CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL
PARA A INDÚSTRIA DE CERÂMICA
Rua Luís Caldas | Apart. 39
2500-909 Caldas da Rainha PORTUGAL
t. + 351 262 840 110
f. + 351 262 842 224
e. geral@cencal.pt
www.cencal.pt

Fornecimento de refeições e serviço de bar
Caderno de Encargos

CAPÍTULO I

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E SERVIÇO DE BAR

ARTIGO 1º - INÍCIO DO FORNECIMENTO

A data de início do fornecimento das refeições e do serviço de bar é o dia **1 de abril de 2020**.

CAPÍTULO I I

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

ARTIGO 2º -NÚMERO DE REFEIÇÕES

1 – O número médio diário de refeições pode variar entre as 60 e as 200. (Em 2019 foram servidos: pequenos-almoços – 1267 e almoço/jantar – 20079)

2. A acrescer ao número médio de refeições deverão ser considerados 10 pequenos-almoços, em média diária.

ARTIGO 3º - COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

1 – PEQUENO-ALMOÇO: 1 copo tipo galão (leite com café ou sumo).
2 sandes (queijo ou fiambre)
(SÓ PARA FORMANDOS)

2 - A REFEIÇÃO COMPLETA É CONSTITUÍDA POR:

a) - 1 pão - normal, integral ou tostas, à escolha;
b) - 1 sopa;
c) - 1 prato - de carne, peixe, vegetariano, à escolha;
d) – 1 Salada
e) - 1 sobremesa - fruta ou doce, à escolha;
f) - 1 bebida (água ou sumo diluído em água).

3 - O adjudicatário definirá os preços de cada um dos elementos complementares da refeição: pão, sopa, sobremesa e saladas, para que estes possam ser vendidos em separado aos funcionários.

4 - As quantidades para cada refeição individual normal são as que constam da "***Relação de Capitações***", anexa á Especificação de Fornecimento, do qual faz parte integrante. Referem-se a pesos brutos, isto é, pesos de aquisição.

5 - A ementa apresentada a concurso pelo concorrente, deve ser respeitada, e repete-se todas as 16 semanas.

6 - Os géneros utilizados devem ser de boa qualidade e encontrar-se em perfeito estado de conservação e de higiene, devendo igualmente os pratos ter uma **apresentação cuidada**.

ARTIGO 4º - CONFECÇÕES DAS REFEIÇÕES

1 - Os alimentos são confecionados na cozinha do refeitório do **CENCAL**, com exceção dos alimentos pré-embalados.

ARTIGO 5º - COMPLEMENTOS DE REFEIÇÃO

1 – Podem ser colocados à disposição no refeitório, para além dos alimentos que integram as ementas, bebidas e outros complementos adequados.

2 - O fornecimento destes complementos, bem como os respetivos preços, ficam condicionados à aprovação prévia do **CENCAL**.

ARTIGO 6º -SISTEMA DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

1 - As refeições são servidas em regime de "*Self-Service*".

2 - As refeições são servidas empratadas.

3 - No final da refeição, os utentes colocarão os tabuleiros nos locais destinados a esse fim.

ARTIGO 7º - CONTROLO E PAGAMENTO

1 - O concessionário controlará o acesso dos formandos à linha de **Self** através de listas fornecidas pelo Cencal assim como as escolhas de prato previamente indicadas.

CAPÍTULO I I I

FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO E BAR

ARTIGO 8º - HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

1 - O refeitório e o bar funcionaram todos os dias úteis, ao longo de todo o ano, ficando o seu eventual encerramento dependente da prévia concordância do **CENCAL**

2 - O horário de funcionamento do Refeitório é:
- das 8 às 9 horas para Pequeno Almoço.
- das 12 às 14 horas para o Almoço.
- das 19 às 20h 30 m para o Jantar.

3 - O horário de funcionamento do Bar é:
- das 8h00m às 17h e das 19h ás 22h.

4 - Os horários de funcionamento podem vir a ser alterados, por interesse do **CENCAL**.

5 - As refeições e o serviço de Bar devem iniciar-se logo após a abertura dos períodos respetivos e efetuar-se sem interrupções durante aqueles períodos.

ARTIGO 9º - REFEIÇÕES DO PESSOAL INERENTE AO ADJUDICATÁRIO

1 - As refeições do pessoal, inerente à cozinha e bar, só poderão ser tomadas fora dos períodos de abertura do refeitório e do bar.

ARTIGO 10º - UTENTES

1 - Ao refeitório e bar só podem ter acesso os formandos e trabalhadores do **CENCAL**, as pessoas ao serviço no **CENCAL** e os visitantes devidamente autorizados.

2 - É vedado ao adjudicatário o fornecimento de produtos para fora.

ARTIGO 11º - EQUIPAMENTO E UTENSÍLIOS

1 - O **CENCAL** põe à disposição do adjudicatário, no refeitório e no bar, o material necessário ao exercício das suas atribuições (móveis e equipamentos)

2 - O início e o fim da exploração serão procedidos de inventário, efetuado em simultâneo pelo adjudicatário e pelo **CENCAL**.

3 - Os equipamentos identificados no inventário realizado no início da exploração como obsoletos ou deteriorados a ponto de porem em risco o normal funcionamento do refeitório, serão substituídos ou reparados pelo **CENCAL**.

CAPÍTULO IV

QUADRO DE PESSOAL

ARTIGO 12º - APRESENTAÇÃO DO PESSOAL

1 - O pessoal deve apresentar-se adequadamente fardado, competindo ao adjudicatário fornecer os fardamentos. O quadro actual da empresa integra 1 cozinheira 1 ajudante de cozinha e 2 empregadas de bar.

2 - O **CENCAL** reserva-se o direito de definir as características dos fardamentos (cor, modelo, qualidade), caso julgue inadequados os fornecidos pelo adjudicatário.

ARTIGO 13º - DISCIPLINA E APRESENTAÇÃO DO PESSOAL

1 - O adjudicatário obriga-se a manter a disciplina e a boa apresentação do seu pessoal.

ARTIGO 14º - GUARDA E UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO

1 - O adjudicatário é responsável pela guarda e pela correta utilização dos equipamentos que lhe forem confiados, respeitando as instruções de funcionamento ou as que lhe sejam dadas pelo **CENCAL**, bem como, e em especial, as regras de segurança aplicáveis.

2 - É do adjudicatário a responsabilidade de efetuar a manutenção e reparação dos aparelhos, máquinas e restante equipamento, assegurando, durante as reparações, as substituições indispensáveis ao normal funcionamento.

3 - Quando se verifique avaria definitiva de um equipamento, este será reposto pelo adjudicatário, exceto se o **CENCAL** considerar que o equipamento chegou "***ao fim da sua vida*** " útil, sendo, neste caso, o **CENCAL** a repô-lo.

4 - Quando num inventário se verifique a falta de qualquer equipamento ou material, este será prontamente reposto pelo adjudicatário, sob pena de ser deduzido no valor da faturação em débito.

ARTIGO 15º - HIGIENE E LIMPEZA

1 - O adjudicatário obriga-se a manter permanentemente em boas condições de higiene e limpeza as instalações, equipamentos e material que lhe forem confiados.

2 - Os artigos e serviços necessários para a higiene, lavagem e limpeza são do encargo do adjudicatário.

3 - A obrigação a que se refere este artigo inclui todas as superfícies normalmente acessíveis, nomeadamente o chão, paredes, portas e vidros.

4 - A mesma obrigação não compreende, porém, as limpezas especiais que apresentam riscos para o pessoal não especializado, tais como; circuitos elétricos, condutas.

ARTIGO 16º - CIRCULAÇÃO DE PESSOAS E VIATURAS

1 - O adjudicatário deve respeitar as normas em vigor no **CENCAL** relativas à segurança e circulação de pessoas e viaturas.

ARTIGO 17º - SUB-ADJUDICAÇÃO

1 - O adjudicatário não poderá, por qualquer forma, ceder ou transmitir a outrem a exploração do refeitório ou do bar objeto do presente **Procedimento**, nem arrogar-se direitos de arrendatário das instalações postas à sua disposição.

ARTIGO 18º - QUALIDADE DOS ALIMENTOS E BEBIDAS

1 - Os géneros e bebidas rejeitadas pelo Serviço ou entidade fiscalizadora do cumprimento do contrato (CAPITULO VIII) ou que não cumpram as condições gerais para as ementas, devem ser prontamente substituídos pelo adjudicatário.

2 - Os produtos rejeitados devem ser enviados pelo adjudicatário a laboratório competente, para a análise.

3 - No caso de se verificar a intoxicação do utente (s) como resultado da ingestão de alimentos ou bebidas servidos no refeitório ou bar, o adjudicatário é responsável pelo ressarcimento integral de todos os prejuízos daí emergentes.

ARTIGO 19º - TRANSPORTE DE GÉNEROS

1 - O transporte de géneros para o Refeitório e Bar, é da responsabilidade do adjudicatário.

2 - No transporte devem ser escrupulosamente cumpridas as condições instituídas pela legislação em vigor e pelas regras de boa prática.

CAPÍTULO V

OBRIGAÇÕES DO CENCAL

ARTIGO 20º - DESPESAS DE FUNCIONAMENTO

1 - São suportadas pelo **CENCAL** as despesas relativas a:

a**)** Fornecimento de água, eletricidade, gás.

ARTIGO 21º - PAGAMENTOS AO ADJUDICATÁRIO

1 - Os utentes exceto os formandos, pagarão diretamente ao adjudicatário:

a) Por uma refeição completa (***nº2 do Artigo 3º***), com prato normal, no máximo, o valor correspondente ao preço de venda da refeição tipo, incluindo uma bebida à escolha do utente (sumo, água).

b) Todos os consumos extra, não descritos no ***Artigo 3º***;

c) Os artigos de bar.

PARÁGRAFO ÚNICO: Todos os preços praticados pelo adjudicatário são previamente autorizados pelo **CENCAL** e incluem IVA.

2 - O **CENCAL** pagará, por sua vez o preço praticado pelo adjudicatário de todas as refeições incluindo pequenos almoços consumidos pelos formados, de acordo com o ***Artigo 7º.***

CAPÍTULO VI

CONTRATO

ARTIGO 22º - CONTRATO

1 - A adjudicação é formalizada por contrato escrito, obrigando-se o adjudicatário a entregar toda a documentação para a sua celebração.

ARTIGO 23º - DOCUMENTAÇÃO

1 - O adjudicatário obriga-se a apresentar a seguinte documentação, indispensável à celebração do contrato:

a) Fotocópia do (s) Bilhetes de Identidade do (s) outorgante (s);

b) Fotocópia do n.º de contribuinte ou do cartão de pessoa coletiva, conforme os casos;

c) Certidão da Conservatória do Registo Comercial onde conste a matrícula e todas as inscrições em vigor, nomeadamente a identificação de quem tem legitimidade para obrigar a Firma;

d) Declaração do IRC (Modelo 22) e recibo do pagamento respetivo, do próprio ano ou do ano transato (como regra geral, a última devida pelo adjudicatário) e certidão comprovativa de inexistência de dívidas para a Fazenda Pública;

e) Certidão do Centro Regional de Segurança Social, em como a situação contributiva está regularizada;

f) Registo Criminal da Empresa e de quem tem legitimidade para obrigar a Firma.

ARTIGO 24º - DURAÇÃO DO CONTRATO

1 - O contrato é celebrado por um período inicial que decorre desde a data em que entra em vigor até ao dia **31 de Dezembro de 2020**. Podendo ser renovado por um período de 36 meses.

2 - O contrato cessa por:

a) Rescisão, nos termos do CAPITULO VIII da presente **Especificação de Procedimentos;**;

b) Denúncia, por uma das partes, mediante aviso prévio em carta registada com aviso de receção, com pelo menos sessenta dias sobre o termo de cada período;

c) Por comum acordo entre o **CENCAL** e o adjudicatário.

CAPÍTULO VII

FISCALIZAÇÃO DO CUMPRIMENTO DO CONTRATO

ARTIGO 25º - **ENTIDADE COMPETENTE**

1 - A fiscalização do cumprimento do contrato será efetuada diretamente, por Serviço do **CENCAL** a designar, ou através de entidade independente contratada pelo **CENCAL**.

2 - O **CENCAL** dará a conhecer ao adjudicatário a identidade do Serviço ou entidade fiscalizadora.

3 - Ao Serviço ou Entidade fiscalizadora compete nomeadamente:

a) Assistir à pesagem dos artigos, ao fornecimento das refeições e, de um modo geral, efetuar as diligências necessárias ao conhecimento das condições em que são feitos a confeção, o transporte e o fornecimento;

b) Verificar as condições de higiene das refeições e a limpeza das instalações;

c) Assistir aos inventários;

d) Avaliar as reclamações dos utentes e, caso julgue procedente, providenciar junto do adjudicatário para que sejam satisfeitas e não se repitam as causas que as originaram;

e) Apresentar às instâncias superiores do **CENCAL** as reclamações não resolvidas, propondo soluções;

f) Rejeitar os géneros alimentares que não estejam nas devidas condições;

g) Certificar-se da qualidade do serviço prestado, efetuando, para o efeito, as diligências que julgue necessárias.

4 - O **CENCAL** reserva-se o direito de colher amostras dos artigos rejeitados, para análise em laboratório competente, independentemente das ações que, no mesmo sentido, sejam tomadas pelo adjudicatário.

5 - Sempre que os resultados das análises revelarem que os alimentos não estão em bom estado, o adjudicatário será penalizado de acordo com o seguinte critério:

a) Pela primeira e segunda vez em que o resultado das análises revele que os alimentos não estão em boas condições, será aplicada uma penalidade no valor das refeições servidas no dia em que foi efetuada a recolha da amostra.

b) Pela terceira vez que o resultado da análise for o mesmo do acima descrito poderá ser rescindido o Contrato.

CAPÍTULO VIII

RESCISÃO DO CONTRATO

ARTIGO 26º - CONDIÇÕES DE RESCISÃO DO CONTRATO, PELO CENCAL

1 - O **CENCAL** pode rescindir o contrato, logo que se verifique o não cumprimento das condições definidas na presente **Especificação de Fornecimento**, ou concretamente, em qualquer das seguintes circunstâncias, por razões imputáveis ao adjudicatário:

a) O normal fornecimento das refeições ou do serviço de bar se encontre gravemente prejudicado;

b) Diminuição sensível ou sistemática da qualidade ou da quantidade dos alimentos e/ou das bebidas;

c) Prática de atos dolorosos ou negligentes que prejudiquem a quantidade ou qualidade das refeições ou do serviço de bar;

d) Oposição à atuação do Serviço ou entidade a quem compete a inspeção, quando esta é realizada nos termos da **Especificação de Fornecimento**;

e) Utilização abusiva ou deterioração anormal das instalações, equipamento e material.

2 – A rescisão não prejudica o pagamento ao adjudicatário dos fornecimentos já efetuados em conformidade com o contrato.

ARTIGO 27º - RESCISÃO DO CONTRATO, PELO ADJUDICATÁRIO

1 - O adjudicatário poderá rescindir o contrato nos termos previstos nesta **Especificação de Fornecimento** ou na **Lei**.

2 - A rescisão não poderá afetar os fornecimentos num prazo não inferior a 30 dias a contar da data da notificação.

ARTIGO 28º - CONDIÇÕES COMUNS

1 - A rescisão será comunicada a outra parte mediante carta registada com aviso de receção.

2 - A rescisão não prejudica quaisquer ações da responsabilidade civil por factos verificados durante o período de vigência do contrato.

CAPÍTULO IX

FACTURAÇÃO

ARTIGO 29º - ENVIO DE FACTURAS

1 - O adjudicatário deverá enviar as faturas mensalmente, até ao dia 5 do mês seguinte àquele a que dizem respeito, ao **CENCAL**, acompanhadas de documentos justificativos, se necessários.

ARTIGO 30º - ACEITAÇÃO DE FACTURAS

1 - Os serviços internos confirmarão o n.º de refeições servidas, solicitando a sua retificação ao adjudicatário sempre que entenda haver motivo para tal.

2 - O adjudicatário poderá formular reservas à retificação, notificando o **CENCAL** nos 10 dias úteis subsequentes ao conhecimento daquela.

3 - Findo aquele prazo sem que o adjudicatário tenha reclamado, o **CENCAL** assumirá o silêncio como consentimento e exigirá a substituição da fatura ou o crédito a que houver lugar.

4 - Por seu turno o **CENCAL** obriga-se a dar resposta às reclamações do adjudicatário, a que se refere o nº2 , em prazo idêntico.

5 - Em caso de desacordo sobre o montante indicado nas faturas, o **CENCAL** efetuará o pagamento relativo ao montante que entende aceitar, sem prejuízo de acerto posterior.

ARTIGO 31º - PRAZO DE PAGAMENTO

1 - O pagamento das faturas é feito pelo serviço de tesouraria do **CENCAL**, num prazo não superior a 30 dias a partir da data da aceitação da fatura.

CONDIÇÕES GERAIS PARA EMENTAS

As presentes **CONDIÇÕES GERAIS** condições gerais aplicam-se às ementas a praticar nos refeitórios do **CENCAL** e definem a variedade mínima de pratos e os limites máximos de repetição dos mesmos.

1 – DEFINIÇÕES

1.1. - PRATO:

Refeição confecionada, fornecida empratada, identificada pelo género alimentar principal utilizado. Cada prato pode ser confecionado segundo várias receitas.

1.2. - RECEITA

Modo de confecionar cada prato. As receitas devem ser adequadas às épocas do ano e ao gosto médio dos utentes.

1.3. - PEIXE MIÚDO

Peixes e outros géneros normalmente adquiridos frescos. Ex: carapaus, sardinhas azevias, palmas, trutas, polvo, etc..

1.4 - PEIXE CONGELADO GROSSO

Peixes normalmente adquiridos congelados. Ex: garoupa, pargo, corvina, pampo, imperador, pescada, maruca, etc..

1.5 - PEIXE NOBRE

São considerados peixes nobres, entre outros, os seguintes: salmonetes, enguias, tamboril, linguado, besugo, choupas e robalos.

2 - FREQUÊNCIA

2.1 - FREQUÊNCIA DOS PRATOS

Cada prato, não pode ser servido mais de uma vez, em quinze dias.

2.2 - FREQUÊNCIA DAS RECEITAS

Uma determinada receita, de cada tipo de prato, não pode ser repetida senão depois de decorrido o intervalo de tempo indicado na coluna "repetição máxima da receita" do quadro seguinte.

TIPO	REFEIÇÃO PRATO	REPETIÇÃO MÁXIMA DA RECEITA
SOPA	Ao critério do adjudicatário	2 semanas
PEIXE	Bacalhau	8 semanas
	Miúdo, fresco	8 semanas
	Grosso, congelado	8 semanas
	Nobre	4 semanas
	Pratos com mistura de peixe, moluscos e mariscos (Ex: caldeirada)	2 semanas
CARNE	Novilho	8 semanas
	Aves	8 semanas
	Caprinos	8 semanas
CARNE	Ovinos	8 semanas
	Coelho	(ver nota)
	Pratos com mistura de carnes (Ex: cozido à Portuguesa) e pratos "pesados" (Ex: feijoada, mão de vitela, etc..)	8 semanas

NOTA: Este tipo de prato só pode ser servido de 8 em 8 semanas, com receitas diferentes

TIPO	REFEIÇÃO PRATO	REPETIÇÃO MÁXIMA DA RECEITA
DIETAS	De carne ou peixe, em dias alternados	4 semanas
PICADOS SALGADOS ENCHIDOS	Hamburgueres, enchidos (Ex: salsichas e salgados (Rissóis, croquetes, empadas, e similares)	Sem restrição como opção; como prato principal, 12 semanas.

3 - OUTRAS CONDIÇÕES

3.1 - CARNE

Aprovada para consumo público em conformidade com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho, das respetivas carnes, subprodutos e despojos, apresentada em peças de talho, fresca ou refrigerada, limpa (sem gordura e aponevroses).

a) - PEÇAS DE TALHO PARA BIFE

- Lombo
- Rosbife
- Vazia

- Alcatra (exceto ponta de alcatra)
- Pojadouro
- Rabadilha

b) - PEÇAS DE TALHO PARA ASSAR/ESTUFAR

- Chá de fora
- Pá
- Acém comprido

c) - PEÇAS DE TALHO PARA GUISAR

- Chambão da perna
- Chambão da mão
- Chá de fora
- Acém comprido
- Pá
- Aba
- Cachaço

d) PEÇAS DE CARNE PARA COZER

- Chambão da perna
- Chambão da pá
- Chá de fora
- Peito
- Cachaço
- Pá

3.2 - ACOMPANHAMENTOS

Cada prato de carne, peixe ou dieta deve possuir, como acompanhamento, pelo menos 2 artigos, entre os a seguir indicados:

- Arroz com ou sem legumes.
- Batatas fritas.
- Batatas cozidas.
- Esparregado
- Legumes cozidos (brócolos, couve-flor, feijão verde, grelos de nabo e cenoura).

3.3. FRUTA E DOCE

Devem existir sempre, no mínimo, 3 variedades de fruta e 3 de doce.

CAPITAÇÕES

Para uma maior facilidade, a nível prático, da execução das ementas, apresenta-se capitações médias de alguns alimentos, mais correntemente utilizados.

De realçar que as **CAPITAÇÕES APRESENTADAS CORRESPONDEM AO PESO DOS ALIMENTOS DESCONGELADOS E LIMPOS.**

I - CARNES

BORREGO

ASSAR	300 g
COSTELETAS	350 g (4/5 unidades)
GUISAR	300g

PORCO

ASSAR	200 g
BIFE	150 g

COSTELETAS	250 g (2 unidades)
ENTRECOSTO	280 g
ESTUFAR	200 g
FRITAR	180 g (em pedaços)

VACA

ASSAR	190 g
BIFE	170 g
BIFE C/ OVO	120 g
COZER S/ OSSO	150 g
ESTUFAR	190 g
GUISAR S/ OSSO	160 g

PICADA

ALMÔNDEGAS	120 g
CROQUETES	100 g
HAMBURGUER	150 g
HAMBURGUER C/ OVO	100 g
ROLO	150 g

CRIAÇÃO

COELHO	280 g
FRANGO	
ASSAR	1/4 (mínimo 250 g)
ESTUFAR/FRITA/GUISAR	250 g
PARA CANJA	50 g
PATO	300 g
PERÚ	
BIFE	150 g
COXAS	250 g
INTEIRO	300 g
ESPETADAS	330 g (2 unidades)

II - PEIXES

A POSTA (assar, cozer, fritar, grelhar)	180 g

PEIXE PARA:

PASTEIS	100 g
RECHEIO	100 g
CARAPAUS (para grelhar)	250 g (2 unidades)
CARAPAUS (para fritar)	250 g (4 unidades
CHOQUINHOS	300 g
FILETES	150 g
LULAS	280 g
LULAS (para grelhar)	300 g
POLVO	350 g
POLVO (arroz)	300 g
ESPETADAS DE LULAS	330 g (2 unidades)
BACALHAU (tipo crescido)	
ASSAR	150 g
Á BRÁS	120 g
COZER	150 g
GOMES DE SÁ	120 g
GUISAR	150 g
PASTEIS	80 g
PATANISCAS	80 g
ALBARDADO	150 g
PARA ARROZ	120 g

III - OUTROS COMPONENTES

A - FARINÁCEOS, LEGUMINOSAS E OUTROS

ARROZ		
	GUARNIÇÃO (base)	70 g
	SOPA	10-15 g
	CANJA	30 g
	À VALÊNCIANA/ BACALHAU	90 g
BATATA		
	ASSAR	250 g
	COZER	280 g
	FRITAR	320 g
	PASTEIS	80 g
	PURÉ	280 g
	SOPA	150 g
FEIJÃO SECO		
	COMPONENTE BASE	120 g (feijoada)
	SALADA FEIJÃO FRADE	40 g
	SOPA (puré de feijão com...)	70 g
GRÃO		
	COMPONENTE BASE	120 g
	GUARNIÇÃO BASE	80 g
	SOPA (puré de grão com...)	40 g
MASSA		
	GUARNIÇÃO BASE	70 g
	SOPA	10 - 15 g
	CANJA	30 g

B - HORTALIÇAS E SALADAS

AGRIÃO		
	SALADA	60 g
	SOPA	50 g
ALFACE		
	SALADA	60 g
	SOPA	50 g
	BRÓCOLOS (guarnição mista)	130 g
	CALDO VERDE (cortado)	70 g
	COUVE BRUXELAS (guarnição mista)	130 g
COUVE FLOR		
	GUARNIÇÃO MISTA	130 g
	SOPA	50 g
COUVE LOMBARDO		
	GUARNIÇÃO MISTA	150 g
	SALTEADA	160 g
	SOPA	50 g
COUVE PORTUGUESA		
	GUARNIÇÃO MISTA	150 g
	COZIDA	160 g
	SOPA	60 g
ESPINAFRES		
	ESPARREGADO	350 g

	SOPA		30 g
FEIJÃO VERDE			
	COZIDO/SALTEADO		160 g
	SOPA		60 g
GRELOS			
	SALTEADOS/COZIDOS		170 g
	ESPARREGADO		350 g
	SOPA		60 g
	JULIANA (cortada)		70 g
NABIÇAS			
	ESPARREGADO		400 g
	SOPA		50 g
TOMATE			
	SALADA		150 g
	SOPA		200 g
ERVILHAS			
	ERVILHAS (guisadas)		250 g
	ERVILHAS SALTEADAS	(grão)	100 g
	FAVAS (guisadas)		250 g
SALADA MISTA			
	ALFACE		25 g
	TOMATE		90 g
NABO			
	COZIDO/ESTUFADO		100 g
CENOURA			
	RALADA		100 g
	ESTUFADA/COZIDA		150 g

IV - FRUTOS

ALPERCE	170 g
AMEIXA	170 g
BANANA	150 g
CASTANHAS	300 g
CEREJA	150 g
FIGO	150 g
LARANJA	180 g
MAÇA (golden, starking, reineta)	170 g
MELANCIA	350 g
MELÃO	300 g
MORANGO	120 g
PERA	160 g
PÊSSEGO	150 g
TANGERA	160 g
TANGERINA	160 g
UVA	250 g

PREÇOS (IVA INCLUÍDO) DOS PRODUTOS PARA VENDA NO BAR

ÁGUAS
ÁGUA MINERAL
ÁGUA MINERAL GASEIFICADA

SUMOS
SUMO (ABERTURA FÁCIL)
SUMO (PACK)
SUMO (A COPO)

CAFETARIA
CAFÉ
CAFÉ DUPLO
CARIOCA DE LIMÃO
CHÁ
CHÁ C/ DUAS CHAVENAS
CHAVENA DE CAFÉ C/ LEITE
COPO DE LEITE
GALÃO
GAROTO
NESCAFÉ
DESCAFEINADO

PASTELARIA
BOLOS DE PASTELARIA
BOLOS CASEIROS P/VENDA Á FATIA
SALGADOS DIVERSOS
TORRADAS
TORRADA EM CARCAÇA
TORRADA EM PÃO DE FORMA
TORRADA EM PÃO INTEGRAL
TOSTA MISTA

SANDES *
SIMPLES
C/ MANTEIGA
C/ FIAMBRE
C/ FIAMBRE E MANTEIGA
C/ MARGARINA S/SAL (DIETÉTICA)
C/ QUEIJO
C/ QUEIJO E MANTEIGA
SANDES DE FIAMBRE EM PÃO DE FORMA
SANDES FIAMBRE C/ MANTEIGA EM PÃO DE FORMA
SANDES DE QUEIJO EM PÃO DE FORMA
SANDES DE QUEIJO C/ MANTEIGA EM PÃO DE FORMA
SANDES DE PRESUNTO C/ MANTEIGA
SANDES MISTA
OUTRAS POR SUGESTÃO DO CONCESSIONÁRIO
CROISSANT/PÃO DE LEITE C/ MANTEIGA
CROISSANT/PÃO DE LEITE C/ FIAMBRE
CROISSANT/PÃO DE LEITE C/ MANTEIGA E FIAMBRE
CROISSANT/PÃO DE LEITE C/ QUEIJO

CROISSANT/PÃO DE LEITE C/ MANTEIGA E QUEIJO
CROISSANT/PÃO DE LEITE MISTO

***** As sandes deverão ser servidas em três opções:
Carcaça
Pão de forma
Pão integral

LACTICINIOS
IOGURTE SIMPLES
IOGURTE AROMAS
IOGURTE LÍQUIDO
IOGURTE DE PEDAÇOS
IOGURTE PEQUENO ALMOÇO
LEITE C/ CHOCOLATE (PACK)
LEITE C/ CHOCOLATE (GARRAFA)

REFRIGERANTES
REFRIGERANTE LARANJA / LIMÃO
REFRIGERANTE ANANÁS / MAÇA
PEPSI COLA / COCA COLA
GREEN SANDS
SEVEN UP
GINGER ALE