

Caderno de Encargos

CONCURSO PÚBLICO COM PUBLICIDADE INTERNACIONAL PARA AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS DE CONFEÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E SERVIÇO DE CAFETARIA NAS CANTINAS E BARES MUNICIPAIS

PARTE I – Do Contrato

Cláusula 1.ª - Objeto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a “aquisição de serviços de confeção e fornecimento de refeições e serviço de cafetaria nas cantinas e bares municipais”, de acordo com as especificações técnicas definidas no presente Caderno de Encargos e demais peças que fazem parte integrante do procedimento em causa.

Cláusula 2.ª - Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c) O presente Caderno de Encargos;
 - d) A Proposta Adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a Proposta Adjudicada prestados pelo Adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª - Prazos

1. O contrato resultante do presente procedimento tem a duração de 1 ano, a contar da data da sua consignação, com a possibilidade de renovação por igual período, no máximo de duas renovações, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do mesmo.
2. O contrato cessa independentemente do termo do prazo fixado se, em momento prévio, for atingido o respetivo preço contratual.
3. O contrato inicia a sua produção de efeitos materiais na data definida no contrato, ficando os efeitos financeiros dependentes do visto ou declaração de conformidade do Tribunal de Contas, nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 45.º da Lei nº 98/97, de 26 de agosto, na redação atual.

Cláusula 4.ª - Consignação

1. Os espaços objeto do presente contrato a celebrar serão consignados ao prestador de serviços no prazo de 30 dias após a celebração do contrato.
2. Da consignação será lavrado, em duplicado, auto, no qual se fará uma breve descrição do estado de conservação dos espaços e dos equipamentos e palamenta afeta a cada espaço, devendo ser assinado pelos representantes das partes aí presentes.
3. O prestador de serviços não poderá, de forma alguma, onerar as instalações afetas à execução do contrato ou

quaisquer outros bens afetos ao presente contrato cuja propriedade pertença ao Município de Vila Nova de Gaia.

Cláusula 5.ª - Obrigações principais do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais do contrato a celebrar, decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:

1.1. Serviço de Cantina:

- 1.1.1. Aquisição das matérias-primas para confeção de refeições variadas, cuidadas e de qualidade, de acordo com as especificações técnicas referidas no presente Caderno de Encargos e durante o prazo de vigência do contrato;
- 1.1.2. A obrigação de efetuar o transporte, armazenagem e conservação dos géneros em rede de frio adequada;
- 1.1.3. Confeção diária das refeições, incluindo as operações de servir, gerir reservas e cobrar o preço ao utente;
- 1.1.4. Manutenção e reparação/substituição do equipamento, palamenta e material.

1.2. Serviço de Cafeteria:

- 1.2.1. São da responsabilidade do prestador de serviços a gestão, organização e execução das prestações inerentes ao objeto do contrato quanto ao serviço de bar.
 - 1.2.2. O prestador de serviços fica ainda obrigado a recorrer a todos os meios humanos, materiais e outros que se mostrem necessários e adequados à prestação do serviço, bem como às demais obrigações constantes das Cláusulas Técnicas do presente Caderno de Encargos.
 - 1.2.3. O prestador de serviços obriga-se a colocar máquinas de vending de café nos três equipamentos municipais: Biblioteca, Auditório Municipal e Auditório Eduardo Brazão.
2. O prestador de serviços obriga-se ainda a fornecer ao Município de Vila Nova de Gaia um relatório com periodicidade trimestral com o número de refeições fornecidas em cada uma das cantinas municipais, com a discriminação do tipo de refeições e respetivas combinações.
 3. O prestador de serviços deve garantir as condições de segurança e saúde do trabalho a todos os seus colaboradores, cumprindo a legislação aplicável nesta matéria, nomeadamente evidenciando a identificação de perigos e avaliação de riscos dos trabalhadores que exercem funções na Autarquia, e as respetivas apólices de seguros de acidentes de trabalho.
 4. Obriga-se também o prestador de serviços a possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.

Cláusula 6.ª - Objeto do dever de sigilo

1. O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de Vila Nova de Gaia, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 7.ª - Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 2 anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 8.ª - Preço base e preço contratual

1. Pela aquisição dos serviços objeto do contrato a celebrar, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a proposta do prestador de serviços não poderá ultrapassar o preço base global de € 430.088,40, para a totalidade dos anos possíveis de duração do contrato e os seguintes preços base unitários, valores acrescidos de IVA à taxa legal em vigor:
 - a) € 9,00 por refeição completa;
 - b) € 3,00 por prato único.
2. Pela prestação de serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município de Vila Nova de Gaia pagará ao prestador de serviços a diferença entre o preço unitário da proposta adjudicada para refeição completa (PUP), tal como definida nas cláusulas técnicas deste Caderno de Encargos e o valor pago pelo utente (PVR), multiplicado pelo número de refeições efetivamente prestadas, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
3. Para a determinação do preço contratual aplicam-se as seguintes regras:
 - 3.1 O preço a pagar pelos utentes pela refeição completa é o fixado por portaria para o “preço de venda da refeição (PVR)”, que atualmente, por força da Portaria n.º [421/2012](#), de 04 de setembro, é de 4,10€ (o qual inclui IVA nos termos legais) para refeição completa.
 - 3.2 O preço unitário contratual a pagar pelo Município de Vila Nova de Gaia será obrigatoriamente atualizado, de forma proporcional, em função da alteração da portaria referidas no número 3.1.
4. O preço unitário da refeição com uma componente ovo-lacto-vegetariana ou de dieta não pode, em qualquer caso, exceder o preço fixado nos termos do número 1.
5. O preço unitário por prato e sobremesa ou prato e sopa não pode, em qualquer caso, ultrapassar o valor de € 3,50 (valor acrescido de IVA à taxa legal em vigor).
6. O preço referido nos números anteriores inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao Município de Vila Nova de Gaia, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens inerentes à prestação de serviços objeto do contrato para o respetivo local de prestação, todos os encargos com o pessoal, designadamente com o incluído no Anexo B, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 9.ª - Condições de pagamento

1. As quantias devidas pelo Município de Vila Nova de Gaia, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas no prazo de 60 (sessenta) dias após a receção, pelo Município de Vila Nova de Gaia, das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a prestação mensal dos serviços objeto do contrato.
3. O prestador de serviços enviará ao Município de Vila Nova de Gaia, nos primeiros 5 dias úteis de cada mês, listagem discriminada com o número de refeições fornecidas durante o mês anterior, devendo a mesma fazer a distinção dos pratos fornecidos, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar, nomeadamente, os mapas mensais de registo de refeições, com indicação do número de utentes.

4. Em caso de discordância por parte do Município de Vila Nova de Gaia, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
5. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no número 1, as faturas são pagas por transferência bancária para a Instituição de crédito indicada pelo prestador de serviços ou através de emissão de cheque.
6. Em casos excecionais só poderão ser propostos adiantamentos de preço nos termos do disposto no artigo 292.º do CCP.
7. Em caso de atraso do Município de Vila Nova de Gaia no cumprimento de obrigações pecuniárias, tem o contraente direito aos juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legal fixada para o efeito pelo período correspondente à mora, nos termos do artigo 326.º do CCP, com a nova redação dada pela Lei n.º 3/2010, de 27 de abril.
8. A (s) fatura (s) deverá (ão) ser emitida (s) em nome do Município de Vila Nova de Gaia NIF: 505.335.018, sito na Rua Álvares Cabral, 4400-017 Vila Nova de Gaia e remetida (s) para o Gabinete de Receção de Faturas, com referência aos documentos que lhe deram origem, isto é, deve especificar o n.º da encomenda e o respetivo número sequencial de compromisso.

Cláusula 10.ª - Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Município de Vila Nova de Gaia pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento.
2. Pelo incumprimento das obrigações constantes do presente caderno de encargos, designadamente da cláusula 5.ª, entre elas a obrigação de confeção diária das refeições, incluindo as operações de servir, gerir reservas e cobrar o preço ao utente, ou incumprimento capitulações previstas, a entidade adjudicante pode aplicar ao adjudicatário uma pena pecuniária até 2% do valor da fatura mensal, por dia útil de atraso.
3. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, o Município de Vila Nova de Gaia pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até 10% do preço contratual.
4. Na determinação da gravidade do incumprimento, o Município de Vila Nova de Gaia tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.
5. O Município de Vila Nova de Gaia pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
6. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Município de Vila Nova de Gaia exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 11.ª - Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havido como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:

- a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do prestador de serviços, na parte em que intervenham;
 - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
 - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 12.ª - Resolução do contrato

1. O contrato pode ser resolvido por qualquer das partes em caso de incumprimento definitivo, grave ou reiterado, e culposo por uma das Partes das obrigações por si assumidas no contrato, nos termos gerais de Direito, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais a que houver lugar.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, a Parte não culposa comunicará por escrito a ocorrência da situação de incumprimento suscetível de gerar resolução contratual, concedendo à contraparte um prazo não inferior a 10 dias para que aquela reponha a situação de incumprimento, sem o que, o incumprimento se tornará definitivo e determinará a resolução contratual, nos demais termos gerais de direito;
3. O contrato pode também ser resolvido através do Município de Vila Nova de Gaia caso se verifique alguma das seguintes situações, as quais são desde já entendidas como situações de incumprimento grave e culposo por parte do prestador dos serviços:
 - a) Quando não se verificar a disponibilização dos serviços acordados nas datas fixadas pelas partes, por causa direta e exclusivamente imputável ao prestador dos serviços;
 - b) Quando se verificar reiterada inobservância das disposições do contrato ou má-fé do prestador dos serviços;
 - c) Prestação de falsas declarações;
 - d) Estado de falência ou insolvência;
 - e) Cessaçã da atividade;
 - f) Condenação, por sentença transitada em julgado, por infração que afete a idoneidade profissional do prestador de serviços e desde que não tenha ocorrido reabilitação judicial.
4. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração escrita enviada ao prestador de serviços.
5. O prestador de serviços pode resolver o contrato nos casos previstos no artigo 332.º do CCP.
6. O Município de Vila Nova de Gaia pode resolver o contrato, a título sancionatório, nos casos de incumprimento do cocontratante previsto no artigo 333.º, por razões de interesse público nos termos do artigo 334.º e ainda por alteração anormal e imprevisível de acordo o disposto no artigo 335.º do CCP.
7. O Município de Vila Nova de Gaia pode ainda resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:
 - 7.1 Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;

- 7.2 Prática de atos, com dolo ou negligência, que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento das cantinas e bares;
- 7.3 Oposição às visitas ou operações de verificação e controlo.

Cláusula 13ª - Cessão da posição contratual

1. A cessão da posição contratual do adjudicatário carece sempre de autorização da entidade adjudicante e rege-se pelo preceituado nos artigos 316.º a 318.º do CCP.
2. Em caso de incumprimento pelo prestador de serviços, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, o Município de Vila Nova de Gaia pode determinar a cessão da posição contratual, nos termos do disposto no artigo 318.º-A do CCP.
3. No caso do número anterior, a execução do contrato ocorre nas mesmas condições já propostas pelo cedente no procedimento pré-contratual original.

PARTE II Condições de Execução do Contrato

Cláusula 14ª - Local e conformidade da prestação de serviços

1. A prestação dos serviços de cantina e bar objeto do contrato a celebrar devem ser executados nos seguintes locais e termos:
 - a) Cantina e Bar do edifício dos serviços técnicos da Câmara Municipal, Rua Álvares Cabral, União de Freguesias de Mafamude e Vilar do Paraíso, com um contingente mínimo de 6 trabalhadores:
 - i. Cantina – a cantina funcionará entre as 12h00 e as 14h00, independentemente do número de utentes e de refeições a servir.
 - ii. Bar - o bar funcionará das 8h00 às 11h15; das 12h15 às 14h15 e das 15h00 às 16h30.
 - b) Cantina e Bar das instalações das oficinas gerais municipais, na Rua Vasco da Gama, n.º 930, na Freguesia de Oliveira do Douro, com um contingente mínimo de 3 trabalhadores:
 - i. Cantina – a cantina funcionará entre as 12h00 e as 14h00, independentemente do número de utentes e de refeições a servir.
 - ii. Bar - o bar funcionará entre as 08h00 e as 11h30; 12h00 e as 14h00 e entre as 15h e as 16h.
 - c) Cantina e Bar da Companhia de Bombeiros Sapadores, Avenida Vasco da Gama, n.º 930, na Freguesia de Oliveira do Douro, com um contingente mínimo de 3 trabalhadores:
 - i. Cantina – serão confeccionadas e servidas, todos os dias do ano, refeições de almoço e jantar.
 - ii. Bar - o bar funcionará entre as 07h30 e as 14h00 e das 15h00 às 17h00.
2. Para efeitos do disposto no número anterior o prestador de serviços deverá afetar, pelo menos, um trabalhador com a categoria profissional de “cozinheiro” a cada uma das instalações nele referidas, para confeção das refeições em cada uma delas.
3. Os locais atrás identificados encontram-se providos com o equipamento elencado no quadro D ao presente Caderno de Encargos e aptos a serem utilizados pelo prestador de serviços.
4. Os equipamentos de cada um dos locais estará devidamente elencado no auto de consignação.
5. Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, o prestador de serviços deve garantir a possibilidade de os trabalhadores do Município utilizarem os espaços destinados a cantina para aquecimento e consumo das refeições próprias.

6. Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e os serviços objeto do contrato devem ser prestados de acordo com as cláusulas técnicas anexas ao presente caderno de encargos.
7. São da responsabilidade do prestador de serviços objeto do contrato a celebrar todas as despesas e custos com transporte inerentes à prestação de serviço.

Cláusula 15ª - Utentes

1. Consideram-se utentes:

1.1 Da cantina e Bar – Edifício Técnico Paços do Concelho e Oficinas Gerais:

- 1.1.1 Membros da Câmara e Assembleia Municipal;
- 1.1.2 Trabalhadores da Câmara Municipal no ativo, cônjuges e filhos;
- 1.1.3 Trabalhadores das Empresas Municipais de Vila Nova de Gaia;
- 1.1.4 Convidados, até ao máximo de 2 por trabalhador, quando acompanhados pelos utentes referidos nos pontos anteriores;
- 1.1.5 Beneficiários dos Serviços Sociais da Administração Pública, conforme protocolo celebrado entre os Serviços Sociais da Administração Pública e o Município de Vila Nova de Gaia a 28 de dezembro de 2015.

1.2 Da cantina e Bar – Edifício dos Bombeiros Sapadores:

- 1.2.1 Membros da Câmara e Assembleia Municipal;
- 1.2.2 Bombeiros Sapadores no ativo, cônjuges e filhos;
- 1.2.3 Bombeiros Sapadores em situação de reforma e cônjuges;
- 1.2.4 Trabalhadores da Câmara Municipal no ativo, cônjuges e filhos;
- 1.2.5 Beneficiários dos Serviços Sociais da Administração Pública, conforme protocolo celebrado entre os Serviços Sociais da Administração Pública e o Município de Vila Nova de Gaia a 28 de dezembro de 2015.

Cláusula 16ª - Pessoal em Mobilidade Funcional

1. O prestador de serviços é responsável por todos os meios humanos e pessoal necessário à execução integral do presente contrato.
2. Para a execução do presente contrato o prestador de serviços assume, mediante acordo de mobilidade funcional celebrado nos termos da minuta correspondente ao Anexo A, todas as responsabilidades, encargos e regalias legais inerentes ao pessoal elencado no Anexo B, com as categorias profissionais, locais de trabalho e remunerações nele constantes.
3. O prestador de serviços é responsável por todas as obrigações legais relativas ao pessoal afeto ao presente contrato, designadamente todas as obrigações relativas à proteção e às condições de trabalho do pessoal, nos termos da legislação aplicável, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento e material e a terceiros.
4. O pessoal deverá observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao prestador de serviços.
5. O mapa de pessoal respeitante a cada refeitório não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respetivo contingente, sem prévio acordo de todos os signatários do Acordo referido no n.º 2, devendo as alterações que venham a verificar-se nos contingentes de pessoal fixados ser objeto de apreciação pelo Município de Vila Nova de Gaia, que, caso a caso, decidirá das implicações das alterações no preço contratual.

Cláusula 17.ª - Inspeção

1. Efetuada a entrega e instalação dos bens objeto do contrato, o contraente público, por si ou através de terceiro por ele designado, procede, à inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar a operacionalidade dos mesmos e se reúnem as características e especificações definidas, bem como outros requisitos exigidos por lei.
2. Na inspeção a que se refere o número anterior, o fornecedor deve prestar ao Município de Vila Nova de Gaia, toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários.

Cláusula 18.ª - Inoperacionalidade, defeitos ou discrepâncias

1. No caso de os bens ou serviços objeto do contrato não comprovarem a sua total operacionalidade, bem como a sua conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem defeitos ou discrepâncias com as características e especificações definidas no presente Caderno de Encargos, o Município de Vila Nova de Gaia deve disso informar, por escrito, o prestador de serviços.
2. No caso previsto no número anterior, o prestador de serviços deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pelo Município de Vila Nova de Gaia, às reparações ou substituições necessárias para garantir o cumprimento das exigências legais e das características e especificações exigidas.

Cláusula 19.ª - Garantia Técnica dos bens

Nos termos da presente cláusula e da lei que disciplina os aspetos relativos à aquisição de bens de consumo e das garantias a ela relativas, o fornecedor garante, por escrito, os bens objeto do contrato por si fornecidos, pelo prazo mínimo de dois anos a contar da entrega dos bens, contra quaisquer defeitos ou discrepâncias com as exigências legais e com as características, especificações e requisitos técnicos definidos na parte IV do presente caderno de encargos, bem como outros que estejam elencados no presente Caderno de Encargos que se revelem a partir da respetiva aceitação do bem.

Cláusula 20.ª - Patentes, licenças e marcas registadas

1. Os contraentes garantem que respeitam as normas relativas à propriedade intelectual e industrial, designadamente, direitos de autor, licenças, patentes e marcas registadas, relacionadas com o hardware, software e documentação técnica que utilizam no desenvolvimento da sua atividade.
2. O Município de Vila Nova de Gaia não assume qualquer responsabilidade por Infrações cometidas pelo prestador dos serviços, no âmbito da execução do contrato, relativamente a direitos de propriedade intelectual e industrial, relacionados com o hardware, software e documentação técnica por este utilizado, cujos direitos e autorizações legais para o efeito devam por ele ser assegurados.

Cláusula 21.ª – Seguros

1. Quando e se aplicável, é da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguro, dos seguintes riscos:
 - a) Seguro de acidentes de trabalho e doenças profissionais nos termos legais;
 - b) Seguro de responsabilidade civil da atividade, com particular relevância no risco de ocorrência de intoxicação alimentar ou qualquer outra lesão da responsabilidade do prestador de serviços.
2. O Município de Vila Nova de Gaia pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o prestador fornecê-la no prazo de 10 (dez) dias.

Cláusula 22.ª – Proteção de dados pessoais

1. Todos os titulares de dados têm direito a apresentar reclamação se considerarem que o tratamento dos dados pessoais que lhe diga respeito viola o Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados constante do diploma n.º 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27/04/2016.
2. Sem prejuízo de qualquer outra via de recurso administrativo ou judicial, a reclamação referida no número anterior é apresentada a uma autoridade de controlo, em especial no Estado-Membro da residência habitual do titular dos dados, do seu local de trabalho ou do local onde foi alegadamente praticada a infração.
3. O responsável pelo tratamento dos dados ou o subcontratante, conforme os casos, fica isento de responsabilidade se provar que não é de modo algum responsável pelo evento que deu origem aos danos.

PARTE III – Disposições Finais

Cláusula 23.ª - Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal do Porto, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 24.ª - Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 25.ª - Contagem dos prazos

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Cláusula 26.ª - Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

PARTE IV – Especificações Técnicas dos bens a fornecer, do local e dos serviços a prestar

Cláusula 27.ª - Refeições

1. Os serviços objeto do Contrato a celebrar no âmbito do presente procedimento pré-contratual, obrigam a que sejam servidas refeições variadas, cuidadas e de qualidade, de acordo com as presentes especificações técnicas, durante todo o prazo de execução do contrato.
2. As refeições devem ser confeccionadas com alimentos em bom estado sanitário, de boa qualidade, segundo o previsto no Regulamento CE n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004, na sua versão atualizada, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios e ao Codex Alimentarius e de acordo com as capitações referidas no Anexo E, utilizando corretamente as técnicas de confeção e segundo as ementas a aprovar

previamente pelo Município de Vila Nova de Gaia.

3. O abastecimento das cantinas e bares deve ser assegurado de forma regular, com produtos frescos, variados e de qualidade, de acordo com o número de refeições que regularmente forem servidas.
4. O abastecimento não pode ser efetuado no período entre as 11h00 e as 14h00.

Cláusula 28ª - Composição da refeição

1. A refeição completa é composta por:
 - a) Uma sopa de produtos hortícolas tendo por base batata e/ou leguminosas;
 - b) Um prato constituído por uma fonte proteica de origem animal (carne, peixe) ou vegetal, com os acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono (arroz, massa, batata, cuscuz, mandioca, entre outros) e acompanhamento obrigatório de produtos hortícolas cozinhados, adequados à ementa;
 - c) Variedade de produtos hortícolas crus (alface, cenoura, beterraba, couve-roxa, milho, pepino, entre outros);
 - d) Um pão de “mistura” e/ou broa;
 - e) Sobremesa constituída por fruta da época variada ou por doce (é interdita a utilização de sobremesas instantâneas, exceto gelatina, devendo esta ser exclusivamente de origem vegetal);
 - f) Água;
 - g) Para cada um dos componentes da refeição deverão ser observadas as especificidades definidas nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos, designadamente o previsto nas cláusulas 29ª, 30ª, 31ª, 32ª e 33ª.

Cláusula 29ª - Ementas

1. Salvo acordo das partes em contrário, a constituição das ementas deve ser comunicada ao Município de Vila Nova de Gaia (concretamente ao Departamento de Administração Geral) para aprovação até ao dia 25 do mês anterior a que se referem.
2. Na elaboração das ementas, para além dos critérios definidos para cada componente da refeição, devem ser considerados os seguintes aspetos:
 - a) Diariamente, as ementas deverão contemplar um prato de carne, um prato de peixe, um prato de dieta ligeira e um prato vegetariano;
 - b) Dado que as ementas incluem a oferta de um prato de peixe, de carne e dieta, as regras explanadas nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos deverão aplicar-se às diferentes opções previstas;
 - c) A designação das ementas deve refletir a composição das ementas na sua totalidade, ou seja “Solha à rosa do adro” ou “Arroz à primavera”, a título de exemplo. Caso esta nomenclatura seja utilizada, deverá à frente fazer a descrição clara do prato;
 - d) Os métodos de confeção devem variar diariamente e ao longo da semana. Devem ser evitados os fritos, estando limitados a 1 vez de 15 em 15 dias;
 - e) Devem ser privilegiadas técnicas de confeção que utilizem pouca quantidade de gordura e permitam preservar a qualidade nutricional dos alimentos, tais como: cozedura a vapor, grelhados, estufados e guisados.
 - f) Devem ser considerados métodos de confeção tais como: jardineiras, caldeiradas, ensopados e açordas, com a frequência de uma ou mais vezes por semana;
 - g) Sempre que da ementa constar o método culinário frito, não deverá ser incluída sobremesa doce;
 - h) A gordura utilizada para confeção deve ser o azeite. Pontualmente, poderá ser utilizado o óleo de girassol para tempero e óleo de amendoim para fritura;
 - i) As capitações a considerar na elaboração das ementas e a constar das fichas técnicas deverão ser as constantes no anexo E;
 - j) A matéria-prima alimentar a incluir nas ementas deverá ser a constante na lista de capitações (anexo E).

Poderá haver lugar à introdução de outros alimentos por sugestão/indicação ou aprovação prévia do município;

- k) A elaboração das ementas deve respeitar a sazonalidade e promover a sustentabilidade, através da utilização de 30% de matéria-prima alimentar de origem local, regional e/ou nacional. Os 30% deverão ser facilmente comprovados pela documentação existente nas unidades;
 - l) A entidade adjudicada deverá propor duas ou mais medidas estratégicas de promoção de hábitos alimentares saudáveis junto dos trabalhadores. As referidas ações deverão ser avaliadas e autorizadas pelo Município de Vila Nova de Gaia.
- 3. Em caso de inexistência de alterações, as ementas devem ser afixadas em local próprio e visível.
 - 4. Qualquer alteração à ementa, motivada, nomeadamente, por rutura do stock, a mesma deverá ser comunicada ao Município de Vila Nova de Gaia, com antecedência mínima de 48 horas.
 - 5. A reposição dos alimentos referentes à refeição tipo deverá ser assegurada de forma regular e de acordo com o número de refeições previstas a servir.

Cláusula 30ª - Composição do almoço e jantar

- 1. Na composição dos almoços devem ser observadas as regras de uma alimentação equilibrada, completa e variada e as capitações constantes no Anexo E.
- 2. Para efeitos do número anterior cada um dos componentes da refeição deve observar as seguintes regras:
 - 2.1. Sopa, caldos, creme deve/m obrigatoriamente:
 - a) Ser confeccionada com batata em natureza, não devendo a mesma ser considerada como hortícola;
 - b) Conter, no mínimo, 4 variedades de hortícolas da época, de preferência frescos e constantes da tabela de capitações. As quantidades previstas no anexo E, deverão ser ajustadas para o número de legumes incluídos (4 ou mais), de forma a totalizar a quantidade de hortícolas prevista para a confeção da sopa;
 - c) Conter, pelo menos 2 vezes por semana, leguminosas secas. Uma vez por semana deverão ser constituintes da base. A quantidade de batata deverá ser reduzida para metade. Estas deverão estar presentes nos dias em que não fazem parte do prato principal;
 - d) Ser temperada com azeite e ervas aromáticas (conforme anexo E – capitações). O azeite não deve ser fervido e deverá ser adicionado no momento de colocar a sopa na linha de self (após retirar a sopa da fonte de calor);
 - e) Canjas e cremes:
 - i. As canjas (carne ou peixe) deverão ser servidas no máximo 1 vez por mês;
 - ii. Os cremes deverão ser servidos, no máximo, uma vez por semana;
 - f) Ser servida numa quantidade de 250 e 300 ml, por utente.
 - 2.2. Prato: A sua composição, em todas as alternativas diárias das ementas, deve contemplar, obrigatoriamente, os seguintes aspetos:
 - a) Incluir um alimento fornecedor de hidratos de carbono, um alimento fornecedor de proteínas e hortícolas;
 - b) Os alimentos fornecedores de hidratos de carbono (massa, arroz, batata) devem ser distribuídos equitativamente ao longo da semana;
 - c) Duas vezes por semana deverão ser incluídas leguminosas quando a sopa não incluir leguminosas (Uma vez como complemento e uma vez como substituição do fornecedor de hidratos de carbono);
 - d) Três a quatro vezes por semana deverão ser servidas carnes brancas (frango, peru,...);
 - e) Uma vez por semana deverá constar um prato que inclua ovo (como acompanhamento ou componente proteica principal), sendo que uma vez de 15 em 15 deverá ser obrigatoriamente como constituinte proteico principal;
 - f) As refeições confeccionadas à base de ovo devem utilizar ovo-produtos, nomeadamente: ovo inteiro

pasteurizado, gema de ovo pasteurizada, clara de ovo pasteurizada e ovos cozidos, de preferência armazenados em vácuo;

- g) Incluir, pelo menos uma vez por semana, peixe gordo (ex: sardinha, cavala, atum, salmão);
- h) Só podem ser servidas as categorias de pescado constantes da tabela de capitações, salvo sugestão ou autorização explícita do Município de Vila Nova de Gaia;
- i) Os enchidos (ex.: alheira, chouriço, linguiça, farinheira, ...) e produtos de salsicharia devem ser servidos no máximo duas vezes por mês;
- j) Os hortícolas não devem, dentro do possível, serem repetidos na mesma semana. A sua escolha deve ter em conta a sazonalidade. Podem ser servidos crus ou cozidos de acordo com o tipo de prato e distribuídos de forma equitativa ao longo da semana;
- k) No caso de os hortícolas serem servidos crus, deverá existir pelo menos um tipo de salada simples e um composto;
- l) Devem existir embalagens de tempero na unidade, nomeadamente de azeite, sal, vinagre, coentros, pimenta, salsa, orégãos e outras ervas aromáticas, de acordo com as capitações no Anexo E.
- m) A utilização de pré-preparados, tais como, rissóis e croquetes só poderá fazer parte da ementa com prévia autorização do município e de preferência preparados no forno;
- n) Para garantia da segurança alimentar e da qualidade da refeição, na cantina dos bombeiros, e sempre que o operacional saia em serviço no momento da refeição, deverão ser garantidas as regras de higiene e segurança alimentar nomeadamente a manutenção da temperatura a quente. A temperatura deve ser retirada no momento em que o funcionário sai para serviço e no momento da chegada. Caso uma das temperaturas esteja abaixo dos 65°C deverá a refeição ser rejeitada, devendo para tal haver uma alternativa;
- o) Independentemente da temperatura da refeição e dado que a qualidade sensorial e organoléptica da refeição se altera com o tempo poderá o operacional rejeitar a mesma, devendo para tal haver uma alternativa;
- p) A alternativa da refeição deverá ter disponível a opção de sandes quentes/frias ou saladas enriquecidas, sopa e uma peça de fruta;
- q) As sandes devem ser constituídas por: pão escuro (mistura, centeio, integral,...), queijo ou queijo-fresco ou atum (de preferência conservado ao natural) ou filetes de cavala ou sardinha em lata ou fiambre (de preferência de aves) ou ovo cozido, cogumelos e enriquecida com hortícolas (alface, tomate, espinafre baby, cenoura, rúcula, ervas aromáticas, etc...);
- r) As saladas deverão assegurar uma fonte de proteína, de hidratos de carbono e hortícolas;
- s) As alternativas à refeição principal deverão ser previamente aprovadas pelo Município de Vila Nova de Gaia;

2.3. A sobremesa:

- a) A sobremesa deve ser constituída por fruta fresca e crua (pelo menos 4 variedades diferentes, na mesma semana). Devem respeitar a sazonalidade;
- b) As sobremesas doces, incluindo a fruta em calda, devem ser servidas, no máximo, uma vez por semana, à exceção das ocasiões festivas e com prévia autorização do município;
- c) Devem ser utilizadas receitas com baixo teor de açúcar e lípidos, privilegiando-se receitas com adição de frutos, frutos desidratados e frutos secos (amêndoas, nozes, avelãs,...);
- d) Fruta assada ou cozida poderá ser servida, desde que confeccionada sem açúcar e no máximo de duas vezes por semana, em dias alternados. Como alternativa ao açúcar poderá ser utilizada canela;
- e) Poderá ser servida salada de fruta, uma vez, de 15 em 15 dias. Na sua confeção não deverá ser adicionado açúcar. A fruta deverá ser variada e da sua composição deverá fazer sempre parte uma fruta cítrica;

2.4. Pão:

Dever-se-ão observar os seguintes critérios:

- a) O pão deve ser de mistura e variado ao longo da semana (entre 45g a 50g, conforme captações no anexo E);
- b) Deverá ser servida broa de milho, centeio, etc., conforme captações no anexo E, em ocasiões festivas e quando da ementa constarem pratos da gastronomia portuguesa tradicionalmente acompanhados de broa;
- c) Quer o pão, quer a broa deverão ser disponibilizados devidamente embalados;

2.5. Bebida:

- a) A bebida disponibilidade deverá ser água, única bebida incluída na refeição;
- b) Em simultâneo deverão ser disponibilizadas águas aromatizadas com frutas, ervas aromáticas e ou especiarias e sem açúcar. Na sua confeção deverão ser observadas todas as regras de higiene e segurança alimentar.

Cláusula 31ª - Bares Municipais – Orientações oferta alimentar

Os bares municipais constituem um serviço complementar às cantinas municipais, devendo atentar aos princípios de uma alimentação completa, variada e equilibrada, promovendo hábitos alimentares saudáveis junto dos funcionários. Assim, para além dos alimentos habitualmente disponibilizados a oferta alimentar dos bares municipais deverá ainda incluir a oferta de:

1. Fruta:

- a) Fruta fresca, de preferência da época e de produção local, de acordo com os 30% definidos no presente caderno de encargos;
- b) Sumos de fruta naturais (até 250 ml);
- c) Sumos de fruta comerciais (até 110 ml), desde que cumpram os seguintes requisitos:
 - i. 100% Fruta;
 - ii. Pasteurizados, sem adição de açúcares ou aditivos artificiais, nomeadamente corantes, conservantes ou edulcorantes;
- d) Monodoses de fruta líquida (100% fruta);

2. Lacticínios:

- a) Requeijão;
- b) Queijo fresco ou curado (magro ou meio-gordo) com um teor de gordura não superior a 45%;
- c) Iogurte líquido ou sólido:
 - i. Magro ou meio-gordo, natural (não açucarado), aromatizado, polpa ou pedaços de fruta;
 - ii. Deverão ser privilegiadas as opções com menos açúcar (valor mais próximo de 5g de açúcar/100g de iogurte);
 - iii. Deverá existir sempre a opção sem açúcar.

3. Pão:

- a) Devem ser disponibilizados diferentes tipos de pão (escuro, de mistura e com pouco sal e sem sal).

Poderão ser propostos pela entidade adjudicatária outros alimentos, sujeitos à prévia autorização do Município de Vila Nova de Gaia

A entidade adjudicada deverá propor duas ou mais medidas estratégicas que promovam a adesão dos utilizadores a opções alimentares mais saudáveis, nos bares municipais. As referidas ações deverão ser avaliadas e autorizadas pelo Município de Vila Nova de Gaia.

Cláusula 32ª - Tipo de confeção

1. Na confeção dos alimentos deverá ser utilizado, predominantemente, o “sistema de cozinhar e servir”. Pontualmente, para alimentos/refeições para o que o sistema não seja adequado, pode, por acordo expresso das partes, ser adotado outro sistema.
2. O prestador de serviços não pode confeccionar qualquer género alimentício para ser consumido fora do refeitório, salvo indicação expressa do Município de Vila Nova de Gaia, nesse sentido.
3. É igualmente proibido distribuir refeições confeccionadas por terceiros, salvo o disposto no n.º 5 da cláusula 14ª.

Cláusula 33ª - Congelação

1. Em caso algum, os alimentos podem ser submetidos a processos de congelação dentro das instalações do refeitório, exceto os alimentos destinados às amostras.
2. O equipamento de frio não se destina à congelação dos alimentos, mas apenas à manutenção de produtos já congelados.

Cláusula 34ª - Higiene

1. O prestador de serviços deve executar o contrato em cumprimento das regras de higiene, limpeza, arrumação das instalações, dos equipamentos e utensílios do refeitório.
2. Para efeitos do número anterior, o prestador de serviços obriga-se a:
 - a) Confeccionar as refeições com alimentos em bom estado sanitário, de boa qualidade, fazendo cumprir a rastreabilidade dos géneros alimentícios e utilizar corretamente as técnicas de confeção;
 - b) Cumprir as regras referentes à higiene dos géneros alimentícios constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, bem como as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, constantes do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril e, ainda, do Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de Junho, que executa aqueles Regulamentos.

Cláusula 35ª - Responsabilidade civil

O prestador de serviços é responsável civilmente pelos danos decorrentes da violação das obrigações a que se refere a cláusula anterior, nomeadamente, aqueles que se refiram a toxinfecções alimentares.

Cláusula 36ª - Visitas de verificação

O Município de Vila Nova de Gaia tem o poder de efetuar visitas de verificação do cumprimento da ementa, das condições higiene-alimentares e de outras obrigações do prestador de serviços que intervêm, direta ou indiretamente, na qualidade das refeições, nos diferentes momentos da receção, preparação e confeção dos alimentos, bem como na distribuição.

Cláusula 37ª - Conteúdo das visitas de verificação

1. As visitas de verificação sanitária, qualitativa e quantitativa, têm como objeto os géneros alimentícios a incorporar nas refeições e os pratos já confeccionados, bem como os procedimentos ou condições técnico-funcionais de manipulação e manipuladores.
2. Para efeitos do número anterior, a visita de verificação quantitativa tem como objetivo comprovar a conformidade dos componentes de cada constituinte da refeição com as quantidades fixadas no Anexo C.
3. A visita de verificação qualitativa tem por objetivo comprovar a conformidade da qualidade das refeições confeccionadas com as especificações legais e contratuais fixadas.

Cláusula 38ª - Verificação da distribuição

O Município de Vila Nova de Gaia, por intermédio de funcionários seus ou de outros por si designados, pode assistir à distribuição, podendo, nesse momento, efetuar as verificações a que se refere a cláusula anterior.

Cláusula 39ª - Decisões pós verificação

1. Após a verificação dos componentes da ementa confeccionada, nos termos das cláusulas anteriores, o Município de Vila Nova de Gaia aceita ou rejeita, parcial ou totalmente, a ementa.
2. Para os efeitos previstos na decisão pós-verificação consideram-se como irregularidades: o não cumprimento das captações, a ausência dos constituintes obrigatórios da refeição, a falta de qualidade sensorial (textura, sabor, aspeto e odor) do alimento, introdução de constituintes não permitidos na ementa e o não cumprimento da ementa previamente aprovada pelo Município de Vila Nova de Gaia.
3. Em caso de rejeição dos géneros alimentícios incorporados na refeição, por não satisfazerem as necessárias condições sanitárias qualitativas, o prestador de serviços deve proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou similares, sem prejuízo do funcionamento normal da unidade.
4. Se aquela substituição não ocorrer, o prestador de serviços entra em mora, podendo o Município de Vila Nova de Gaia aplicar uma sanção contratual, por cada dia de atraso, no valor de 20% do preço da refeição tipo, multiplicado por 10.
5. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição dos géneros alimentícios incorporados ou das respetivas ementas, são da responsabilidade do prestador de serviços.
6. Em caso algum os alimentos que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias qualitativas, poderão entrar na confeção de outras refeições.

Cláusula 40ª - Amostra

1. O prestador de serviços deve guardar, em ambiente refrigerado e/ou congelado, uma amostra de cada constituinte da ementa: sopa; entrada; prato; principal e sobremesa.
2. O alimento deve ser colocado num “saco de amostra” ou frasco esterilizado, observados todos os procedimentos de higiene e as técnicas de recolha.
3. O rótulo da amostra deve conter as seguintes menções: data, nome do constituinte, e assinatura da pessoa responsável pela recolha.
4. Cada amostra deve ser guardada por um período não inferior a 72 horas.
5. No caso de suspeita de toxico infeção alimentar, as amostras devem ser enviadas ao contraente público, para serem objeto de análises microbiológicas ou bromatológicas.

Cláusula 41ª - Obrigação de colaboração

1. O prestador de serviços obriga-se:
 - a) A colaborar com o Município de Vila Nova de Gaia no exercício dos poderes fixados nas visitas de verificação, conteúdo das visitas de verificação, verificação da distribuição, decisões pós verificação, amostra e análise e ensaios.
 - b) A facultar aos funcionários do Município de Vila Nova de Gaia ou a outros por este designados, a visita às instalações e a avaliação dos produtos utilizados na confeção, nas fases de armazenagem, preparação, confeção e distribuição.
2. O exercício do poder a que se refere a alínea b) do número anterior, não limita nenhuma das decisões pós-verificação, nem exclui o cumprimento das obrigações a que o prestador de serviços está vinculado na confeção das refeições.

Cláusula 42ª - Análise e ensaios

Em qualquer momento, o Município de Vila Nova de Gaia pode colher amostras e promover as análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e/ou acreditados, bem como efetuar as diligências necessárias para atestar da qualidade dos alimentos confeccionados e demais condições sanitárias.

Cláusula 43ª Distribuição das refeições e forma da distribuição

1. O prestador de serviços deverá assegurar que a distribuição das refeições decorra com eficiência e normalidade.
2. Quer a refeição completa, quer as refeições alternativas, devem ser igualmente contempladas e disponíveis, em simultâneo.
3. Deverá ser garantida a autonomização, em termos de linha (ou outra solução), da distribuição destes dois tipos de refeição, de forma a evitar congestionamentos e filas de espera no horário da refeição, bem como pagamentos autonomizados.
4. Deve ser assegurada a distribuição em sistema de linha ou solução semelhante, de saladas variadas, frutas, bebidas, iogurtes e sopa.
5. As sobremesas e saladas devem ser servidas, em separado, num prato individual.
6. Os talheres devem ser empacotados em saquetas individuais, de papel, contendo, igualmente, guardanapos de folha dupla.
7. A área reservada ao café, servido tradicionalmente no final da refeição, deve estar situada em local autónomo, não separado fisicamente.
8. Os espaços entre as várias áreas de distribuição, devem assegurar o livre movimento dos utentes que circulam.

Cláusula 44ª - Marcação e pagamento das refeições

1. A marcação e pagamento das refeições constam de regulamento, a elaborar pelo prestador de serviços, de forma a reduzirem-se os desperdícios e a otimizar-se o funcionamento dos refeitórios.
2. O pagamento das refeições deve ser assegurado por meios automáticos ou eletrónicos, evitando, assim, o manuseamento de dinheiro.

Cláusula 45ª - Instalações e Cozinhas

1. O Município de Vila Nova de Gaia coloca à disposição do adjudicatário as instalações de cantina/refeitório e respetivo equipamento, palamenta e material.
2. Consideram-se instalações de cantina ou refeitório a cozinha, copa, sala das refeições, despensas, sanitários, corredores e todos os anexos.
3. O equipamento, a palamenta e o material serão inventariados e relacionados em documento anexo ao auto de consignação.
4. Os equipamentos de cozinha e outro material necessário à regeneração e preparação no local das refeições, serão disponibilizados pelo prestador de serviços e da sua responsabilidade.
5. Os concorrentes e o adjudicatário deverão tomar conhecimento direto das instalações, do equipamento, da palamenta e material de cada refeitório.

Cláusula 46ª - Limpeza e higiene do refeitório

1. O prestador de serviços obriga-se, no final de cada refeição, a limpar e desinfetar o refeitório/cantina, com os materiais e produtos adequados à função aí desenvolvida, bem como a adquirir e manter produtos de higiene utilizados nas instalações sanitárias do pessoal.

2. Para o efeito do número anterior disponibilizará um trabalhador especificamente afeto a essa função para cada um dos refeitórios/cantinas objeto do presente contrato.
3. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.

Cláusula 47ª - Registos

O prestador de serviços obriga-se a afixar no refeitório instruções e documentos de registo, tais como, os referentes à limpeza/desinfecção das instalações, controlo das temperaturas das câmaras de refrigeração/manutenção de congelados dos alimentos, temperaturas dos óleos de fritura e demais sinalética.

Cláusula 48ª - Consumos de água, eletricidade e gás

As despesas com os consumos de água, eletricidade e gás, são da responsabilidade do Município de Vila Nova de Gaia.

Cláusula 49ª - Disponibilização de recursos humanos

1. O prestador de serviços obriga-se a disponibilizar os recursos humanos necessários ao integral e pontual cumprimento das prestações que decorrem do presente caderno de encargos.
2. Integra-se no número anterior o pessoal constante do Anexo B que será cedido ao prestador de serviços nos termos da minuta já referida como Anexo A, por todo o período de duração do contrato e que não poderá ser deslocalizado ou transferido para outro local ou instalação sem consentimento dos seus signatários.

Cláusula 50ª - Mapas de Pessoal

1. O prestador de serviços deverá disponibilizar ao Município de Vila Nova de Gaia o mapa de todo o pessoal afeto à execução do contrato, com inclusão de nomes, categorias, horários de trabalho e remunerações, atualizado.
2. Sempre que os mapas referidos no número anterior sejam objeto de alterações nos termos do presente Caderno de Encargos, os mesmos deverão ser enviados ao Município de Vila Nova de Gaia.

Cláusula 51ª - Identificação e fardamento

1. O pessoal afeto à execução do contrato deve estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todos os atos inerentes àquela execução, devendo apresentar-se fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao sector alimentar.
2. O Município de Vila Nova de Gaia pode solicitar ao prestador de serviços, sempre que julgue conveniente, os seguintes elementos:
 - a) Nome das pessoas que prestam o serviço nas instalações do refeitório;
 - b) Categoria e vencimentos, devidamente comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - c) Horário de trabalho;
 - d) Apólice de seguro do pessoal que presta serviço nas instalações do refeitório.

Cláusula 52ª - Higiene, segurança e saúde no trabalho

1. O prestador de serviços está obrigado ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho, referente a todo o pessoal afeto às instalações do refeitório, sendo responsável pelo pagamento dos encargos correspondentes.
2. Todo o pessoal afeto às instalações do refeitório deverá ser titular de declaração médica que ateste o seu bom estado de saúde.

Cláusula 53ª – Responsabilidade civil pelos atos do pessoal

O prestador de serviços é responsável perante o Município de Vila Nova de Gaia pelos atos das pessoas que utilize para o cumprimento das suas obrigações, como se tais atos fossem por aquele praticados, nos termos do disposto no Código Civil sobre responsabilidade civil.

ANEXO A

MINUTA DE ACORDO DE CEDÊNCIA

Acordo

Entre:

Primeiro outorgante - CCD, pessoa coletiva n.º _____, com sede na Rua ___, neste ato representada pelo Presidente _____;

Segundo outorgante - Município de Vila Nova de Gaia, pessoa coletiva n.º 505335018, com sede na Rua Álvares Cabral, 4400-017 Vila Nova de Gaia, neste ato representada pelo Exmo. Senhor Vereador dos Recursos Humanos Dr. Manuel Monteiro, no exercício da competência que lhe foi delegada pelo Despacho n.º 14/PCM/2014, de 10 de março;

Terceira outorgante - _____, pessoa coletiva n.º _____, com sede em _____, matriculada na Conservatória do Registo Comercial de _____ sob o n.º _____, neste acto representada pelo seu _____ (Gerente, Administrador, Director, Procurador, etc), _____ (identificação do representante);

Quarto outorgante – _____, portador do cartão de cidadão n.º _____, válido até 20 de outubro de 2020, contribuinte fiscal n.º _____, pertencente ao mapa de pessoal do PRIMEIRO OUTORGANTE, residente na _____, doravante designado por TRABALHADOR,

Considerando que,

- Compete à Câmara a implantação de refeitórios nos serviços públicos, de forma a fornecer aos trabalhadores refeições a preços mais económicos;
- Para cumprimento da competência identificada a Câmara pretende, através de concurso público com publicidade internacional, adquirir serviços de confeção e fornecimento de refeições e serviço de cafetaria nas cantinas e bares municipais;
- O Município cede as instalações de cantina, com equipamento e palamenta;
- Existe um conjunto de trabalhadores com relação jurídica de emprego estabelecido com o Primeiro Outorgante, desde sempre, afetos àquele serviço;
- Na estrutura organizativa dos espaços encontram-se afetos oito trabalhadores. Convidados a pronunciarem-se sobre intenção de manutenção de afetação às atuais funções todos optaram pela continuidade do posto de trabalho;

- Por força desta manifestação de vontade, o primeiro outorgante cede os seus onze trabalhadores, identificados no documento anexo, ao terceiro outorgante;
- Em consequência estabeleceu o caderno de encargos, na sua cláusula 8ª, que constitui obrigação do cocontratante assumir nos seus quadros, durante a vigência do contrato de prestação de serviços, os trabalhadores atualmente afetos aos espaços objeto do presente procedimento, cuja categorias e vencimentos constam em anexo B ao caderno de encargos;
- O Município, na qualidade de empregador público proporciona a todos os seus trabalhadores um apoio social complementar, disponibilizando espaços, bens e cedendo mão-de-obra especializada para as funções a desempenhar no âmbito do contrato a celebrar na sequência do concurso público, suportando encargos de água, luz e gás, transferindo para outrem esta sua titularidade, entidade que, por esse facto, aparece como prestador, tomando o lugar da Administração;

É, livremente e de boa-fé, celebrado e reciprocamente aceite o presente acordo que se regerá pelas condições constantes nas cláusulas seguintes.

PRIMEIRA

(Relação do trabalhador com o CCD)

O TRABALHADOR encontra-se vinculado ao PRIMEIRO OUTORGANTE por contrato de trabalho sem termo, desempenhando atualmente as funções de _____, na cantina/bar sita/o nos Paços do Concelho, para confeção de refeições e serviço de bar, obrigações estas que foram atribuídas à TERCEIRA OUTORGANTE na sequência de concurso público internacional n.º __/2020.

SEGUNDA

(Objeto)

1. Através do presente acordo, todas as partes outorgantes acordam que o TRABALHADOR continuará a exercer as funções referidas na cláusula anterior no referido espaço, passando a trabalhar sob as ordens, direção e fiscalização da TERCEIRA OUTORGANTE e integrando o seu quadro de trabalhadores, sem prejuízo e nos termos previstos nas cláusulas 8ª e 49ª a 51ª do Caderno de Encargos.
2. O trabalhador não pode ser deslocalizado ou transferido para outro local ou instalação, exceto com o seu consentimento de todos os outorgantes, manifestado por escrito.

TERCEIRA

(Relação entre as Partes)

O presente acordo verifica-se no quadro de vinculação e colaboração, respetivamente, existente entre o PRIMEIRO OUTORGANTE, SEGUNDO E TERCEIRA OUTORGANTES, justificando-se pela prestação de serviços de confeção e fornecimento de refeições e serviço de cafetaria nas cantinas e bares municipais, que a SEGUNDA OUTORGANTE, conforme despacho do Senhor Presidente da Câmara, entendeu delegar.

QUARTA

(Funções e Categoria)

O TRABALHADOR irá executar ao serviço da TERCEIRA OUTORGANTE as funções de _____, não podendo ser afeto a posto de trabalho particularmente perigoso, salvo quando corresponda à sua qualificação profissional específica.

QUINTA
(Duração)

O presente contrato terá início em ... de ... de 2020, não podendo exceder o período de 3 anos, enquanto a TERCEIRA OUTORGANTE necessitar da prestação pelo TRABALHADOR, das funções acima identificadas.

SEXTA
(Horário de Trabalho)

O horário de trabalho do TRABALHADOR é fixado pela TERCEIRA OUTORGANTE nos seguintes termos:

- a) O TRABALHADOR obriga-se a prestar 35 horas de trabalho semanal, num total de 7 horas por dia, com 2 dias de descanso semanal.
- b) Na execução do presente contrato o TRABALHADOR, poderá praticar horário por turnos, designadamente para assegurar o funcionamento da cantina e bar dos bombeiros.

SÉTIMA
(Deveres do Trabalhador)

Durante o período em que vigore o contrato de prestação de serviços, o TRABALHADOR ficará sujeito à autoridade, direção e fiscalização da TERCEIRA OUTORGANTE, bem como ao regime de trabalho aplicável a esta, designadamente no que respeita a:

- a) modo e duração da prestação de trabalho;
- b) segurança, higiene e saúde no trabalho;
- c) suspensão do contrato;
- d) acesso a equipamentos sociais.

OITAVA
(Direitos do Trabalhador)

Durante o período em que vigore o contrato de prestação de serviços, o TRABALHADOR manterá todos os direitos adquiridos decorrentes do contrato de trabalho referido na cláusula primeira, designadamente em matéria de retribuição e antiguidade.

NONA
(Retribuição)

1. O TRABALHADOR auferirá a retribuição mensal de € ____, acrescida do direito à alimentação, por cada dia de trabalho efetivamente prestado, sem prejuízo de eventuais suplementos remuneratórios constantes do anexo B do Caderno de Encargos.
2. O TRABALHADOR terá ainda direito, na proporção do tempo em que trabalhe para a TERCEIRA OUTORGANTE, a outras prestações regulares e periódicas que sejam por esta especificamente devidas aos seus trabalhadores por idêntica prestação de trabalho.
3. Aos valores suprarreferidos, serão cativos os competentes descontos legais.

DÉCIMA
(Obrigações da TERCEIRA OUTORGANTE)

As prestações abrangidas pela cláusula anterior serão processadas pela TERCEIRA OUTORGANTE.

DÉCIMA PRIMEIRA
(Acordo do Trabalhador)

O TRABALHADOR declara expressamente que dá a sua concordância à presente cedência, nos exactos termos constante no presente acordo.

DÉCIMA SEGUNDA
(Cessação da Cedência)

Em caso de cessação do presente acordo, extinção da TERCEIRA OUTORGANTE ou cessação da atividade que o TRABALHADOR exerce ou cessação do contrato de prestação de serviços celebrado entre o SEGUNDO e TERCEIRO OUTORGANTES, o trabalhador reingressará ao serviço da PRIMEIRA OUTORGANTE, sem perda de quaisquer direitos adquiridos.

DÉCIMA TERCEIRA
(Informações)

1. O TRABALHADOR beneficiará do seguro de acidentes de trabalho contratado pela TERCEIRA OUTORGANTE com a apólice n.º
2. É aplicável ao presente contrato o IRCT

Vila Nova de Gaia, ____ de março de 2020

Pelo PRIMEIRO OUTORGANTE

Pela SEGUNDA OUTORGANTE

Pela TERCEIRA OUTORGANTE

O TRABALHADOR

ANEXO B

LISTAGEM DE PESSOAL A CEDER AO PRESTADOR DE SERVIÇOS

CATEGORIAS E REMUNERAÇÕES

Trabalhador cedido	Categoria	Enquadramento em níveis de remuneração	Remuneração base	Suplemento auferido por trabalhador
Trabalhador A	Cozinheiro 1ª	Nível IX	854,77 €	43,44€
Trabalhador B	Barman/barmaid de 1ª	Nível VIII	837,60 €	43,44€
Trabalhador C	Fiel Armazém	Nível VII	854,77 €	43,44€
Trabalhador D	Cozinheiro 2ª	Nível VII	782,68 €	43,44€
Trabalhador E	Cozinheiro 2ª	Nível VII	782,68 €	43,44€
Trabalhador F	Barman/barmaid de 2ª	Nível VII	782,68 €	43,44€
Trabalhador G	Cozinheiro 2ª	Nível VII	782,68 €	43,44€
Trabalhador H	Empregado de refeitório	Nível IV	635,07 €	43,44€

ANEXO C

REFEIÇÕES SERVIDAS NOS ÚLTIMOS 3 ANOS

Ano	S. Técnicos	Bombeiros	Oficinas	Total Ano
2017	22189	6150	3600	31939
2018	19669 ¹ +1842 ² = 21511	7368	3367	32246
2019	24164 ¹ +4079 ² = 28243	6284	4923	39450

- 1) Membros da Câmara e Assembleia Municipal; Trabalhadores da Câmara Municipal no ativo, cônjuges e filhos; Trabalhadores das Empresas Municipais de Vila Nova de Gaia e Convidados dos utentes referidos anteriormente.
- 2) Beneficiários dos Serviços Sociais da Administração Pública, conforme protocolo celebrado a 28 de dezembro de 2015.

ANEXO D

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO ADSTRITO ÀS CANTINAS MUNICIPAIS

1. MATERIAL DA CANTINA DOS SERVIÇOS TÉCNICOS DO MUNICÍPIO

	CÂMARA	QUANT.
ADAPTAÇÃO DE HOTTE COMPENSADA		
ALÇADO SUPERIOR		
ARCA CONG. HORIZONTAL BRANCA	X	1
ARCA FRIO NEGATIVO	X	1
ARCA FRIO POSITIVO	X	1
ARMÁRIO ESCRIT. 2 PORTAS	X	1
ARMÁRIO INOX 2 PORTAS	X	1
BALANÇA	X	1
BALANÇA ELETRÓNICA COM PRATO, VISOR LCD		
BALCÃO NEUTRO (BAR)		
BANCADA INOX	X	1
BANCADA REFRIGERADA		
BANCAS	X	5
BENGALERO	X	1
CACIFOS TRIPLOS	X	4
CADEIRAS		
CADEIRAS ESCRITÓRIO	X	5
CAIXA PÃO ACRÍLICO		
CANECAS		
CARRINHOS DE LOUÇA		
CARROS P/ TABULEIROS	X	2
CILINDRO		
COFRE		
COLHERES		
COLHERES DE PAU		
COLHERES DE SOPA		
COMPUTADOR		
CONTAINER INOX C/ TAMPA		
COPOS		
COPOS VINHO DO PORTO	X	100
DEMOLHADOR DE BACALHAU	X	1
DEPÓSITO VICOTERMO 300LTS INOX		
ELEMENTO BANHO MARIA		
ELETROCUTOR INSETOS		
EXAUSTOR	X	1
FACAS		
FACÕES		

FLUTES	X	100
FOGÃO de 6 bicos		
FORNO CONVETOR	X	1
FRIGORÍFICO DE DUAS PORTAS DE FRIO POSITIVO	X	1
FRITADEIRA	X	2
FRITADEIRA BASCULANTE	X	1
GARFOS		
GRELHADOR C/ SISTEMA DE ÁGUA A GÁS		
IMPRESSORA		
LEITEIRA	X	2
MÁQ. CAFÉ		
MÁQ. CALCULAR	X	1
MÁQ. CORTAR PEIXE	X	1
MÁQ. DE DESC. BATATAS	X	1
MÁQ. LAVAR LOUÇA	X	1
MÁQ. LOUÇA (BAR)		
MÁQ. REGISTRADORAS	X	2
MESA ARMÁRIO C/ MÓDULO (BAR)		
MESA ARMÁRIO C/ TULHA DE PÃO (BAR)		
MESA C/PORTAS E LAVA LOUÇA C/ TORNEIRA		
MESA DE SALADAS		
MESAS		
MESAS INOX	X	3
MESAS PICO		
MICRO-ONDAS		
MÓDULOS ARQUIVO 4 GAV.	X	2
PANELA SOPA 10LTS		
PANELAS	X	1
PRATELEIRAS INOX	X	4
PRATOS EM BARRO	X	70
ROBOT DE LEGUMES	X	1
SALADEIRAS		
SECRETÁRIAS	X	3
SERTÃS GR.		
SERTÃS PEQ.		
SISTEMA COMPENSAÇÃO DO AR		
SISTEMA EXTRAÇÃO FUMOS		
TABULEIROS P/ ASSAR INOX	X	5
TABULEIROS PLÁSTICOS		
TACHOS	X	9
TELEVISÃO		
TERMINAL SELF BANK CASHDRO2		
TIC SOFTWARE MS WINDOWS PRO 7		
TIJELAS		
TORRADEIRA		
TRAVESSAS		
VARINHA MÁGICA	X	1
VITRINE REFRIGERADA		

2. MATERIAL DA CANTINA DAS OFICINAS

	CÂMARA	QUANT.
ADAPTAÇÃO DE HOTTE COMPENSADA	X	4
ARCA CONG. HORIZONTAL BRANCA	X	1
ARMÁRIO ESCRIT.	X	Todos
BALANÇA	X	1
BANCADA REFRIGERADA	X	1
BANCAS	X	3
BENGALERO	X	1
CACIFOS DUPLOS	X	1
CADEIRAS	X	30
CADEIRAS ESCRITÓRIO	X	2
CAIXA PÃO ACRÍLICO	X	1
CARROS P/ TABULEIROS	X	1
COFRE		
COLHERES		
COLHERES DE PAU		
COLHERES DE SOPA		
COMPUTADOR		
ELEMENTO BANHO MARIA	X	2
ELETROCUTOR INSETOS		
EXAUSTOR	X	1
FACAS		
FACÕES		
FLUTES		
FOGÃO de 4 bicos	X	1
FORNO CONVETOR		
FRIGORÍFICO DE DUAS PORTAS DE FRIO POSITIVO	X	1
FRITADEIRA	X	1
FRITADEIRA BASCULANTE		
GARFOS		
IMPRESSORA		
MÁQ. CAFÉ		
MÁQ. DE DESC. BATATAS	X	1
MÁQ. LAVAR LOUÇA		
MÁQ. REGISTRADORAS	X	1
MESA C/ LAVA LOUÇA E TORNEIRA	X	4
MESAS	X	9
MICRO-ONDAS	X	1
PANELA SOPA 10LTS	X	2
PANELAS		
PRATOS EM BARRO		
SALADEIRAS		
LEITEIRA	X	1
SECRETÁRIA	X	1
SERTÃS GR.		
SERTÃS PEQ.		
TABULEIROS P/ ASSAR INOX		
TIJELAS		

TORRADEIRA	X	1
VARINHA MÁGICA	X	1
VITRINE REFRIGERADA	X	1
FRIGORÍFICO	X	1
BALCÕES	X	2
MICRO-ONDAS	X	1
BANCA	X	1
CADEIRAS ALTAS	X	6
MESAS PEQUENAS	X	2
CADEIRAS	X	6
CAIXOTES DE LIXO		
AR CONDICIONADO	X	1
PALAMENTA P/ 30 PESSOAS		

3. MATERIAL DA CANTINA DOS BOMBEIROS

	CÂMARA	QUANT.
ARCA CONGELADORA		
COMPUTADOR		
MÁQUINA CAFÉ		
MICRO-ONDAS	X	1
MESAS	X	10
CADEIRAS	X	36
CARRO DE TABULEIROS	X	1
MESAS PEQUENAS	X	2
ARCA LIPTON	X	1
BALCÃO	X	1
BANHO MARIA	X	1
BOLEIRA		
CESTO DE PÃO	X	1
TABULEIROS		
PALAMENTA P/ 25 PESSOAS		
TORRADEIRA	X	1
INFRA	X	1
MOINHO DE CAFÉ		
DESCASCADORA	X	1
FRITADEIRA	X	1
HOTTE	X	1
FILTROS	X	6
BANCAS	X	4
FOGÃO 4 BICOS	X	1
CESTOS DE LIXO		
ARMÁRIOS INOX 2 PORTAS	X	2
MÁQ. LOUÇA	X	1
PRATELEIRAS DISPENSA	X	
TELEVISÃO	X	1
FRIGORÍFICO VERTICAL 2 PORTAS	X	1
CACIFO DUPLO	X	1
ELETROCUTOR DE INSETOS		

ANEXO E CAPITAÇÕES

Produtos alimentares	Capitações (Peso Bruto)			
	Câmara	Oficinas	Bombeiros	
			Almoço	Jantar
Alperce/Damasco	142	158	180	162
Ameixa	171	190	216	194
Ananás/Abacaxi	161	180	204	184
Banana	142	158	180	162
Cereja	142	158	180	162
Clementina	152	169	192	173
Dióspiro	247	275	312	281
Figo	114	127	144	130
Framboesas	142	158	180	162
Kiwi	152	169	192	173
Laranja	152	169	192	173
Maçã	152	169	192	173
Manga	161	180	204	184
Melancia	237	264	300	270
Melão	171	190	216	194
Meloa	285	317	360	324
Morango	142	158	180	162
Nêspera	171	190	216	194
Papaia	285	317	360	324
Pera	152	169	192	173
Pêssego/Nectarina	152	169	192	173
Romã	199	222	252	227
Tangerina	152	169	192	173
Uva de mesa	142	158	180	162

Produtos alimentares	Capitações (Peso Bruto)			
	Câmara	Oficinas	Bombeiros	
			Almoço	Jantar
Ervilhas				
Arroz	36	40	45	42
Guarnição base	107	120	136	122
Guarnição (leguminosas/hortícolas)	54	60	68	62
Jardineira	63	70	79	72
Salada russa	54	60	68	62
Sopa (base)	27	30	34	32
Sopa (não base)	18	20	23	22
Favas				
Guarnição base	4	5	6	7
Sopa (base)	45	50	57	52
Sopa (não base)	9	10	11	12
Feijão seco				
Arroz	4	5	6	7
Guarnição base	45	50	57	52
Sopa (base)	9	10	11	12
Sopa (não base)	4	5	6	7
Grão-de-bico seco				
Guarnição base	45	50	57	52
Sopa (base)	9	10	11	12
Sopa (não base)	4	5	6	7
Lentilha seca				
Guarnição base	18	20	23	22
Sopa (base)	9	10	11	12
Sopa (não base)	4	5	6	7
Soja granulada seca				
Guarnição base	45	50	57	52
Seitan				
Guarnição base	45	50	57	52
Tofu				
Guarnição base	179	199	227	201

Produtos alimentares	Capitações (Peso Bruto)			
	Câmara	Oficinas	Bombeiros Almoço	Jantar
Abóbora				
Guarnição Mista	123	137	156	140
Sopa (Base)	57	63	72	65
Sopa (Não Base)	38	42	48	43
Agrião				
Salada Mista	95	106	120	108
Sopa (Não Base)	47	53	60	54
Alface				
Salada Mista	95	106	120	108
Sopa (Base)	95	106	120	108
Sopa (Não Base)	47	53	60	54
Aipo				
Salada Mista	43	48	54	49
Sopa (Não Base)	57	63	72	65
Alcachofra				
Guarnição Mista	142	158	180	162
Alho	2	2	2	2
Alho Francês				
Guarnição Mista	142	158	180	162
Sopa (Base)	114	127	144	130
Sopa (Não Base)	95	106	120	108
Beringela				
Guarnição Mista	114	127	144	130
Sopa (Não Base)	95	106	120	108
Beterraba				
Salada Mista	142	158	180	162
Sopa (Base)	95	106	120	108
Brócolos				
Guarnição Mista	95	106	120	108
Salada Mista	66	74	84	76
Sopa (Não Base)	95	106	120	108
Caldo Verde				
Migas	171	190	216	194
Sopa (Não Base)	114	127	144	130
Cebola				
Refogado/ Estrugido	19	21	24	22
Estufado/Assados	24	26	30	27
Tempero	9	11	12	11
Ceboladas	95	106	120	108
Sopa (Não Base)	47	53	60	54
Cenoura				
Arroz	57	63	72	65
Guarnição Mista	76	85	96	86
Jardineira/Estuf	76	85	96	86
Salada Mista	57	63	72	65
Salada Russa	76	85	96	86
Sopa (Base)	142	158	180	162
Sopa (Não Base)	76	85	96	86

Produtos alimentares	Capitações (Peso Bruto)			
	Câmara	Oficinas	Bombeiros	
			Almoço	Jantar
Chalota				
Estufado/Assados	24	26	30	27
Cogumelos				
Guarnição Mista	85	95	108	97
Sopa (Não Base)	85	95	108	97
Couve de Bruxelas				
Guarnição Mista	119	132	150	135
Couve Flor				
Guarnição Mista	95	106	120	108
Salada Mista	66	74	84	76
Sopa (Não Base)	95	106	120	108
Couve Branca/Repolho				
Guarnição Mista	114	127	144	130
Sopa (Não Base)	95	106	120	108
Couve Coração				
Guarnição Mista	95	106	120	108
Sopa (Não Base)	76	85	96	86
Couve Galega				
Guarnição Mista	142	158	180	162
Sopa (Não Base)	95	106	120	108
Couve Lombarda				
Guarnição Mista	104	116	132	119
Arroz	95	106	120	108
Sopa (Não Base)	85	95	108	97
Couve de Sabeia				
Guarnição Mista	114	127	144	130
Sopa (Não Base)	104	116	132	119
Couve Portuguesa				
Guarnição Mista	114	127	144	130
Sopa (Não Base)	104	116	132	119
Couve Roxa				
Salada Mista	95	106	120	108
Sopa (Não Base)	76	85	96	86
Courgette				
Guarnição Mista	123	137	156	140
Sopa (Base)	76	85	96	86
Sopa (Não Base)	57	63	72	65
Endívia				
Salada Mista	142	158	180	162
Sopa (Base)	95	106	120	108
Ervilhas de quebrar				
Guarnição Mista	123	137	156	140
Sopa (Não Base)	85	95	108	97
Espargos				
Guarnição Mista	114	127	144	130
Sopa (Não Base)	95	106	120	108

Produtos alimentares	Capitações (Peso Bruto)			
	Câmara	Oficinas	Bombeiros	
			Almoço	Jantar
Espinafre				
Guarnição Mista	114	127	144	130
Esparregado	171	190	216	194
Sopa (Não Base)	76	85	96	86
Feijão verde				
Guarnição Mista	95	106	120	108
Jardineira	114	127	144	130
Sopa (Não Base)	57	63	72	65
Grelos de couve				
Arroz	76	85	96	86
Guarnição Base	142	158	180	162
Sopa (Não Base)	95	106	120	108
Grelos de nabo				
Arroz	95	106	120	108
Guarnição Base	171	190	216	194
Sopa (Não Base)	114	127	144	130
Nabo				
Guarnição Mista	76	85	96	86
Salada Mista	57	63	72	65
Sopa (Não Base)	114	127	144	130
Pepino				
Salada Mista	47	53	60	54
Pimento				
Arroz	38	42	48	43
Caldeirada	76	85	96	86
Salada Mista	47	53	60	54
Sopa (Não Base)	76	85	96	86
Quiabo				
Salada Mista	123	137	156	140
Sopa (Não Base)	57	63	72	65
Rabanete				
Salada Mista	95	106	120	108
Sopa (Não Base)	142	158	180	162
Rebentos de Bambu				
Guarnição Mista	114	127	144	130
Sopa (Não Base)	114	127	144	130
Rebentos de soja				
Guarnição Mista	47	53	60	54
Salada Mista	47	53	60	54
Sopa (Não Base)	38	42	48	43
Rúcula				
Salada Mista	76	85	96	86
Sopa (Não Base)	57	63	72	65
Tomate				
Arroz	43	48	54	49
Estufados	24	26	30	27
Caldeirada	76	85	96	86
Salada Mista	57	63	72	65
Sopa (Base)	47	53	60	54
Sopa (Não Base)	28	32	36	32

Produtos alimentares	Capitações (Peso Bruto)			
	Câmara	Oficinas	Bombeiros	
			Almoço	Jantar
Borrego				
Costeleta	199	222	252	227
Perna	199	222	252	227
Cabrito				
Peito	190	211	240	216
Perna	190	211	240	216
Carneiro				
Costeleta	133	148	168	151
Pá	104	116	132	119
Peito Gordo	114	127	144	130
Perna Gorda	104	116	132	119
Perna Magra	123	137	156	140
Coelho				
Sem cabeça	171	190	216	194
Frango				
Inteiro Com pele	171	190	216	194
Inteiro Sem pele	161	180	204	184
Bife	123	137	156	140
Perna/Coxa	161	180	204	184
Peito	123	137	156	140
Pato				
Com Pele	199	222	252	227
Sem Pele	190	211	240	216
Peru				
Inteiro Com pele	161	180	204	184
Bife	123	137	156	140
Perna/Coxa	161	180	204	184
Peito	114	127	144	130
Porco				
Costeleta	161	180	204	184
Entrecosto	180	201	228	205
Entremeada	152	169	192	173
Lombo	123	137	156	140
Perna	133	148	168	151
Vaca/Vitela				
Lombo, rabadilha, pojadouro, pá, nispo, fralda	123	137	156	140
ganso	128	143	162	146
cachaço	128	143	162	146
alcatra	133	148	168	151
acém	152	169	192	173
aba/rosbife	123	137	156	140
Costeleta	142	158	180	162
Lombo	133	148	168	151
Peito	142	158	180	162
Bife	133	148	168	151
PARA COZIDO Á PORTUGUESA				
Porco	71	79	90	81
Vaca	71	79	90	81
PARA FEIJOADA/RANCHO				
Porco	62	69	78	70

Produtos alimentares	Capitações (Peso Bruto)			
	Câmara	Oficinas	Bombeiros	
			Almoço	Jantar
Vaca	62	69	78	70
Almondegas	142	158	180	162
Hambúrgues	152	169	192	173
Croquetes	114	127	144	130
Rissóis	114	127	144	130
Carne Desfiada	161	180	204	184
Carne Picada	123	137	156	140
Alheira	190	211	240	216
Bacon	9	11	12	11
Chouriço de Carne	9	11	12	11
Farinheira	9	11	12	11
Presunto	9	11	12	11
Fiambre	9	11	12	11
Ovo em Natureza Inteiro	109	121	138	124
Ovo Pasteurizado Cozido	95	106	120	108
Ovo Pasteurizado Inteiro	95	106	120	108

Produtos alimentares	Capitações (Peso Bruto)			
	Câmara	Oficinas	Bombeiros	
			Almoço	Jantar
Alecrim	0,09	0,1	0,1	0,1
Cebolinho	0,95	1,1	1,2	1,1
Coentros	1,04	1,2	1,3	1,2
Estragão	0,09	0,1	0,1	0,1
Funcho	1,04	1,2	1,3	1,2
Hortelã	1,23	1,4	1,6	1,4
Louro	0,09	0,1	0,1	0,1
Manjerição	0,09	0,1	0,1	0,1
Orégãos	0,09	0,1	0,1	0,1
Salsa	1,23	1,4	1,6	1,4
Salva	0,09	0,1	0,1	0,1
Segurelha	0,09	0,1	0,1	0,1
Tomilho	0,09	0,1	0,1	0,1
Açafrão	0,09	0,1	0,1	0,1
Baunilha	0,09	0,1	0,1	0,1
Canela	0,09	0,1	0,1	0,1
Caril	0,09	0,1	0,1	0,1
Colorau	0,09	0,1	0,1	0,1
Cominhos	0,09	0,1	0,1	0,1
Cravinho	0,09	0,1	0,1	0,1
Gengibre	0,76	0,8	1,0	0,9
Noz Moscada	0,09	0,1	0,1	0,1
Pimenta	0,09	0,1	0,1	0,1
Pimentão Doce	1,90	2,1	2,4	2,2
Vinagre (ml)	9,48	10,6	12,0	10,8
Limão	0,95	1,1	1,2	1,1

Produtos alimentares	Capitações (Peso Bruto)			
	Câmara	Oficinas	Bombeiros	
			Almoço	Jantar
Broa (Milho, Centeio, etc)	57	63	72	65
Pão de Mistura	43	48	54	49

Produtos alimentares	Capitações (Peso Bruto)			
	Câmara	Oficinas	Bombeiros	
			Almoço	Jantar
Doce de Colher	142	158	180	162
Leite (Sobremesa Doce)	119	132	150	135
Açúcar (Sobremesa Doce)	6	6	7	6
Queijo (ingrediente de receitas)	28	32	36	32
Azeitonas	6	6	7	6

Produtos alimentares	Capitações (Peso Bruto)			
	Câmara	Oficinas	Bombeiros	
			Almoço	Jantar
Arroz (guarnição base)	57	63	72	65
Arroz (guarnição+leguminosas/hortícolas)	47	53	60	54
Arroz (sopa)	5	5	6	5
Arroz Doce	24	26	30	27
Aveia (flocos) (guarnição base)	38	42	48	43
Aveia (flocos) (sopa)	9	11	12	11
Batata (assar,cozer,fritar)	133	148	168	151
Batata (jardineira,caldeirada)	114	127	144	130
Batata (puré)	133	148	168	151
Batata (salada russa)	114	127	144	130
Batata (sopa)	47	53	60	54
Batata (sopa) (flocos, desidratada)	9	11	12	11
Batata Doce (cozer)	133	148	168	151
Batata Doce (sopa) (não base)	38	42	48	43
Castanha (sem casca)	76	85	96	86
Centeio (flocos) (guarnição base)	14	16	18	16
Centeio (flocos) (sopa)	8	8	10	9
Inhame (guarnição base)	171	190	216	194
Inhame (sopa)	8	8	10	9
Mandioca (guarnição base)	133	148	168	151
Mandioca (sopa)	24	26	30	27
Massas (guarnição base)	47	53	60	54
Massas (guarnição mista)	38	42	48	43
Canelones (tubos)	4	4	5	4
Lasanha (placas)	2	2	2	2
Milho Doce (guarnição mista)	47	53	60	54
Milho Doce (salada mista)	76	85	96	86
Quinoa (guarnição base)	47	53	60	54
Quinoa (sopa)	8	8	10	9

Produtos alimentares	Capitações (Peso Bruto)			
	Câmara	Oficinas	Bombeiros	
			Almoço	Jantar
Pescado Preparado	85	95	108	97
Pescado Inteiro eviscerado sem cabeça	138	153	174	157
Pescado Inteiro eviscerado com cabeça	166	185	210	189
Peixe à posta	142	158	180	162
Peixe em filete/lombo	133	148	168	151
Moluscos e Cefalópodes preparados	85	95	108	97
Chocos	180	201	228	205
Lulas (estufadas/caldeirada)	171	190	216	194
Lulas (arroz à valenciana)	71	79	90	81
Polvo (assar/filetes)	171	190	216	194
Polvo (arroz)	152	169	192	173
Potas	114	127	144	130
Bivalves Preparados	85	95	108	97
Amêijoas (com casca)	199	222	252	227
Amêijoas (sem casca)	85	95	108	97
Berbigão (com casca)	398	444	504	454
Berbigão (sem casca)	52	58	66	59
Mexilhão (miolo)	76	85	96	86
Camarão (miolo)	85	95	108	97
Atum/sardinha/filetes de cavala em conserva	104	116	132	119
Bacalhau (Salgado Seco)	85	95	108	97
Bacalhau (Demolhado)	133	148	168	151
Bacalhau (migas) (salgado seco)	66	74	84	76
Bacalhau (migas) (ultracongelado)	85	95	108	97
Bacalhau (pasteis/pataniscas)	114	127	144	130
Mistura (Caldeira)	142	158	180	162

Produtos alimentares	Capitações (Peso Bruto)			
	Câmara	Oficinas	Bombeiros	
			Almoço	Jantar
Azeite (sopa)	1	1	1	1
Azeite (prato)	9	10	11	10
Óleo Vegetal	9	10	11	10
Natas	24	26	30	27

Produtos alimentares	Capitações (Peso Bruto)			
	Câmara	Oficinas	Bombeiros	
			Almoço	Jantar
Sal (sopa)	0,2	0,2	0,2	0,2
Sal (prato) (conduto e guarnição)	0,2	0,2	0,2	0,2
Sal (hortícolas)	0,2	0,2	0,2	0,2

Produtos alimentares		Capitações (Peso Bruto)			
		Câmara	Oficinas	Bombeiros	
				Almoço	Jantar
Salicórnica	Sopa (em natureza, fresca)	7,6	8,5	9,6	8,6
	Sopa (desidratada)	0,3	0,2	0,2	0,2
	Prato (conduto, em natureza)	3,8	4,2	4,8	4,3
	Prato (conduto, desidratada)	0,1	0,1	0,1	0,1
	Prato (guarnição, em natureza)	3,8	4,2	4,8	4,3
	Prato (guarnição, desidratada)	0,2	0,1	0,1	0,1