	19,6	-	1,2	-	90
Salmonete	19,2	-	5,8	-	129
Sarda	19,5	-	11,5	-	182
Sardinha fresca (gorda)	18,8	-	17,2	-	230
Sardinha meio gorda	22,5	-	8,4	-	166
Sardinha conservada em azeite	25,5	-	15,8	-	245
Sardinha conservada em tomate	23,5	-	9,4	-	179
Sável	20,9	-	15,8	-	226
Solha	21,1	-	-	-	87
Tamboril	14,9	-	-	-	65
Viúva	20,5	-	-	-	91

Produto	Proteína animal	Proteína vegetal	Gordura	Hidrato de carbono	Calorias
Moluscos e crustáceos:					
Amêijoas	13,2	-	1,3	1,3	71
Berbigão	10,5	-	-	2,7	59
Mexilhão	12,1	-	1,5	2,0	70
Choco	16,5	-	1,0	-	76
Lula fresca	18,0	-	1,2	-	84
Lula congelada	14,0	-	1,1	-	68
Polvo fresco	15,3	-	-	-	66
Poivo meio curado	23,0	-	-	-	96
Polvo curado	46,4	-	1,2	-	199
Salsicharia (a)					
Paio (magro)	29,2	-	19,0	0,2	289
Presunto (magro)	25,0	-	17,0	0,1	252
Fiambre	25,9	-	14,0	0,5	230
Salpicão	28,0	-	19,0	0,2	285
Alheira	8,7	-	22,0	18,0	300
Chouriço de carne (magro)	24,5	-	32,5	0,2	390
Chouriço de sangue	11,5	-	62,5	-	605
Farinheira	4,8	-	52,0	26,7	595
Galantines (mosaico)	12,4	-	21,8	3,4	259
Linguiça (magra)	21,5	-	39,0	0,1	420
Morceia c/ H. C. Beira	12,0	-	14,3	12,0	225
Morceia s/ H. C. Beira	12,5	-	67,5	0,1	658
Mortadela	18,3	-	33,2	2,7	386
Salame	19,5	-	37,6	43,0	437
Torresmos	33,5	-	52,0	6,8	600
Toucinho fumado	8,0	-	73,5	0,1	695
Gorduras e óleos (d)					
Banha	-	-	99,5	-	895
Manteiga	-	-	84,7	0,5	764
Margarina	-	-	84,5	0,2	764
Toucinho fresco	1,3	-	95,0	-	860
Azeite	-	-	100,0	-	900
Óleo de amendoim	-	-	100,0	-	900
Leguminosas secas (b)					
Ervilha vulgar	-	27,8	1,4	32,5	254
Fava-do-algarve	-	25,8	1,3	38,4	269
Feijanico	-	22,6	1,3	50,0	302
Feijão-branco	-	21,0	1,4	50,0	297
Feijão-catarino	-	19,2	1,0	50,0	286
Feijão-manteiga branco	-	21,8	1,4	52,0	308
Feijão-manteiga escuro	-	22,1	1,4	52,0	308
Feijão-vermelho	-	18,6	1,2	52,8	296
Grão-de-bico	-	19,0	5,0	54,3	338
Soja (grão)	-	32,8	19,3	76,3	410
Vegetais (f)					
Bróculos	-	3,4	0,8	1,5	27
Couve-branca	-	2,2	0,4	2,5	22
Couve-flor	-	3,7	0,2	5,2	37
Couve-galega	-	5,1	0,8	2,3	37
Couve-lombarda	-	2,0	Vestígios	3,0	20
Couve-merceana	-	1,8	0,3	3,9	26
Couve-portuguesa	-	2,9	0,5	3,3	29
Grelos de couve	-	3,6	0,6	2,9	31
Grelos de nabo	-	3,6	0,8	2,3	31
Nabiças	-	2,3	0,7	1,4	21
Ervilhas (grão)	-	6,4	0,7	10,8	75
Fava (grão)	-	7,4	0,5	11,0	78
Feijão-verde (grão)	-	9,9	0,9	28,8	163
Feijão-verde (vagem)	-	1,9	0,3	5,6	33
Abóbora-verão	-	0,3	0,2	1,7	10
Abóbora-inverno	-	0,3	0,2	2,0	15
Agrião	-	3,4	0,9	1,9	29
Alface	-	1,8	0,2	0,8	12
Alho	-	3,8	1,1	13,8	80
Batata	-	2,5	Vestígios	20,0	90
Beterraba-vermelha	-	1,0	Vestígios	5,3	25
Cebola	-	0,9	0,2	3,8	21

Produto	Proteína animal	Proteína vegetal	Gordura	Hidrato de carbono	Calorias
Cenoura-vermelha	-	0,6	Vestígios	6,4	28
Espinafres	-	2,6	0,9	1,3	24
Nabo	-	0,4	0,4	3,3	18
Pimento	-	1,6	0,6	2,7	23
Rabanete	-	1,0	0,2	2,2	15
Salsa	-	3,1	Vestígios	2,5	22
Tomate fresco	-	0,8	0,3	4,3	23
Tomate em conserva (polpa)	-	1,3	0,7	6,5	38
Cereais e derivados (c)					
Arroz Mercantil e Corrente	-	7,1	0,4	77,6	342
Aveia (grão)	-	6,9	6,5	55,5	308
Centeio (grão)	-	9,3	1,8	74,0	349
Centeio (farinha de 1.ª)	-	6,6	1,1	78,5	350
Milho (grão)	-	9,3	4,9	70,3	363
Milho (farinha 75 %)	-	8,3	2,2	75,3	354
Trigo (grão)	-	10,2	2,0	70,7	342
Trigo Corrente	-	10,3	2,2	72,8	352
Trigo Extra	-	9,9	2,1	73,1	351
Massas					
Aletria nacional	-	9,1	0,6	76,1	346
Esparguete nacional	-	8,7	0,5	79,6	378
Letras	-	8,6	0,4	78,8	353
Cortada de 2.ª	-	8,7	0,6	76,3	345
Pão					
Centeio escuro	-	6,5	0,2	61,3	278
Milho caseiro	-	5,9	2,3	47,0	232
Trigo (pequeno)	-	7,5	0,9	55,8	261
Açúcar (e)					
Açúcar amarelo	-	-	-	97,5	390
Açúcar branco	-	-	-	99,3	397
Fruta (f)					
Ameixa <i>Golden</i>	-	0,6	1,6	8,0	51
Ameixa <i>Rainha Cláudia</i>	-	0,9	0,7	11,8	59
Ameixa <i>Santa Rosa</i>	-	0,8	1,6	7,8	52
Ananás fresco	-	0,5	0,5	9,5	49
Ananás em calda de açúcar	-	0,2	0,4	23,5	101
Banana com casca amarela	-	1,7	0,3	20,5	90
Cereja <i>Fundão</i>	-	0,9	0,4	13,7	63
Damasco fresco	-	0,8	0,9	8,5	53
Figo-branco	-	0,8	0,3	16,0	71
Figo-lampo	-	0,8	0,7	13,5	64
Figo-preto	-	0,9	0,3	17,6	78
Ginja-galega	-	0,9	2,1	11,0	70
Laranja <i>Baía</i>	-	1,5	0,4	8,0	44
Laranja <i>Setúbal</i>	-	0,3	0,4	10,2	51
Limão	-	0,5	1,0	1,9	37
Maçã <i>Raineta</i>	-	0,3	0,5	13,8	62
Maçã <i>Starking</i>	-	0,2	0,8	14,0	64
Pêro <i>Bravo de Esmolfe</i>	-	0,2	0,6	13,5	61
Pêro <i>Casanova</i>	-	0,2	0,5	16,3	71
Melão <i>Casca de Carvalho</i>	-	0,5	0,3	6,5	31
Nêspera	-	0,4	1,0	10,5	54
Pêra <i>Carapineira</i>	-	0,3	1,0	11,5	57
Pêra <i>Pérola</i>	-	0,4	0,5	9,7	45
Pêra <i>Rocha</i>	-	0,2	0,5	9,4	43
Pêssego amarelo <i>Alcobaça</i>	-	0,6	0,5	9,2	45
Pêssego rosa <i>Colares</i>	-	0,7	0,4	11,0	53
Tângera	-	0,7	0,4	7,8	41
Tangerina	-	0,7	0,4	9,0	46
Uva <i>Diagalves</i>	-	0,2	0,3	17,0	73
Uva <i>Alphonse de Lavallée</i>	-	0,4	0,6	15,7	71

(a) Alimentos dos mais ricos em proteínas animais.

(b) Alimentos dos mais ricos em proteínas vegetais.

(c) Alimentos dos mais ricos em hidratos de carbono e proteínas vegetais.

(d) Alimentos dos mais ricos em gorduras.

(e) Alimentos dos mais ricos em hidratos de carbono.

(f) Alimentos dos mais ricos em vitaminas e sais minerais.

ANEXO 4

Normas a que se refere o n.º 6 da Portaria n.º 426/78

Normas de higiene geral

Das instalações

As instalações de uma cozinha e respectivos armazéns devem estar sujeitos a um conjunto de regras de higiene, a saber:

- Protecção das instalações contra insectos e roedores;
- Desinfecções periódicas;
- Pavimento recoberto com material facilmente lavável e antiderrapante;
- Janelas e portas com protecção contra insectos;
- O material utilizado no equipamento deve ser todo em aço inoxidável;
- Deve possuir duchas e W. C. em quantidade adequada ao pessoal que ali trabalha;
- Meios mecânicos de lavagem de pavimento, quando tal se justifique;
- Como fontes de energia, deverão ser exclusivamente utilizados o gás ou electricidade.

Do pessoal

Também o pessoal deve estar sujeito a um mínimo de regras de higiene, entre as quais se salientam:

- Protecção adequada para o cabelo;
- Utilização de fardas e calçado adequados;
- Obrigatoriedade de duche à entrada e saída da cozinha;
- Contrôle periódico sanitário do pessoal, com a obrigatoriedade de possuir cartões de sanidade.

ANEXO 5

Normas a que se refere o n.º 6 da Portaria n.º 426/78

Equipamento e áreas

O correcto dimensionamento das cozinhas de um refeitório, tanto no que se refere a equipamento como a áreas de trabalho e armazenagem, é uma condição fundamental para o seu bom funcionamento, tanto sob o ponto de vista de higiene como de capacidade de resposta.

Assim, apresenta-se em seguida, em função do número de utentes, a indicação, tanto do equipamento mais importante como das áreas aconselháveis para o eficiente funcionamento das unidades.

Note-se, contudo, que este tipo de elementos só começam a ter significado e justificação para unidades com um número razoável de utentes, pelo que apenas se consideram unidades com mais de cem utentes.

Estes elementos devem ser tomados, sobretudo, como referência, e não como números absolutos, sendo aconselhável, em cada caso, a sua adaptação às condições concretas de cada refeitório.

1 — Equipamento:

Maquinas	Número de utentes			
	100 a 250	250 a 500	500 a 1000	1000 a 2000
Marmitas de 500 l	—	—	2	6
Marmitas de 300 l	—	1	3	2
Marmitas de 200 l	1	3	2	—
Marmitas de 100 l	4	2	1	2
Fornos de convecção	1	1	2	3
Fogões de placas	1	1	1	1
Máquinas de descascar batata	2	2	4	6
Máquinas de lavar vegetais ...	1	1	1	1
Máquinas de passar batata ...	—	1	1	2
Máquinas de moer vegetais ...	—	1	1	1
Máquinas de <i>cutler</i>	1	1	1	2
Máquinas de cortar batatas ...	—	1	1	1
Vaporizadores	—	1	2	3
Marmitas de leite de 100 l ...	1	2	—	—
Marmitas de leite de 150 l ...	—	—	2	—
Marmitas de leite de 200 l ...	—	—	—	3
Misturadoras de leite em pó ...	1	1	2	2
Máquinas-batedeiras	—	1	2	2
Máquinas universais	1	—	—	—
Máquinas abre-latas	1	1	2	2
Fritadeiras	2	4	6	8

2 — Áreas (metros quadrados):

2.1. Cozinhas:

Departamentação — Metros quadrados	Número de utentes			
	100 a 250	250 a 500	800 a 1000	1000 a 2000
Zona de confecção	111	205	370	420
Cozinha geral	80	150	300	350
Cozinha de leites	15	30	40	40
Dispensa do dia	16	25	30	30
Zona de lavagem	10	25	55	90
Zona burocrática	21	24	30	30
Geral	9	9	12	12
Gabinete do chefe	6	6	6	6
Sala de reserva de material	6	9	12	12
Zona de higiene	8	10	14	14
Sala de artigos de limpeza	4	6	8	8
Fardas-roupas	4	4	6	6
Sanitários	q. b.	q. b.	q. b.	q. b.
Área total (metros quadrados)	150	264	469	554

2.2 — Armazéns para alimentos:

Departamentação — Metros quadrados	Número de utentes			
	100 a 250	250 a 500	500 a 1000	1000 a 2000
Zona de preparação	33	69	10	130
Sala para carne	6	16	24	35
Sala para peixe	6	16	20	20
Sala para aves	9	12	16	25
Sala para legumes	12	25	40	50
Zona de conservação	28	59	109	140
Frigorífico de carne	4	9	20	35
Frigorífico de peixe	4	9	12	15
Frigorífico de aves	6	10	20	25
Frigorífico de vegetais ...	6	15	25	30
Frigorífico de diversos ...	4	10	20	20
Câmara de congelação ...	4	6	12	15

Departamentação — Metros quadrados	Número de utentes			
	100 a 250	250 a 500	500 a 1000	1000 a 2000
Zona de stockagem	48	73	130	185
Sala de secos (estrados, tu- lhas, prateleiras)	25	30	60	80
Sala de gorduras	6	12	16	20
Sala de ovos	4	6	12	15
Sala de batata e cebola ...	9	16	24	45
Sala de fruta	4	9	18	25
Zona burocrática	6	6	12	12
Zona de higiene	3	8	11	11
Sala de artigos de limpeza	3	4	5	5
Fardas-roupas	Armá- rio	4	5	6
Sanitários	q. b.	q. b.	q. b.	q. b.
Area total (metros quadrados)	118	215	362	478

2.3 — Refeitórios, zona de utentes — 1 m² por utente.

O Secretário de Estado do Orçamento, *Alberto José dos Santos Ramalheira*. — O Secretário de Estado da Administração Pública, *José Manuel San-Bento Mendes*.

MINISTÉRIOS DAS FINANÇAS E DO PLANO, DA AGRICULTURA E PESCAS E DA HABITAÇÃO E OBRAS PÚBLICAS

Portaria n.º 427/78

de 29 de Julho

Uma vez verificadas as condições de que dependia a exoneração solicitada pela comissão executiva do Programa Autónomo de Trás-os-Montes, nomeada por despacho de 14 de Dezembro de 1974 e publicado no 1.º suplemento do *Diário do Governo*, 2.ª série, de 31 do mesmo mês:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelos Ministros das Finanças e do Plano, da Agricultura e Pescas e da Habitação e Obras Públicas, ao abrigo do disposto no n.º 2 do artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 126/74, de 30 de Março, exonerar a referida comissão, sendo os valores e encargos que geria transferidos para a Direcção Regional de Trás-os-Montes, que aquela dará em auto de entrega e recebimento e diligenciará a respectiva gerência.

Ministérios das Finanças e do Plano, da Agricultura e Pescas e da Habitação e Obras Públicas, 18 de Julho de 1978. — O Ministro das Finanças e do Plano, *Vitor Manuel Ribeiro Constâncio*. — O Ministro da Agricultura e Pescas, *Luís Silvério Gonçalves Saias*. — O Ministro da Habitação e Obras Públicas, *António Francisco Barroso de Sousa Gomes*.

MINISTÉRIO DOS NEGÓCIOS ESTRANGEIROS

Aviso

Por ordem superior se tornam públicos os formulários n.ºs SE 139-34, SE 139-35 e SE 139-36 referidos no artigo 7.º do Acordo Administrativo Complementar Luso-Francês n.º 2, publicado no *Diário da República*, 1.ª série, n.º 296, de 21 de Dezembro de 1976, cujos textos acompanham o presente aviso.

Secretaria de Estado dos Negócios Estrangeiros e da Emigração, 16 de Junho de 1978. — O Chefe de Gabinete do Secretário de Estado, *Eduardo Ambar*.

CONVENÇÃO DE 29 DE JULHO DE 1971 ENTRE A FRANÇA E PORTUGAL

Segurança social — Formulário n.º SE 139-34

Certificado de vida

(Artigos 50, 59 e 84 do Acordo Administrativo Geral de 11 de Setembro de 1972)

N. B. — O presente certificado é enviado pelo titular de uma pensão ou renda francesa residente em Portugal à instituição francesa de segurança social que lhe paga a referida pensão ou renda.

INSTITUIÇÃO FRANCESA DEVEDORA DA PENSÃO
OU RENDA

Designação

Endereço

Espécie da pensão ou renda

Número da pensão ou da renda

INFORMAÇÕES DO ESTADO CIVIL RELATIVAS

I — AO TITULAR DA PENSÃO (OU RENDA)

Apelido(s) ⁽¹⁾

Apelido(s) de solteira

Nome próprio

Data de nascimento ⁽²⁾

Sexo Nacionalidade

Casado(a), viúvo(a), separado(a), divorciado(a).
(Riscar as menções inúteis)

Data do casamento

Endereço ⁽³⁾

II — AO CÔNJUGE

Apelido(s) ⁽¹⁾

Apelido(s) de solteira

Nome próprio

Data de nascimento

Lugar de nascimento ⁽²⁾

Sexo Nacionalidade

Endereço ⁽³⁾

CONVENÇÃO DO 29 JULHET 1971 ENTRE LA FRANCE
ET LE PORTUGAL

Sécurité sociale — Formulaire n° SE 139-34

Certificat de vie

(Articles 50, 59 et 84 de l'Arrangement Administratif Général
du 11 septembre 1972)

N. B. — Le présent certificat est adressé par le titulaire
demeurant au Portugal d'une pension ou rente française à
l'institution française de sécurité sociale qui lui sert ladite pen-
sion ou rente.

III — AOS DESCENDENTES

Apelidos e nomes próprios	Data de nascimento	Parentesco (⁴)	Observações
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

INSTITUTION FRANÇAISE DÉBITRICE DE LA PENSION
OU DE LA RENTE

Dénomination

Adresse

Nature de la pension ou de la rente

N° de la pension ou de la rente

RENSEIGNEMENTS D'ÉTAT CIVIL CONCERNANT

I — LE TITULAIRE DE LA PENSION (OU RENTE)

Nom(s) ⁽¹⁾

Nom(s) de jeune fille

Prénoms

Date de naissance ⁽²⁾

Sexe Nationalité

Marié(e), veuf(ve), séparé(e), divorcé(e).

(Biffer les mentions inutiles)

Date du mariage

Adresse ⁽³⁾

A Junta de Freguesia de

Concelho de

Atesta que, na presente data, o titular da pensão
ou da renda acima referido é vivo, assim como, dado o
caso, o seu cônjuge e descendentes, pelo que passa o
presente certificado.

Em,
aos

Carimbo e assinatura
do Presidente da Junta
de Freguesia

Assinatura do titular
da pensão (ou renda)

(¹) Indicar todos os apelidos e nomes próprios e sublinhar o
ou os apelidos do pai, para as mulheres solteiras, e o ou os ape-
lidos do marido, para as mulheres casadas ou viúvas.

(²) Indicar o lugar, freguesia, concelho e distrito.

(³) Indicar em todos os casos o lugar, a freguesia, o con-
celho e o distrito.

(⁴) Indicar o parentesco de cada descendente com o traba-
lhador, servindo-se das seguintes letras:

A — Filho legítimo.

B — Filho legitimado.

C — Filho adoptivo do pensionista ou do cônjuge.

D — Filho ilegítimo reconhecido.

E — Netos órfãos.

II — LE CONJOINT

Nom(s) ⁽¹⁾

Nom(s) de jeune fille

Prénoms

Date de naissance

Lieu de naissance ⁽²⁾

Sexe Nationalité

Adresse ⁽³⁾

III — LES ENFANTS			
Noms et prénoms	Date de naissance	Lien de parenté (*)	Observations
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

Le Conseil de la Paroisse de

Commune de

Atteste l'existence, à la présente date, du titulaire de la pension ou de la rente visé ci-dessus et, le cas échéant, de son conjoint et de ses enfants, et lui délivre le présent certificat.

A
le

Conseil de la Paroisse
Cachet et signature
du Président du

Signature du titulaire
de la pension (ou de la rente)

(¹) Indiquer tous les noms et prénoms et souligner le ou les noms du père, pour la jeune fille, et le ou les noms du mari, pour la femme mariée ou veuve.

(²) Indiquer le lieu, la paroisse, le «concelho» et le district.

(³) Indiquer dans tous les cas le lieu, la paroisse, le «concelho» et le district.

(*) Indiquer la parenté de chaque enfant avec le travailleur par les lettres suivantes:

A — Enfant légitime.

B — Enfant légitimé.

C — Enfant adoptif du pensionné ou de son conjoint.

D — Enfant naturel reconnu.

E — Petits enfants orphelins.

CONVENÇÃO DE 29 DE JULHO DE 1971 ENTRE A FRANÇA E PORTUGAL

Segurança social — Formulário n.º SE 139-35

**Pedido do complemento de renda
concedida ao cônjuge sobrevivente de uma vítima
de acidente de trabalho**

(Aplicação do artigo 83-A do Acordo Administrativo Geral)

Processo n.º

N. B. — O presente pedido é dirigido por intermédio da Caixa Nacional de Seguros de Doenças Profissionais à instituição francesa devedora da renda de cônjuge sobrevivente.

INFORMAÇÕES SOBRE

I — O CÔNJUGE SOBREVIVENTE

Apelido(s) (¹)

Apelido(s) de solteira

Nomes próprios

Data de nascimento

Lugar de nascimento (²)

Nacionalidade

Endereço em Portugal (²)

(¹) Relativamente aos nacionais portugueses, indicar todos os apelidos e nomes próprios e sublinhar o apelido ou os apelidos do pai, para a mulher solteira, e o apelido ou os apelidos do marido, para a mulher casada ou viúva.

(²) Relativamente aos nacionais portugueses, indicar o lugar, a freguesia, o concelho e o distrito.

(³) Relativamente aos endereços em Portugal, indicar em todos os casos o distrito.

II — A RENDA DE CÔNJUGE SOBREVIVENTE

Renda concedida a partir de
(Dia, mês e ano)

sob o n.º

no montante anual de

Apelidos da vítima

Nomes próprios da vítima

Número de inscrição na segurança social francesa

Instituição francesa devedora da renda de cônjuge sobrevivente:

Denominação

Endereço

A Caixa Nacional de Seguros de Doenças Profissionais informa a instituição francesa competente que o cônjuge sobrevivente acima designado solicita o complemento de renda previsto pela legislação francesa sobre os acidentes de trabalho e as doenças profissionais:

Por motivo da sua idade;

Por motivo do seu estado de saúde (¹).

Se o pedido for formulado com base no segundo motivo, antes da idade de 55 anos, a instituição portuguesa acima designada:

Indica que o salário mínimo interprofissional previsto pela legislação portuguesa é igual, na data do presente pedido, a um montante anual

de escudos;
Junta ao pedido as conclusões do exame médico a
que mandou proceder.

Lugar Data

Carimbo ou selo branco
da instituição portuguesa

Assinatura do representante
da instituição portuguesa

(¹) Riscar o que não interessa.

Anexo médico ao formulário n.º SE 139-35

O serviço médico da Caixa Nacional de Seguros de Doenças Profissionais, após ter examinado a pessoa abaixo indicada:

Apelido(s)
Apelido de solteira
Nomes próprios
Data de nascimento
Residente em

titular de uma renda concedida pela legislação francesa em consequência do acidente mortal de trabalho de que foi vítima o seu cônjuge, verificou e certifica o seguinte:

a) Estado de saúde:

.....
.....
.....
.....
.....

b) Percentagem da incapacidade geral de trabalho resultante deste estado de saúde:

(¹)

(c) Duração provável da incapacidade geral de trabalho:

Data do início da incapacidade
Data provável do termo desta incapacidade
.....

Lugar Data

Carimbo ou selo branco
da instituição portuguesa

Assinatura do médico

(¹) Segundo a legislação francesa, a percentagem mínima da incapacidade geral de trabalho está fixada em 50 % e a respectiva duração mínima é de três meses.

CONVENTION DU 29 JUILLET 1971 ENTRE LA FRANCE ET LE PORTUGAL

Sécurité sociale — Formulaire n.º SE 139-35

Demande du complément de rente allouée au conjoint survivant d'une victime d'accident du travail

(Application de l'article 83-A
de l'Arrangement Administratif Général)

Dossier n.º

N. B. — La présente demande est adressée par l'intermédiaire de la Caixa Nacional de Seguros de Doenças Profissionais à l'institution française débitrice de la rente de conjoint survivant.

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT

I — LE CONJOINT SURVIVANT

Nom(s) (¹)
Nom(s) de jeune fille
Prénoms
Date de naissance
Lieu de naissance (²)
Nationalité
Adresse au Portugal (³)
.....
.....

(¹) Pour les ressortissants portugais, indiquer tous les noms et prénoms et souligner le ou les noms du père, pour la jeune fille, et le ou les noms du mari, pour la femme mariée ou veuve.

(²) Pour les ressortissants portugais, indiquer le lieu, la paroisse, le «concelho» et le district.

(³) Pour les adresses au Portugal, indiquer dans tous les cas le district.

II — LA RENTE DE CONJOINT SURVIVANT

Rente allouée à compter du
(Jour, mois, an)
sous le n.º
d'un montant annuel de
Nom de la victime
Prénoms de la victime
N.º d'immatriculation à la sécurité sociale française
Institution française débitrice de la rente de conjoint survivant:
Désignation
Adresse

La Caixa Nacional de Seguros de Doenças Profissionais informe l'institution française compétente que le conjoint survivant ci-dessus désigné sollicite le bénéfice du complément de rente prévu par la législation française sur les accidents du travail et les maladies professionnelles:

En raison de son âge;

En raison de son état de santé ⁽¹⁾.

Si la demande est formulée pour la seconde raison, avant l'âge de 55 ans, l'institution portugaise ci-dessus désignée:

Indique que le salaire minimum interprofessionnel prévu par la réglementation portugaise est égal, à la date de la présente demande, à un montant annuel de escudos.

Annexe à la présente demande les conclusions de l'examen médical auquel elle a fait procéder.

Fait à le

Cachet de l'institution
portugaise

Signature du représentant
de l'institution portugaise

⁽¹⁾ Biffer la mention inutile.

Annexe médicale au formulaire n° SE 139-35

Le contrôle médical de la Caixa Nacional de Seguros de Doenças Profissionais, après avoir examiné la personne ci-dessous indiquée:

Nom(s)

Nom de jeune fille

Prénoms

Date de naissance

Demeurant à

titulaire d'une rente allouée par la législation française à la suite de l'accident mortel du travail survenu à son conjoint, a constaté et certifie ce qui suit:

a) État de santé:

.....
.....
.....
.....
.....

b) Taux de l'incapacité générale de travail entraînée par cet état de santé:

⁽¹⁾

c) Durée probable de l'incapacité générale de travail:

Date du début de l'incapacité

Date probable de la fin de cette incapacité
cité

Fait à le

Cachet de l'institution
portugaise

Signature du médecin
contrôleur

⁽¹⁾ Selon la réglementation française, le pourcentage minimal de l'incapacité de travail générale est fixé à 50 %, et sa durée minimale est fixée à trois mois.

CONVENÇÃO DE 29 DE JULHO DE 1971 ENTRE A FRANÇA E PORTUGAL

Segurança social — Formulário n.º SE 139-36

Notificação da decisão relativa ao complemento de renda

(Aplicação do artigo 83-A do Acordo Administrativo Geral)

Processo n.º

N. B. — A instituição francesa devedora da renda de cônjuge sobrevivente envia a presente notificação, por um lado, ao interessado, e, por outro lado, à Caixa Nacional de Seguros de Doenças Profissionais, Avenida da República, 25, 3.º, esquerdo, Lisboa-1.

INFORMAÇÕES SOBRE

I — O CÔNJUGE SOBREVIVENTE

Apelido(s) ⁽¹⁾

Apelido(s) de solteira

Nomes próprios

Data de nascimento

Lugar de nascimento ⁽²⁾

Nacionalidade

Endereço em Portugal ⁽³⁾

⁽¹⁾ Relativamente aos nacionais portugueses, indicar todos os apelidos e nomes próprios e sublinhar o apelido ou os apelidos do pai, para a mulher solteira, e o apelido ou os apelidos do marido, para a mulher casada ou viúva.

⁽²⁾ Relativamente aos nacionais portugueses, indicar o lugar, a freguesia, o concelho e o distrito.

⁽³⁾ Relativamente aos endereços em Portugal, indicar em todos os casos o distrito.

A instituição francesa devedora da renda de cônjuge sobrevivente:

Denominação

Endereço

após parecer do seu serviço médico:

(¹) Concede o benefício a partir de
(Dia, mês, ano)

do complemento de renda de cônjuge sobrevivente previsto pela legislação francesa sobre os acidentes de trabalho e as doenças profissionais no montante anual de:

(¹) Recusa o benefício do complemento de renda.
Motivo da recusa:

.....
.....
.....

Vias de recurso de que dispõe o interessado contra a decisão de recusa:

.....
.....

Prazos de recurso:

.....
.....

Lugar Data

Carimbo ou selo branco
da instituição francesa

Assinatura do representante
da instituição francesa

(¹) Riscar o que não interessa.

CONVENTION DU 29 JUILLET 1971 ENTRE LA FRANCE ET LE PORTUGAL

Sécurité sociale — Formulaire n° SE 139-36

Notification de décision concernant le complément de rente

(Application de l'article 83-A
de l'Arrangement Administratif Général)

Dossier n°

N. B. — L'institution française débitrice de la rente de conjoint survivant adresse la présente notification, d'une part, à l'intéressé, d'autre part, à la Caixa Nacional de Seguros de Doenças Profissionais, Avenida da República, 25, 3.º, esquerdo, Lisboa-1.

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT

I — LE CONJOINT SURVIVANT

Nom(s) (¹)

Nom(s) de jeune fille

Prénoms

Date de naissance

Lieu de naissance (²)

Nationalité

Adresse au Portugal (³)

.....

(¹) Pour les ressortissants portugais, indiquer tous les noms et prénoms et souligner le ou les noms du père, pour la jeune fille, et le ou les noms du mari, pour la femme mariée ou veuve.

(²) Pour les ressortissants portugais, indiquer le lieu, la paroisse, le «concelho» et le district.

(³) Pour les adresses au Portugal, indiquer dans tous les cas le district.

L'institution française débitrice de la rente de conjoint suivant:

Désignation

Adresse

statuante, après avis de son contrôle médical:

(¹) Accorde le bénéfice à compter du:
(Jour, mois, an)

du complément de rente de conjoint survivant prévu par la législation française sur les accidents du travail et les maladies professionnelles d'un montant annuel de escudos.

(¹) Refuse le bénéfice du complément de rente

Motif du refus:

.....
.....
.....

Voies de recours dont dispose l'intéressé contre la décision de refus:

.....
.....

Délais de recours:

.....
.....

A le

Cachet de l'institution
française

Signature du représentant
de l'institution française

.....

(¹) Biffer la mention inutile.

Direcção-Geral dos Negócios Políticos

Aviso

Por ordem superior se torna público que o representante permanente de Portugal junto do Conselho da Europa depositou junto do secretário-geral daquela organização, em 3 de Julho de 1978, o instrumento de ratificação, por parte de Portugal, da Convenção Europeia de Assistência Social e Médica e Protocolo adicional, assinados em 27 de Abril de 1977 e aprovados para ratificação pelo Decreto n.º 182/77, de 31 de Dezembro.

Em conformidade com o artigo 21.º, alínea c), da Convenção e artigo 5.º, n.º 3, do Protocolo adicional, estes entrarão em vigor para Portugal em 1 de Agosto de 1978.

A 3 de Julho de 1978 eram parte na referida Convenção os seguintes países:

Bélgica.
Dinamarca.
França.
República Federal da Alemanha.
Grécia.
Islândia.
Irlanda.
Itália.
Luxemburgo.
Malta.
Suécia.
Noruega.
Países Baixos.
Turquia.
Reino Unido.

Direcção-Geral dos Negócios Políticos, 15 de Julho de 1978. — O Adjunto do Director-Geral, *António Leal da Costa Lobo*.

Aviso

Por ordem superior se torna público que o representante permanente de Portugal junto das Nações Unidas depositou junto do Secretário-Geral daquela

Organização, em 26 de Junho de 1978, o instrumento de rectificação, por parte de Portugal, das emendas aos artigos xxiv e xxv da Constituição da Organização Mundial de Saúde, aprovados pela 29.ª Assembleia Mundial em 17 de Maio de 1976 e aprovados, para ratificação, pelo Decreto n.º 34/78, de 6 de Abril de 1978.

De acordo com o artigo 73.º da Constituição da OMS, as emendas entrarão em vigor para todos os membros da Organização quando aceites por dois terços dos seus membros, o que ainda não se verificou, dado que até 26 de Junho de 1978 as emendas apenas foram aceites pelos seguintes trinta países:

	Data da aceitação
Arábia Saudita	13 de Janeiro de 1977.
Austrália	30 de Março de 1977.
Barbados	3 de Agosto de 1977.
Bélgica	29 de Dezembro de 1977.
Botswana	24 de Fevereiro de 1978.
Cabo Verde	13 de Janeiro de 1978.
Costa do Marfim	16 de Dezembro de 1977.
Egipto	21 de Dezembro de 1976.
Equador	22 de Novembro de 1976.
Espanha	4 de Novembro de 1976.
Etiópia	6 de Janeiro de 1977.
Finlândia	14 de Junho de 1977.
Grécia	22 de Fevereiro de 1978.
Índia	23 de Janeiro de 1978.
Indonésia	24 de Maio de 1978.
Jibuti	10 de Março de 1978.
Maldivas	20 de Setembro de 1977.
Malta	20 de Julho de 1977.
Moçambique	27 de Fevereiro de 1978.
Nigéria	28 de Setembro de 1976.
Noruega	29 de Dezembro de 1976.
Países Baixos	18 de Outubro de 1977.
Portugal	26 de Junho de 1978.
Reino Unido	24 de Fevereiro de 1978.
República Democrática do	
Laos	23 de Janeiro de 1978.
Roménia	18 de Julho de 1977.
Suriname	4 de Outubro de 1976.
Tonga	28 de Novembro de 1977.
Uganda	10 de Janeiro de 1978.
Uruguai	10 de Abril de 1978.

Direcção-Geral dos Negócios Políticos, 5 de Julho de 1978. — O Adjunto do Director-Geral, *António Leal da Costa Lobo*.

IMPrensa NACIONAL-CASA DA MOEDA

Imprensa