SUSANA OLINDA DA COSTA FERNANDES
Assinado de forma digital por SUSANA OLINDA DA COSTA FERNANDES
Dados: 2020.09.22 16:09:34 +01'00'

CFPIMM

CFPIMM – CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL DAS INDÚSTRIAS DA MADEIRA E MOBILIÁRIO

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO N.º 2/2020

Aquisição de Serviços para Refeitório e Bar

ÍNDICE

PARTE I 5

CAPÍTULO I 5
Artigo 1º 5
Objeto 5
Artigo 2º 5
Local da prestação do serviço 5
Artigo 3º 5
Início do Serviço 5
Artigo 4º 5
Preço Base 5
Artigo 5º 5
Condições de pagamento 5
Artigo 6º 6
Obrigações de Sigilo 6
Artigo 7º 6
Cessão da posição contratual 6
Artigo 8º 6
Subcontratação 6
Artigo 9º 6
Casos Fortuitos ou de Força Maior 6
Artigo 10º 7
Atrasos e Penalidades 7
CAPITULO II 7
Artigo 11º 7
Contrato 7
Artigo 12º 8
Recurso ao Procedimento por Ajuste Direto 8
Artigo 13º 8
Rescisão do contrato pelo CFPIMM 8
Artigo 14º 8
Rescisão do contrato pelo adjudicatário 8
Artigo 15º 9
Condições comuns 9
Artigo 16º 9
Documentação 9
Artigo 17º 9
Outros encargos 9
Artigo 18º 9
Foro Competente 9
Artigo 19º 10

PARTE II 11

CAPÍTULO I 11
Artigo 22º 11
Duração da Prestação de Serviços 11
Artigo 23º 11
Atraso no Início da Prestação de Serviços 11
Artigo 24º 11
Penalizações 11
CAPÍTULO II 11
Artigo 25º 11
Número de Refeições 11
Artigo 26º 12
Composição das refeições 12
Artigo 27º 12
Confeção das Refeições 12
Artigo 28º 12
Complementos de Refeição 12

Artigo 29º 13
Sistema de Fornecimento de Refeições 13
Artigo 30º 13
Serviço de Bar 13
Artigo 31º 13
Controlo e Pagamento 13
Artigo 32º 13
Funcionamento 13
Artigo 33º 13
Refeições do Pessoal do Adjudicatário 13
Artigo 34º 14
Utentes 14
Artigo 35º 14
Equipamento 14
CAPÍTULO III 14
Artigo 36º 14
Fiscalização da Empresa 14
Artigo 37º 14
Acompanhamento da execução do contrato 14
Artigo 38º 15
Quadro do Pessoal 15
Artigo 39º 15
Apresentação do pessoal 15
Artigo 40º 15
Pagamentos ao Pessoal 15
Artigo 41º 15
Substituição do Pessoal 15
Artigo 42º 16
Disciplina e Apresentação do Pessoal 16
Artigo 43º 16
Legislação Laboral 16
Artigo 44º 16
Seguros do Pessoal 16
Artigo 45º 16
Contratos do Pessoal 16
Artigo 46º 16
Guarda e Utilização das Instalações e do Equipamento 16
Artigo 47º 17
Higiene e Limpeza 17
Artigo 48º 17
Circulação de Pessoas e Viaturas 17
Artigo 49º 17
Sub-Adjudicação 17
Artigo 50º 18
Qualidade dos Alimentos e Bebidas 18
Artigo 51º 18
Transporte de Géneros 18
CAPÍTULO IV 18
Artigo 52º 18
Fiscalização do contrato 18
Artigo 53º 19
Despesas a cargo do CFPIMM 19
Artigo 54º 19
Pagamentos ao Adjudicatário 19
Artigo 55º 20
Revisão de Encargos 20
CAPÍTULO V 21
Artigo 56º 21
Envio de Faturas 21
Artigo 57º 22
Aceitação de Faturas 22
Artigo 58º 22

Prazo de Pagamento 22

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I

Artigo 1º

Objeto

O presente concurso tem por objeto a aquisição de Serviços para Refeitório e Bar nas instalações do CFPIMM - Centro de Formação Profissional das Indústrias da Madeira e Mobiliário, sendo adotado o procedimento de Concurso Público, com publicação no Diário da República, ao abrigo do disposto no artigo 130º do Código dos Contratos Públicos (CCP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua versão atual.

Artigo 2º

Local da prestação do serviço

Os serviços objeto deste contrato serão prestados nas instalações do CFPIMM sitas na Rua Centro de Formação Profissional, 40 – 4580-806 Lordelo PRD.

Artigo 3º

Início do Serviço

A data de início da prestação de serviços de refeitório e bar verificar-se-á a 1 de janeiro de 2021 e termina em 31 de dezembro de 2021.

Artigo 4º

Preço Base

1. O preço base para efeito do presente procedimento é de 85.140,00 euros, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço base foi definido com base no valor do contrato em vigor, conseguido pela média de 1800 refeições mensais (11 meses/ano) conjugado com o valor do preço unitário de refeição.
3. O preço referido no número anterior terá de incluir todas as despesas inerentes ao fornecimento, sem exceções.

Artigo 5º

Condições de pagamento

1. O pagamento dos encargos será feito mensalmente, mediante apresentação de fatura.
2. As faturas serão enviadas mensalmente até ao dia 8 do mês seguinte àquele a que dizem respeito, acompanhados, se necessário, dos documentos justificativos.

Artigo 6º

Obrigações de Sigilo

O adjudicatário obriga-se ao sigilo de quaisquer informações que obtenha em virtude da execução do contrato, salvo se prévia e expressamente autorizado pela entidade contratante, nos termos e para os efeitos da Lei de Proteção de Dados Pessoais.

Artigo 7º

Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.

2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:

a) Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento;

b) A entidade adjudicante apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do CCP.

Artigo 8º

Subcontratação

O adjudicatário não poderá, por qualquer forma, subcontratar terceiras entidades para a realização de tarefas relativas ao objeto do contrato sem prévio consentimento da entidade adjudicante.

Artigo 9º

Casos Fortuitos ou de Força Maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviço, nem é havido como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de quaisquer das partes que resulte de casos de força maior, entendendo-se como tal as circunstancias que impossibilitam 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 fossem razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2. Podem constituir força maior, se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagem, greves, embargo ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismos, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3. Não constituem força maior, designadamente:

a) Circunstâncias que não constituem força maior para os subcontratos do prestador na parte 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 ao incumprimento de normas de segurança;

f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos de prestador de serviços não devidas a sabotagem;

g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguro.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

5. A força maior determina prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante de força maior.

Artigo 10º

Atrasos e Penalidades

A entidade adjudicante terá o direito a exigir indemnização por perdas e danos eventualmente resultantes do atraso ou do não cumprimento por parte do adjudicatário e por facto que lhe seja imputável, das obrigações emergentes do contrato.

CAPITULO II

Artigo 11º

Contrato

1.O contrato será reduzido a escrito e é composto pelo respetivo clausulado contratual e 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 relativas 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 pelas quais 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 CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Artigo 12º

Recurso ao Procedimento por Ajuste Direto

No ano subsequente ao de celebração do contrato inicial, poderá o CFPIMM recorrer ao procedimento por Ajuste Direto, para adjudicação dos serviços postos a concurso, ao abrigo da alínea a) do n.º 1 do artigo 27º do CCP.

Artigo 13º

Rescisão do contrato pelo CFPIMM

1. O CFPIMM pode rescindir o contrato, logo que se verifique o não cumprimento das condições definidas no presente caderno de encargos ou, concretamente, quando ocorram quaisquer 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 e sistemática da quantidade ou da qualidade dos alimentos e/ou bebidas;

c) Prática de atos dolosos ou negligentes que prejudiquem a quantidade ou qualidade dos produtos fornecidos ou o normal funcionamento do refeitório e bar;

d) Obstrução à atuação do serviço ou entidade a quem compete a inspeção, quando esta é realizada nos termos do presente caderno de encargos;

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

f) Não cumprimento das obrigações assumidas em todo o articulado do presente caderno de encargos.

2. A rescisão não prejudica o pagamento ao adjudicatário dos serviços já prestados em conformidade com o contrato.

Artigo 14º

Rescisão do contrato pelo adjudicatário

1. O adjudicatário poderá rescindir o contrato nos termos previstos neste caderno de encargos ou na lei.

2. A rescisão não poderá afetar os fornecimentos num prazo inferior a 60 dias úteis a contar da data da notificação.

Artigo 15º

Condições comuns

1. A rescisão não prejudica quaisquer ações de responsabilidade civil por factos verificados durante o período de vigência do contrato.
2. O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.
3. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando se verificar que o objeto do contrato não corresponde às caraterísticas e especificações que lhe são atribuídas na proposta e restante documentação apresentada pelo adjudicatário.

Artigo 16º

Documentação

O adjudicatário obriga-se a entregar toda a documentação necessária para a celebração do contrato, no prazo de 10 dias a contar da data da notificação de adjudicação, nomeadamente:
a) Declaração emitida conforme modelo constante do Anexo II do programa do concurso;
b) Documentos comprovativos que não se encontrem nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e i) do artigo 55º CCP;
c) Fotocópia do(s) Bilhete(s) de Identidade(s)/Cartão de Cidadão do outorgante(s) em alternativa, descrição dos elementos constantes nos mesmos, e respetivas moradas;
d) Certidão permanente ou código de acesso;
e) Certidão comprovativa de que a entidade se encontra em situação regularizada relativamente a dívidas por impostos ao Estado Português;
f) Certidão comprovativa de que a entidade se encontra em situação regularizada relativamente a dívidas por contribuições para a Segurança Social ao Estado Português;
g) Documento de que conste a indicação do nome e da categoria profissional do interlocutor por parte do adjudicatário com o CFPIMM;
h) Cópias das Apólices de seguros de acidentes de trabalho e de responsabilidade civil com os respetivos comprovativos de pagamento.

Artigo 17º

Outros encargos

1. Todas as despesas inerentes à celebração do contrato são da responsabilidade do adjudicatário.
2. Correm igualmente por conta do adjudicatário as despesas inerentes à elaboração da proposta.

Artigo 18º

Foro Competente

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal da Comarca de Paredes.

Artigo 19º

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 CCP, 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.

Artigo 20º

Contagem dos prazos

Todos os prazos indicados no presente concurso cumprem o disposto no artigo 470º do CCP.

Artigo 21º

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

PARTE II
CLÁUSULAS TÉCNICAS

CAPÍTULO I

INÍCIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Artigo 22º

Duração da Prestação de Serviços

A prestação de serviços tem início previsto para o dia 1 de janeiro de 2021 e termina em 31 de dezembro de 2021.

Artigo 23º

Atraso no Início da Prestação de Serviços

1. O incumprimento, por parte do adjudicatário, da data de início de prestação de serviços, implica uma multa de 5% sobre o valor da fatura correspondente ao primeiro mês completo de prestação, por cada dia de atraso.
2. Completados 7 (sete) dias de atraso, seguidos ou interpolados, o contrato (se o houver) poderá ser rescindido unilateralmente.
3. O disposto no presente artigo não se aplica se o atraso se verificar por razões imputáveis ao CFPIMM, neste caso, o adjudicatário poderá propor a rescisão do contrato, nas condições a que julgue ter direito.

Artigo 24º

Penalizações

Caso o adjudicatário não execute os serviços que lhe são cometidos, nos termos do contrato a celebrar incorre numa multa de 5% por cada dia de serviço não executado, com referência ao valor total do contrato.

CAPÍTULO II
PLANO DE REFEIÇÕES

Artigo 25º

Número de Refeições

1. O número de refeições mensais, em termos previsionais, corresponde ao número estabelecido nos termos de referência, em anexo a este Caderno de Encargos.

2. Caso estes números venham a sofrer desvios (positivos ou negativos), em dois meses consecutivos ou três interpolados, superiores a 25%, o CFPIMM ou o adjudicatário podem propor a revisão do contrato.

Artigo 26º

Composição das refeições

1. A refeição completa, é constituída por:

a) um (1) pão – normal, mistura ou integral;

b) uma (1) sopa;

c) um (1) prato principal - de carne, peixe, vegetariano, dieta - de acordo com o Anexo II do presente Caderno de Encargos;

d) sobremesas, mínimo de três (3) - fruta e doce;

e) saladas variadas, num total de quatro (4) saladas disponíveis diariamente (simples e compostas);

f) Bebida (água ou sumo).

2. As quantidades para a refeição completa individual normal, referindo-se a pesos brutos, são as que constam da "Tabela de Capitações", apresentada no Anexo IV ao presente Caderno de Encargos, do qual faz parte integrante.

3. As quantidades para cada refeição em regime de Mini-Prato correspondem a 80% dos valores definidos para a refeição completa que constam da "Tabela de Capitações", apresentada no Anexo IV ao presente Caderno de Encargos. Esta percentagem incide exclusivamente sobre o prato principal, uma vez que os restantes componentes da refeição se mantêm (pão, sopa, sobremesa, saladas variadas em regime livre, bebida).

4. A ementa de 12 semanas é rotativa, repetindo-se ao fim desse período de tempo, devendo respeitar a ementa definida no Anexo II ao presente Caderno de Encargos.

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

Artigo 27º

Confeção das Refeições

Os alimentos são confecionados na cozinha do CFPIMM.

Artigo 28º

Complementos de Refeição

1. Devem ser colocados à disposição dos utentes, para além dos alimentos que integram as ementas, bebidas e outros complementos adequados.

2. O fornecimento destes complementos, bem como os respetivos preços, que incluirão IVA, ficam condicionados à aprovação prévia do CFPIMM.

Artigo 29º

Sistema de Fornecimento de Refeições

1. As refeições serão servidas em regime de "self-service", sendo os alimentos empratados.
2. Diariamente existe uma mesa de serviço livre de saladas.
3. No final da refeição, os utentes colocarão os tabuleiros nos locais destinados a esse fim.
4. O fornecimento de refeições far-se-á pelo sistema de "pré-marcação", existindo para o efeito senhas de marcação à disposição dos utentes.

Artigo 30º

Serviço de Bar

1. Deverá também ser assegurado o Serviço do Bar, de acordo com o previsto nos Termos de Referência anexo a este Caderno de Encargos.
2. Deverão ser comercializados obrigatoriamente os artigos constantes da Tabela de Bar, tendo como preços máximos os referenciados nessa Tabela, conforme Anexo III a este Caderno de Encargos.
3. Poderão ser apresentados outros produtos a comercializar através do Serviço de Bar, considerados como opcionais, para além dos indicados no número anterior, sujeitos a prévia aprovação pelo CFPIMM.
4. Também devem estar disponíveis para consumo em máquinas de venda automática, produtos de bar, sujeitos a prévia aprovação pelo CFPIMM.

Artigo 31º

Controlo e Pagamento

O adjudicatário disponibilizará os elementos do seu pessoal necessário ao controlo e pagamento dos artigos consumidos.

Artigo 32º

Funcionamento

1. O refeitório e o bar funcionarão todos os dias úteis, encerrando, para férias do pessoal, em agosto e em datas dependentes da prévia concordância do CFPIMM.
2. O horário de funcionamento do refeitório, objeto do presente concurso é o indicado nos Termos de Referência, anexo a este Caderno de Encargos.
3. Os horários de funcionamento podem vir a ser alterados, por interesse do CFPIMM.

Artigo 33º

Refeições do Pessoal do Adjudicatário

As refeições do pessoal do adjudicatário só poderão ser tomadas fora dos períodos de funcionamento do refeitório e do bar, e não devem ser tomadas na cozinha mas sim na sala de refeições.

Artigo 34º

Utentes

1. Além das pessoas que exercem a sua atividade no Centro, ao refeitório e ao bar só poderão ter acesso visitas devidamente autorizadas pela Direção do Centro.
2. Aos visitantes devidamente autorizados deverá ser afixado um preço de refeição que poderá ou não ser igual ao fixado para os trabalhadores do CFPIMM.
3. É vedado ao adjudicatário fornecer produtos para fora.

Artigo 35º

Equipamento

1. Os concorrentes deverão antes de apresentarem as suas propostas tomar conhecimento direto das instalações, dos equipamentos e do material, sob pena de não serem aceites reclamações posteriores sobre eventuais deficiências na dificuldade de funcionamento.
2. O CFPIMM põe à disposição do adjudicatário, no refeitório e no bar, o material necessário ao exercício das suas atribuições (móveis, equipamentos, louças, talheres, copos e outros utensílios).
3. O início e o fim da exploração serão precedidos de inventário, efetuado em simultâneo pelo adjudicatário e pelo CFPIMM.
4. Os equipamentos identificados no inventário realizado no início da exploração como obsoletos ou deteriorados a ponto de porem em risco o normal funcionamento do bar, serão substituídos ou reparados pelo CFPIMM.

CAPÍTULO III
OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO

Artigo 36º

Fiscalização da Empresa

A fim de assegurar o correto desempenho da prestação de serviços, o adjudicatário efetuará inspeções regulares aos trabalhadores, por contacto direto ou indireto, e reportará, de imediato, ao CFPIMM, todas as anomalias graves que ocorram.

Artigo 37º

Acompanhamento da execução do contrato

1. O adjudicatário obriga-se a nomear um interlocutor, conforme a alínea g) do artigo 16º do presente caderno de encargos, que terá as seguintes obrigações:

a) Prestar todas as informações que lhe sejam solicitadas pelo CFPIMM, no âmbito da execução do contrato;

b) A representar o adjudicatário em todas as reuniões de acompanhamento do contrato para as quais seja convocado pelo CFPIMM.

2. Sempre que haja necessidade em substituir a pessoa do interlocutor ou em caso de impedimento prolongado deste, este será substituído por outro com competências equivalentes.

3. O adjudicatário comunicará previamente ao CFPIMM no caso de se verificar o previsto no número anterior.

Artigo 38º

Quadro do Pessoal

O adjudicatário manterá o quadro de pessoal apresentado no início da exploração e aceite pelo CFPIMM, enquanto se mantiverem as condições de funcionamento e o número de utentes, nos termos do artigo 25.º.

Artigo 39º

Apresentação do pessoal

1. O pessoal deve usar farda de trabalho adequada, completa (incluindo proteção para o cabelo e calçado), e exclusiva para a atividade desenvolvida na unidade, de acordo com a legislação em vigor, competindo ao adjudicatário fornecer os fardamentos. Todo o pessoal que manipula e prepara os alimentos tem de evidenciar uma escrupulosa higiene pessoal (ex: unhas curtas e limpas, cabelos limpos e apanhados (ou curtos)).

2. Durante o período de funcionamento do refeitório e bar, o pessoal deve ser portador de cartão de identificação.

3. O CFPIMM reserva-se o direito de definir as características dos fardamentos (cor, modelo, qualidade), caso não julgue adequados os fornecidos pelo adjudicatário.

Artigo 40º

Pagamentos ao Pessoal

1. Os pagamentos ao pessoal são da responsabilidade do adjudicatário.

2. Todas as prestações em dinheiro ou espécie que o adjudicatário tencione proporcionar ao seu pessoal e que excedam os mínimos obrigatórios por lei ou pelos instrumentos de regulamentação coletiva do trabalho, só se podem repercutir nos encargos suportados pelo CFPIMM, desde que prévia e expressamente autorizados por este.

Artigo 41º

Substituição do Pessoal

O adjudicatário obriga-se a substituir qualquer elemento do seu pessoal, mediante pedido fundamentado do CFPIMM.

Artigo 42º

Disciplina e Apresentação do Pessoal

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

Artigo 43º

Legislação Laboral

1. O adjudicatário deverá respeitar toda a legislação em vigor, na parte que lhe for aplicável, devendo, nomeadamente, observar as prescrições legais sobre sanidade, salários mínimos, horários de trabalho, segurança e responsabilidade por acidentes de trabalho, sendo único responsável por quaisquer determinações ou sanções que lhe sejam impostas por entidades oficiais.
2. No cumprimento do estabelecido no número anterior, o adjudicatário obriga-se a afixar no local de trabalho os Mapas de Horário de Trabalho.
3. O adjudicatário obriga-se ainda a enviar ao CFPIMM, periodicamente, a comprovação das folhas de remunerações entregues na Segurança Social, onde constem todos os trabalhadores envolvidos, bem como o pagamento das respetivas contribuições para aquele organismo.
4. A comprovação a que se refere o número anterior, inicia-se com a entrega ao CFPIMM, da fotocópia da 1ª folha de remuneração após início da prestação do serviço onde constem todos os trabalhadores que executam as funções e tarefas contratadas, a sua identificação e número de beneficiário do Regime de Segurança Social, e repetir-se-á com a periodicidade trimestral.

Artigo 44º

Seguros do Pessoal

O adjudicatário obriga-se a efetuar e manter o seu pessoal seguro contra acidentes de trabalho e com seguro de responsabilidade civil, que cubra os danos causados pelos seus trabalhadores contra terceiros, informando o CFPIMM, dos números das respetivas apólices.

Artigo 45º

Contratos do Pessoal

Findo o contrato, por caducidade ou rescisão, o destino do pessoal e as consequências emergentes dos contratos de trabalho celebrados são da responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 46º

Guarda e Utilização das Instalações e do Equipamento

1. O adjudicatário é responsável pela guarda e pela correta utilização das instalações e equipamentos que lhe forem confiados, respeitando as instruções de funcionamento ou as que lhe sejam dadas pelo CFPIMM, 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 do serviço e garantia higieno-sanitária dos alimentos.
3. Quando se verificar avaria definitiva de um equipamento, este será reposto pelo adjudicatário, exceto se o CFPIMM considerar que o equipamento chegou ao fim da sua vida útil sendo, neste caso, a sua reposição da responsabilidade do CFPIMM.
4. Quando num inventário se verifique a falta de qualquer equipamento ou material, designadamente no que concerne à palamenta de cozinha e serviço (Tachos, Frigideiras, Conchas, etc) e no que concerne à palamenta de utilização pelos utentes (pratos, copos, talheres, etc.) este será reposto pelo adjudicatário, sempre que se verifique que a divergência não decorre do desgaste normal da palamenta, sob pena de ser deduzido na faturação em débito.

Artigo 47º

Higiene e Limpeza

1. O adjudicatário obriga-se a manter, permanentemente, em boas condições de higiene e limpeza as instalações, equipamento e material que lhe forem confiados.
2. Os artigos e serviços necessários para a higiene, lavagem e limpeza são a expensas do adjudicatário, devendo ser produtos homologados para o fim a que se destinam e permanecer guardados no local próprio, separados dos produtos alimentares.
3. A obrigação a que se refere este ponto inclui todas as superfícies normalmente acessíveis, nomeadamente, chão, paredes, portas, janelas, vidros interiores e sistemas de exaustão de fumos. Para tal deve ser definido um Plano de Limpeza e Higienização de forma a contemplar a globalidade das instalações e equipamentos, frequência e métodos utilizados.
4. A obrigação referida no número anterior não compreende, porém, as limpezas especiais que apresentem riscos para o pessoal não especializado, tais como: circuitos elétricos, condutas e filtros de ventilação e vidros exteriores.

Artigo 48º

Circulação de Pessoas e Viaturas

O adjudicatário deve respeitar as normas em vigor no CFPIMM relativas à segurança e circulação de pessoas e viaturas.

Artigo 49º

Sub-Adjudicação

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

Artigo 50º

Qualidade dos Alimentos e Bebidas

1. Os géneros e bebidas rejeitadas pelo CFPIMM ou entidade fiscalizadora do cumprimento do contrato, devem ser prontamente substituídos pelo adjudicatário.
2. Os produtos rejeitados devem ser imediatamente identificados e segregados para um local próprio para esse fim, por forma a evitar a contaminação cruzada de outros produtos alimentares. Sempre que seja considerado pertinente deve ser enviada amostra para análise em laboratório competente.
3. No caso de se verificar uma doença de origem alimentar (intoxicação, infeção ou outra) como resultado da ingestão de alimentos ou bebidas servidas no bar, ou no refeitório, o adjudicatário é responsável pelo ressarcimento integral de todos os prejuízos daí emergentes e indemnizações, a que possa haver lugar.

Artigo 51º

Transporte de Géneros

1. O transporte dos géneros é da responsabilidade do adjudicatário.
2. No transporte devem ser escrupulosamente cumpridas as condições instituídas pela legislação em vigor e pelas regras de boas práticas de higiene.
3. No caso dos alimentos serem transportados quentes, deve ser assegurada a temperatura mínima de 60ºC. No caso dos alimentos serem transportados refrigerados, deve ser assegurada a temperatura de 4ºC.

CAPÍTULO IV
OBRIGAÇÕES DO CFPIMM

Artigo 52º

Fiscalização do contrato

1. A fiscalização do cumprimento do contrato, será efetuado diretamente, por um Serviço do CFPIMM a designar, ou através de entidade independente contratada pelo CFPIMM.
2. O CFPIMM 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 e as práticas relativamente à organização dos locais de manipulação e preparação dos alimentos, higiene pessoal e circuitos limpos e circuitos sujos,

por forma a identificar a possibilidade de contaminações cruzadas (isto é, de contaminação dos géneros alimentícios já confecionados por outros crus ou por utensílios a estes destinados);

c) Verificar do cumprimento das ementas contratadas;

d) Assistir aos inventários;

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

f) Apresentar às instâncias superiores do CFPIMM as reclamações não resolvidas, propondo soluções;

g) Rejeitar os géneros alimentares que não estejam nas devidas condições. Os géneros rejeitados deverão de imediato, ser substituídos pelo adjudicatário de modo que, quer a confeção cuidada quer o serviço, não sofra atrasos.

4. O CFPIMM exige que o adjudicatário proceda à recolha de amostras testemunho dos alimentos que constituem as diversas refeições, em recipiente esterilizado, guardadas a 4ºC durante um período de três dias. Além disso o CFPIMM reserva-se o direito de colher amostras dos artigos para análise em laboratório competente.

5. O adjudicatário obriga-se a disponibilizar ao CFPIMM para consulta, todos os documentos de suporte das análises e inspeções por si executadas, interna ou externamente.

Artigo 53º

Despesas a cargo do CFPIMM

Correm por conta do CFPIMM, as despesas relativas a:

a) Limpeza de vidros exteriores das instalações;
b) Reposição devida a desgaste normal ou perda imputável aos utentes, de louças, talheres, copos, jarros e outros utensílios postos à disposição dos utentes, até ao limite de 5%/mês;
c) Fornecimento de água, eletricidade e telefone, necessárias à prestação do serviço.

Artigo 54º

Pagamentos ao Adjudicatário

1. Os pagamentos ao adjudicatário são efetuados diretamente pelos utentes no refeitório e no bar, e ou mensalmente pelo CFPIMM, conforme a seguir se indica:

1.1 Diretamente no ato:

a) Utentes não-formandos:

- por uma refeição completa (n.º1 do artigo 26.º), com prato normal, no máximo, o valor correspondente ao subsídio de alimentação, fixado anualmente para os funcionários e agentes da Administração Pública, conforme deliberação do Conselho de Administração do CFPIMM;

- por uma refeição completa, com mini-prato, nas situações autorizadas pelo CFPIMM, 75% do valor indicado na alínea anterior.

b) Utentes formandos:

Através de senha a debitar, correspondente a refeição completa individual normal.

c) Todos os utentes:

- todos os consumos extra, não descritos no artigo 26º.
- os artigos de bar.

2. Todos os preços praticados pelo adjudicatário são previamente autorizados pelo CFPIMM e incluem IVA.

3. Será emitida, mensalmente, fatura correspondente ao diferencial entre o valor contratualizado com o CFPIMM e o preço das refeições pago pelos utentes, acrescido de IVA e calculado pela fórmula:

[[N x (P-U)]+ [N1 x (P1-U1)]] x (1+IVA), em que:

N – n.º. de refeições, no mês, com prato normal (excluindo as do pessoal do adjudicatário);

P – preço da refeição, sem IVA, acordado entre o CFPIMM e o adjudicatário, para o prato normal;

U – preço suportado pelos utentes, a que se refere a alínea a) do nº 1.1 do presente artigo (sem IVA), por uma refeição completa em prato normal;

N1 – n.º. de refeições, no mês, com mini-prato;

P1 – preço da refeição, sem IVA, acordado entre o CFPIMM e o adjudicatário, para o mini-prato;

U – preço suportado pelos utentes, a que se refere a alínea a) do nº 1.1 do presente artigo (sem IVA), por uma refeição completa em mini-prato;

IVA – valor do IVA em vigor, em representação decimal.

Artigo 55º

Revisão de Encargos

1. Sem prejuízo do disposto no nº. 2 do artigo 24º do presente Caderno de Encargos, a atualização dos encargos é admitida, com periodicidade anual, desde que se verifiquem

aumentos dos salários do pessoal do adjudicatário, por entrada em vigor de nova tabela salarial, publicada no Boletim do Trabalho e do Emprego.

1.1- A revisão dos encargos obedece ao seguinte:

a) Preço das refeições: mediante aplicação da seguinte fórmula:

NP = PA x (0,9 x (1 + MPA) + 0,1 x (1 + VMI))
em que:
NP - novo preço;
PA - preço anterior;

MPA - média percentual de aumentos do quadro do pessoal de refeitório, por entrada em vigor da nova tabela salarial, resultante de nova Convenção Coletiva de Trabalho, ou similar, entre as Associações e os Sindicatos dos Serviços de Refeitórios, publicada no Boletim do Trabalho e do Emprego (representação decimal).

VMI - variação média do Índice de Preços no Consumidor nos últimos 12 meses, na Classe "Alimentação e Bebidas", no mês anterior àquele em que é solicitada a revisão (representação decimal).

b) Preços dos Produtos de Tabela de Bar, de acordo com a variação média do Índice de Preços no Consumidor nos últimos 12 meses, na Classe "Alimentação e Bebidas", no mês anterior àquele em que é solicitada a revisão (representação decimal).

1.2- O adjudicatário pode propor uma atualização extraordinária, para determinado artigo, se verificar um aumento superior a 5% do respetivo Índice de preços no consumidor, em dois meses consecutivos.

CAPÍTULO V
FATURAÇÃO

Artigo 56º
Envio de Faturas

O adjudicatário deverá enviar as faturas mensalmente e, após a prestação do serviço efetuado, até ao dia 8 do mês seguinte àquele a que dizem respeito, acompanhadas de documentos justificativos, se necessário.

Artigo 57º

Aceitação de Faturas

1. Os serviços respetivos confirmam o número 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 CFPIMM nos 10 dias úteis subsequentes ao conhecimento daquela.
3. Findo aquele prazo sem que o adjudicatário tenha reclamado, o CFPIMM assumirá o silêncio como consentimento e exigirá a substituição da fatura ou o crédito a que houver lugar.
4. Por seu turno, o CFPIMM obriga-se a dar resposta às reclamações do adjudicatário, a que se refere o número 2 do presente artigo, em prazo idêntico.
5. Em caso de desacordo sobre o montante indicado nas faturas, o CFPIMM efetuará o pagamento relativo ao montante que entende aceitar, sem prejuízo de acerto posterior.

Artigo 58º

Prazo de Pagamento

O pagamento das faturas é feito pelo CFPIMM, num prazo não superior a 30 dias úteis a partir da data da aceitação da fatura.

SUSANA OLINDA DA COSTA FERNANDES
Assinado de forma digital por SUSANA OLINDA DA COSTA FERNANDES
Dados: 2020.09.22 14:59:49 +01'00'

ANEXO I

TERMOS DE REFERÊNCIA

TERMOS DE REFERÊNCIA

Aquisição de Serviços para Refeitório e Bar para o Centro de Formação Profissional das Indústrias da Madeira e Mobiliário

1. Quadro de Pessoal:

A propor pelo adjudicatário devendo considerar um Cozinheiro de 1ª.

2. Número de refeições:

- ALMOÇOS: 1800 / mês

3. Horário de funcionamento do Refeitório

- 12H20m às 13H30

4. Horário de funcionamento do Bar:

- Manhã: 9h20m – 12h00m
- Tarde: 13h00m - 13h30m
  15h00m – 17h30m
- Noite: 20h30m – 21h30m

O Refeitório e o Bar funcionam todos os dias úteis, ao longo de todo o ano, encerrando em agosto e em datas dependentes da prévia concordância do CFPIMM.

ANEXO II

EMENTAS PARA 12 SEMANAS

1.ª Semana

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO
2ª Feira	SOPA	Macedónia
	PEIXE	Arroz de Polvo malandrinho
	CARNE	Cozido à Portuguesa
	VEGETARIANO	Ensopado de grão com courgette, cenoura, lombardo, batata e pão torrado
	DIETA	Bife de Peru grelhado
3ª Feira	SOPA	Creme de Abóbora
	PEIXE	Bacalhau à Lagareiro
	CARNE	Entrecosto no forno
	VEGETARIANO	Tagliatelle de cogumelos e natas
	DIETA	Carapaus grelhados
4ª Feira	SOPA	Caldo Verde
	PEIXE	Corvina assada no forno
	CARNE	Perna de Perú
	VEGETARIANO	Gratinado de legumes c/broa e batata a murro
	DIETA	Bife de Vitela grelhado
5ª Feira	SOPA	Creme de Cebola
	PEIXE	Caldeirada à Nazaré
	CARNE	Lombo de Porco assado
	VEGETARIANO	Estufado de Lentilhas e arroz branco
	DIETA	Bacalhau cozido c/ todos
6ª Feira	SOPA	Feijão Verde
	PEIXE	Filetes de Abrótea
	CARNE	Frango assado
	VEGETARIANO	Tarte de Soja c/ batata frita
	DIETA	Costeletas de Borrego grelhadas

Nota: Deverão ser considerados os acompanhamentos tradicionalmente adequados a cada prato.

2.ª Semana

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO
2ª Feira	SOPA	Feijão branco c/ Espinafres
	PEIXE	Espetada de Tamboril
	CARNE	Arroz de frango
	VEGETARIANO	Espetadas de Tofu com cogumelos e arroz
	DIETA	Vitela cozida
3ª Feira	SOPA	Creme de Espargos
	PEIXE	Caldeirada de Lulas
	CARNE	Leitão assado à Bairrada
	VEGETARIANO	Feijoada vegetariana c/ arroz branco
	DIETA	Bife de frango grelhado
4ª Feira	SOPA	Nabiças
	PEIXE	Truta grelhada
	CARNE	Pato à moda antiga
	VEGETARIANO	Paella Vegetariana
	DIETA	Pargo cozido com ovo
5ª Feira	SOPA	Creme de Espinafres
	PEIXE	Bacalhau à Brás
	CARNE	Vitela no forno
	VEGETARIANO	Esparguete c/ salteado de cogumelos, courgette e ervilhas
	DIETA	Badejo estufado
6ª Feira	SOPA	Canja c/ Hortelã
	PEIXE	Feijoada de Marisco
	CARNE	Rojões à Minhota
	VEGETARIANO	Pataniscas de Legumes c/ arroz de feijão
	DIETA	Pescada cozida c/ Ovo e hortaliça

Nota: Deverão ser considerados os acompanhamentos tradicionalmente adequados a cada prato.

3.ª Semana

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO
2ª Feira	SOPA	Feijão c/ Hortaliça
	PEIXE	Salmão c/ manteiga verde
	CARNE	Bifanas
	VEGETARIANO	Empadão de legumes
	DIETA	Bife de vaca grelhado
3ª Feira	SOPA	Creme de Cenoura
	PEIXE	Carapaus com molho à espanhola
	CARNE	Perna de Perú no forno
	VEGETARIANO	Legumes à Brás
	DIETA	Pescada cozida c/ Ovo e hortaliça
4ª Feira	SOPA	Espinafres
	PEIXE	Bacalhau c/ Natas
	CARNE	Rancho à minhota
	VEGETARIANO	Feijoada de legumes
	DIETA	Bife de Frango grelhado
5ª Feira	SOPA	Creme de Camarão
	PEIXE	Lulas à Sevilhana
	CARNE	Lombinhos de Porco c/ cogumelos
	VEGETARIANO	Cuscuz estufado com tofu e legumes
	DIETA	Peixe Espada grelhado
6ª Feira	SOPA	Primavera
	PEIXE	Bife de Atum de cebolada
	CARNE	Perna de Borrego no forno
	VEGETARIANO	Lasanha de Legumes
	DIETA	Vitela cozida

Nota: Deverão ser considerados os acompanhamentos tradicionalmente adequados a cada prato.

4.ª Semana

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO
2ª Feira	SOPA	Feijão vermelho c/ Legumes
	PEIXE	Fritada mista de Peixes
	CARNE	Grelhada mista
	VEGETARIANO	Macarronada de Legumes no forno
	DIETA	Frango assado
3ª Feira	SOPA	Creme de Ervilhas
	PEIXE	Caldeirada de Chocos
	CARNE	Feijoada à Transmontana
	VEGETARIANO	Rancho Vegetariano
	DIETA	Carapaus grelhados
4ª Feira	SOPA	Minestra
	PEIXE	Pataniscas de Bacalhau
	CARNE	Arroz de Frango c/ ervilhas
	VEGETARIANO	Empadão de Lentilhas (espinafres, cenouras e cogumelos)
	DIETA	Cozido simples
5ª Feira	SOPA	Creme de Nabiças
	PEIXE	Peixe Espada frito
	CARNE	Alheira c/ Ovo
	VEGETARIANO	Pizza de Legumes
	DIETA	Filetes de solha grelhados
6ª Feira	SOPA	Couve Portuguesa
	PEIXE	Caldeirada à Fragateiro
	CARNE	Pá de Porco assada
	VEGETARIANO	Beringela recheada c/ arroz branco
	DIETA	Bife de Frango grelhado

Nota: Deverão ser considerados os acompanhamentos tradicionalmente adequados a cada prato.

5.ª Semana

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO
2ª Feira	SOPA	Creme de Legumes
	PEIXE	Filetes de Polvo
	CARNE	Fêveras de Porco grelhadas
	VEGETARIANO	Jardineira de Seitan
	DIETA	Dourada grelhada
3ª Feira	SOPA	Grão c/ Espinafres
	PEIXE	Bacalhau c/ Natas
	CARNE	Bifinhos de Vaca c/ Cogumelos
	VEGETARIANO	Pataniscas de legumes c/arroz de feijão
	DIETA	Frango cozido
4ª Feira	SOPA	Canja
	PEIXE	Caldeirada à moda de sesimbra
	CARNE	Perna de Borrego assada no forno
	VEGETARIANO	Salada de Tofu, c/ Maçã, Milho e Cuscuz
	DIETA	Maruca Cozida c/ Ovo
5ª Feira	SOPA	Caldo Verde
	PEIXE	Sardinhas assadas
	CARNE	Feijoada à Brasileira
	VEGETARIANO	Favas estufadas c/ Cogumelos e Coentros, Arroz de Cenoura
	DIETA	Bifinhos de Perú grelhados
6ª Feira	SOPA	Legumes
	PEIXE	Choquinhos à Algarvia
	CARNE	Frango estufado c/ arroz e pão torrado
	VEGETARIANO	Caril de Tofu, Beringela e Cenoura, arroz branco
	DIETA	Peixe espada grelhado

Nota: Deverão ser considerados os acompanhamentos tradicionalmente adequados a cada prato.

6.ª Semana

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO
2ª Feira	SOPA	Creme de Aipo
	PEIXE	Corvina assada no forno
	CARNE	Costeletas de Porco à salsicheiro
	VEGETARIANO	Gratinado de legumes c/ broa e batata a murro
	DIETA	Costeletas de Borrego grelhadas
3ª Feira	SOPA	Juliana
	PEIXE	Badejo cozido c/ Ovo
	CARNE	Perna de Perú assada
	VEGETARIANO	Ensopado de Grão c/ Courgette, Cenoura, Lombardo, batata e pão torrado
	DIETA	Robalo assado no forno
4ª Feira	SOPA	Creme de Couve Flor
	PEIXE	Fritada Mista
	CARNE	Chispalhada à transmontana
	VEGETARIANO	Estufado de lentilhas e arroz branco
	DIETA	Frango grelhado
5ª Feira	SOPA	Creme de Espinafres
	PEIXE	Lombinhos de Cherne gratinados
	CARNE	Bife de Perú panado
	VEGETARIANO	Tagliatelle com cogumelos e natas
	DIETA	Garoupa estufada
6ª Feira	SOPA	Creme de Legumes
	PEIXE	Arroz de Marisco
	CARNE	Frango assado
	VEGETARIANO	Tarte de soja com batata frita
	DIETA	Borrego cozido c/ Hortelã

Nota: Deverão ser considerados os acompanhamentos tradicionalmente adequados a cada prato.

7.ª Semana

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO
2ª Feira	SOPA	Couve Portuguesa
	PEIXE	Espetadas de Tamboril
	CARNE	Arroz de Pato
	VEGETARIANO	Espetadas de Tofu com cogumelos e arroz
	DIETA	Cozido simples
3ª Feira	SOPA	Grelos
	PEIXE	Besugo frito
	CARNE	Ensopado de Vitela
	VEGETARIANO	Feijoada vegetariana com arroz branco
	DIETA	Pescada cozida c/ Ovo e hortaliça
4ª Feira	SOPA	Creme de Favas
	PEIXE	Calamares fritos
	CARNE	Perna de Porco assada
	VEGETARIANO	Esparguete c/salteado de cogumelos, courgette e ervilhas
	DIETA	Bife de Vitela grelhado
5ª Feira	SOPA	Brócolos
	PEIXE	Bacalhau à Gomes de Sá
	CARNE	Frango estufado
	VEGETARIANO	Paella Vegetariana
	DIETA	Maruca Estufada
6ª Feira	SOPA	Creme de Espinafres
	PEIXE	Pescada frita
	CARNE	Borrego assado
	VEGETARIANO	Pataniscas de Legumes c/ arroz de feijão
	DIETA	Bifinhos de Perú grelhados

Nota: Deverão ser considerados os acompanhamentos tradicionalmente adequados a cada prato.

8.ª Semana

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO
2ª Feira	SOPA	Canja
	PEIXE	Solha frita
	CARNE	Entrecosto grelhado
	VEGETARIANO	Legumes à Brás
	DIETA	Abrótea estufada
3ª Feira	SOPA	Lombardo
	PEIXE	Bacalhau à Brás
	CARNE	Bifinhos de Perú panados
	VEGETARIANO	Empadão de legumes
	DIETA	Carapaus grelhados
4ª Feira	SOPA	Legumes
	PEIXE	Robalo no forno
	CARNE	Leitão assado à Bairrada
	VEGETARIANO	Cuscuz estufado com Tofu e Legumes
	DIETA	Bife de Vitela grelhado
5ª Feira	SOPA	Lavrador
	PEIXE	Tranches de Peixe
	CARNE	Frango assado
	VEGETARIANO	Feijoada de legumes
	DIETA	Frango grelhado
6ª Feira	SOPA	Couve Portuguesa
	PEIXE	Chocos estufados
	CARNE	Picanha grelhada
	VEGETARIANO	Lasanha de legumes
	DIETA	Carne de Vaca estufada

Nota: Deverão ser considerados os acompanhamentos tradicionalmente adequados a cada prato.

9.ª Semana

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO
2ª Feira	SOPA	Feijão branco com Espinafres
	PEIXE	Corvina no forno
	CARNE	Costeletas de Porco panadas
	VEGETARIANO	Beringela recheada com arroz branco
	DIETA	Robalo na brasa
3ª Feira	SOPA	Creme de Cenoura
	PEIXE	Filetes de sardinha
	CARNE	Feijoada à Transmontana
	VEGETARIANO	Empadão de lentilhas (espinafres, cenouras e ervilhas)
	DIETA	Red Fish estufado ao natural
4ª Feira	SOPA	Nabiças
	PEIXE	Truta c/ Bacon
	CARNE	Pena de Perú assada
	VEGETARIANO	Macarronada de legumes
	DIETA	Peixe-Espada grelhado
5ª Feira	SOPA	Creme de Espinafres
	PEIXE	Dourada no forno
	CARNE	Frango estufado
	VEGETARIANO	Rancho vegetariano
	DIETA	Carapau grelhados
6ª Feira	SOPA	Canja
	PEIXE	Pataniscas de Bacalhau
	CARNE	Rojões à Minhota
	VEGETARIANO	Pizza de legumes
	DIETA	Polvo cozido

Nota: Deverão ser considerados os acompanhamentos tradicionalmente adequados a cada prato.

10.ª Semana

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO
2ª Feira	SOPA	Macedónia
	PEIXE	Petinga frita
	CARNE	Perna de Borrego assada
	VEGETARIANO	Tagliatelle com cogumelos e natas
	DIETA	Pescada cozida c/ Ovo e hortaliça
3ª Feira	SOPA	Creme de Abóbora
	PEIXE	Salmão grelhado
	CARNE	Frango assado
	VEGETARIANO	Salada de Tofu, c/ Maçã, Milho e Cuscuz
	DIETA	Carapaus grelhados
4ª Feira	SOPA	Caldo Verde
	PEIXE	Caldeirada de Raia
	CARNE	Carne de Porco à Portuguesa
	VEGETARIANO	Jardineira de seitan
	DIETA	Escalopes de Vaca grelhados
5ª Feira	SOPA	Creme de Cebola
	PEIXE	Lulas estufadas
	CARNE	Carne de Vaca estufada
	VEGETARIANO	Caril de Tofu, Beringela e Cenoura, arroz branco
	DIETA	Pargo cozido c/ Ovo
6ª Feira	SOPA	Feijão Verde
	PEIXE	Filetes de solha grelhados
	CARNE	Entrecosto no forno
	VEGETARIANO	Favas estufadas com cogumelos, coentros e arroz de cenoura
	DIETA	Arroz de Vitela

Nota: Deverão ser considerados os acompanhamentos tradicionalmente adequados a cada prato.

11.ª Semana

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO
2ª Feira	SOPA	Feijão c/ Hortaliça
	PEIXE	Solha no forno
	CARNE	Arroz de pato
	VEGETARIANO	Ensopado de grão com courgette, cenoura, lombardo, batata e pão torrado
	DIETA	Grelhada de peixes
3ª Feira	SOPA	Creme de Cenoura
	PEIXE	Bolinhos de Bacalhau
	CARNE	Entrecosto grelhado
	VEGETARIANO	Tarte de soja com batata frita
	DIETA	Arroz de Vitela c/ legumes
4ª Feira	SOPA	Espinafres
	PEIXE	Red Fish assado
	CARNE	Vitela assada
	VEGETARIANO	Gratinado de legumes c/ broa e batata a murro
	DIETA	Cavala escalada
5ª Feira	SOPA	Creme de Camarão
	PEIXE	Lulas à Sevilhana
	CARNE	Rancho à Minhota
	VEGETARIANO	Estufado de lentilhas e arroz branco
	DIETA	Vitela estufada
6ª Feira	SOPA	Primavera
	PEIXE	Arroz de Pargo mulato
	CARNE	Espetada de Perú
	VEGETARIANO	Legumes à Brás
	DIETA	Bife de Vaca grelhado

Nota: Deverão ser considerados os acompanhamentos tradicionalmente adequados a cada prato.

12.ª Semana

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO
2ª Feira	SOPA	Feijão vermelho c/ Legumes
	PEIXE	Atum c/ Ovo e Feijão-Frade
	CARNE	Frango assado
	VEGETARIANO	Espetadas de tofu c/ cogumelos e arroz
	DIETA	Arroz de Peixe
3ª Feira	SOPA	Creme de Ervilhas
	PEIXE	Potas estufadas
	CARNE	Bifanas
	VEGETARIANO	Paella Vegetariana
	DIETA	Frango Corado
4ª Feira	SOPA	Minestrone
	PEIXE	Pataniscas de Bacalhau
	CARNE	Pá de porco assada
	VEGETARIANO	Pataniscas de legumes c/ arroz de feijão
	DIETA	Carapaus grelhados
5ª Feira	SOPA	Creme de Nabiças
	PEIXE	Arroz de Lulas
	CARNE	Alheira c/ Ovo
	VEGETARIANO	Feijoada vegetariana c/ arroz branco
	DIETA	Bife de Vaca grelhado
6ª Feira	SOPA	Couve Portuguesa
	PEIXE	Bacalhau à Brás
	CARNE	Perú assado
	VEGETARIANO	Esparguete c/ salteado de cogumelos, courgette e ervilhas
	DIETA	Solha à Delícia

Nota: Deverão ser considerados os acompanhamentos tradicionalmente adequados a cada prato.

ANEXO III

TABELA DE PRODUTOS DE BAR

TABELA DE BAR

PÃO SIMPLES (TRIGO/CENTEIO/ALFARROBA)	0,10 €
PÃO SIMPLES (CEREIAS/ÁGUA/MISTURA)	0,30 €
PÃO COM MANTEIGA (TRIGO/CENTEIO/ALFARROBA)	0,20 €
PÃO COM MANTEIGA (CEREIAS/ÁGUA/MISTURA)	0,45 €
PÃO COM QUEIJO OU FIAMBRE (TRIGO/CENTEIO/ALFARROBA)	0,40 €
PÃO COM QUEIJO OU FIAMBRE (CEREIAS/ÁGUA/MISTURA)	0,75 €
PÃO MISTO (TRIGO/CENTEIO/ALFARROBA)	0,65 €
PÃO MISTO (CEREIAS/ÁGUA/MISTURA)	0,85 €
BAGUETE ATUM (ALFACE, OVO E ATUM)	1,55 €
BAGUETE MISTA COM OVO (QUEIJO, FIAMBRE, ALFACE, TOMATE E OVO)	1,55 €
BAGUETE DE CARNE (FRANGO, VACA OU PORCO)	1,55 €
TOSTA MISTA	0,90 €
BOLOS À FATIA	0,50 €
BOLOS DE PASTELARIA	0,50 €
CROISSANTS SIMPLES	0,50 €
CROISSANTS COM MANTEIGA	0,55 €
CROISSANTS COM QUEIJO OU FIAMBRE	0,80 €
CROISSANTS MISTO	0,90 €
LANCHE	0,50 €
IOGURTE DE AROMAS	0,30 €
IOGURTE LIQUIDO 175 ML	0,80 €
BOLACHA MARIA DIGESTIVA 43 GR	0,50 €
BOLACHA ÁGUA E SAL 14GR	0,50 €
BOLACHA INTEGRAL 30 GR	0,45 €
BARRA DE CEREAIS	0,65 €
SOPA	0,65 €
PEÇA DE FRUTA	0,40 €
FRUTA FRUD 100GR	0,95 €
CHOCOLATE LEITE 50GR	1,30 €
GELATINAS COM FRUTA 150GR	0,80 €
CAFÉ	0,30 €
PINGO	0,30 €
DESCAFEINADO	0,30 €
MEIA DE LEITE	0,40 €
CARIOCA DE LIMÃO	0,20 €
CHÁ	0,20 €
LEITE 200ML	0,40 €
COPO DE LEITE	0,20 €
ÁGUA MINERAL COM GÁS	0,50 €
ÁGUA MINERAL SEM GÁS	0,30 €
ÁGUA MINERAL 1,5LT	0,80 €
SUMOS NECTAR DE FRUTA 200ML – SANTAL	0,75 €
SUMOS NECTAR 200ML – COMPAL	0,75 €
SUMOS MOCITOS 200ML	0,55 €
CERVEJA SEM ÁLCOOL	0,60 €

Nota: Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor

ANEXO IV

TABELA DE CAPITAÇÕES

TABELA DE CAPITAÇÕES

CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL DAS INDÚSTRIAS DA MADEIRA E MOBILIÁRIO

As quantidades indicadas referem-se a **Prato Completo**, devendo ser considerado **apenas 80% destes valores para o Mini-Prato**, quando aplicável.

TABELA 1 - CARNE DE VACA (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
. BIFE (s/ovo)	170 g	
. COZER (s/ ossso)	190 g	
. ASSAR	180 g	
. GRELHAR	170 g	
. ESCALOPES	160 g	
. ESCALOPES PARA PANAR	120 g	
. ESTUFAR/GUISAR S/OSSO	180 g	
. P/COZIDO À PORTUGUESA/ FEIJOADA	100 g	
. DOBRADA	180 g	
. ARROZ DE CARNES	80 g	
. ALMONDEGAS (industriais)	150 g	5 un
. CROQUETES (industriais)	120 g	4 un
. HAMBURGUER (industriais)	200 g	2 un
. PICADAS		
. Empadão/Lasanha	120 g	
. Rolo de carne	150 g	
. Bolonhesa	120 g	
. Canelones	4 unid.	
. SOPAS		
. Enriquecidas	50 g	

TABELA 2 - CARNE DE PORCO (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
. ASSAR	190 g	2 un
. COSTELETAS	250 g	2 un
. COSTELETAS PARA PANAR	150 g	
. ESTUFAR (perna ou pá)	190 g	
. FEBRAS	170 g	
. ESCALOPES PARA PANAR	150 g	
. GRELHAR	170 g	
. FRITAR (Pedaços)	190 g	
. ENTRECOSTO	280 g	
. P/COZIDO À PORTUGUESA/ FEIJOADA	70 g	
. P/TORTILHAS/ARROZ DE CARNES	70 g	
. P/ROLO	120 g	
. ENCHIDOS		
. Alheira	200 g	
. P/Cozido à Portuguesa		
- Chouriço de Carne	20 g	
- Farinheira	20 g	
- Morcela	15 g	
. P/ Feijoada		
- Chouriço de Carne	30 g	
. SALSICHAS PARA ARROZ	60 g	
. SALSICHAS PARA ENROLAR	150 g	
. SALSICHAS DE LATA C/ OVO	3 unid.	
. SOPAS		
. Enriquecidas	50 g	

TABELA 3 - BORREGO/CABRITO (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
. ASSAR	350 g	
. COSTELETAS	6 unid.	
. ESTUFAR/COZER	320 g	
. GUIZAR	300 g	
. PERNA	230 g	
. CALDEIRADA/CHANFANA	280 g	
. SOPAS		
. Enriquecidas	50 g	

TABELA 4 - COELHO (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
. ASSAR/FRITAR/GUISAR/ESTUFAR	300 g	
. ARROZ	280 g	
. SOPAS		
. Enriquecidas	50 g	

TABELA 5 - AVES (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
. FRANGO		
Com miúdos	300 g	
Sem miúdos	280 g	
COZER	280 g	
ASSAR NO FORNO	300 g	1/4 frango
BIFE	165 g	
COXAS	250 g	
ESTUFAR/GUISAR	260 g	
FRITAR/GRELHAR	300 g	
P/TORTILHA/ARROZ DE CARNES	80 g	
COZIDO P/Cozido à Portuguesa	100 g	
JARDINEIRA	180 g	
ARROZ DE FRANDO	200 g	
HAMBURGUER (industriais)	200 g	
ALMONDEGAS (industriais)	150 g	5 un
SOPAS		
. Canja	75 g	
. Enriquecidas	50 g	
. PERÚ		
ASSAR NO FORNO	310 g	
BIFE	150 g	
COXAS	250 g	
ESTUFAR/GUISAR	250 g	
COSTELETAS	4 unid.	
ESCALOPES PARA PANAR	120 g	
ESPETADAS	200 g	
ROTI	200 g	
HAMBURGUER (industriais)	220 g	
ALMONDEGAS (industriais)	150 g	5 un
. SOPAS		
. Enriquecidas	50 g	
. PATO		
ASSAR	320 g	
ESTUFAR	320 g	
ARROZ DE PATO	280 g	

TABELA 6 - OVOS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
OVOS		
. COZIDOS	1 unid.	Em natureza
. MEXIDOS	1 dl	Pasteurizados
. OMOLETA	1 dl	Pasteurizados
. TORTILHA	1 dl	Pasteurizados
. À BRÁS	1 dl	Pasteurizados

TABELA 7 - PESCADO (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ABRÓTEA/PESCADA (s/cabeça)		
. Sem ovo	230 g	
. Com ovo	160 g	
ATUM DE CONSERVA		
. Com batata e um ovo cozido	120 g	
. Salada com maionese	120 g	Os ovos em natureza só podem ser cozidos
. Arroz	120 g	
BACALHAU SECO		
. ASSAR	180 g	
. CALDEIRADA	220 g	Os ovos em natureza só podem ser cozidos
. CARAS	310 g	
. COZER COM UM OVO	150 g	
. COZER SEM OVO	180 g	
. GOMES DE SÁ COM 1/2 OVO	120 g	
. BRÁS	100 g	
. COM NATAS	140 g	
. PATANISCAS	4 unid.	
. PASTÉIS (industriais)	4 unid.	
BESUGO/TRUTA	250 g	
CALDEIRADA	300 g	
CAVALA/CHICHARRO	220 g	
CARAPAU	250 g	
CHERNE	180 g	
CHOCOS		
. INTEIRO	230 g	
. FRITAR/GRELHAR	350 g	
.GUISAR	300 g	
CORVINA	220 g	
DOURADA	230 g	
DOURADINHOS (fabrico industrial)	5 unid.	
FILETES/LOMBOS	200 g	
LULAS		
. INTEIRO	240 g	
. FRITAR/GRELHAR	350 g	
.GUISAR	300 g	
MARUCA	200 g	

MERO	200 g	
PAMPO	230 g	
PARGO	230 g	
POLVO		
. COZER	380 g	
. GUISAR	300 g	
. ARROZ	280 g	
POTA	300 g	
RED FISH	230 g	
ROBALO	280 g	
SARDINHA	300 g	
SALMÃO	200 g	
SOLHA		
.Sem cabeça	230 g	
RAÍNHA	240 g	
TAMBORIL		
. ARROZ	200 g	

TABELA 8 - GUARNIÇÕES (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ARROZ		
. DOCE	40 g	peso em crú
. GUARNIÇÃO BASE	80 g	
. GUARNIÇÃO MISTA	50 g	
. SOPA COM HORTALIÇA	20 g	
. SOPA SEM HORTALIÇA	35 g	
MASSAS		peso em crú
. GUARNIÇÃO BASE	80 g	
. GUARNIÇÃO MISTA	50 g	
. SOPA COM HORTALIÇA	20 g	
. SOPA SEM HORTALIÇA	35 g	
. CANELONES	4 unid.	
. LASANHA	300 g	
BATATA		
. ASSAR	300 g	
. COZER	300 g	
. FRITAR	280 g	
. JARDINEIRA/CALDEIRADA	200 g	
. PURÉ	280 g	
. SALADA RUSSA	200 g	
. SOPA	120 g	
. SOPA C/ CALDO VERDE	150 g	

TABELA 9 -PRODUTOS HORTÍCOLAS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ABÓBORA		
. SOPA (base)	100 g	
. SOPA (não base)	50 g	
AGRIÃO		
. SALADA	50 g	
. SOPA (não base)	80 g	
ALFACE		
. SALADA	60 g	
. SALADA MISTA	30 g	
. SOPA (base)	80 g	
. SOPA (não base)	30 g	
ALHO FRANCÊS		
. SOPA (base)	70 g	
. SOPA (não base)	50 g	
BETERRABA		
. SALADA MISTA	40 g	
BRÓCOLOS		
. GUARNIÇÃO BASE	150 g	
. GUARNIÇÃO MISTA	80 g	
. SOPA (não base)	45 g	
. SALADA MISTA	50 g	
CALDO VERDE		
. SOPA (não base)	80 g	
CEBOLA		
. ARROZ	20 g	
. ESTUFADOS	25 g	
. SOPA (não base)	20 g	
CENOURA		
. ARROZ	50 g	
. GUARNIÇÃO MISTA	100 g	
. JARDINEIRA/ESTUFADOS	50 g	
. ESPARREGADO	200 g	
. SALADA	100 g	
. SALADA MISTA	70 g	
. SALADA RUSSA	50 g	
. SOPA (base)	50 g	
. SOPA (não base)	30 g	
COENTROS	q.b.	
COGUMELOS	25 g	
COUVE-DE-BRUXELAS		
. GUARNIÇÃO BASE	100 g	
COUVE-FLOR		
. GUARNIÇÃO MISTA	150 g	
. SOPA (não base)	70 g	
COUVE LOMBARDA		

. GUARNIÇÃO MISTA . SOPA (não base) . ARROZ	180 g 80 g 30 g	
COUVE PORTUGUESA . GUARNIÇÃO MISTA . SOPA (não base) . ARROZ	 180 g 100 g 30 g	
COUVE ROXA . SALADA MISTA	 50 g	
COURGETTES . GUARNIÇÃO BASE . ARROZ . GUARNIÇÃO C/ LEGUMINOSAS/HORTÍCOLAS . SALADA RUSSA . SOPA (base) . SOPA (não base)	 150 g 50 g 80 g 60 g 50 g 30 g	
ERVILHAS . ARROZ . GUARNIÇÃO BASE . GUARNIÇÃO C/ LEGUMINOSAS/HORTÍCOLAS	 50 g 150 g 80 g	
ERVILHAS . SALADA RUSSA . SOPA (base) . SOPA (não base)	60 g 50 g 30 g	
ESPINAFRES . ESPARREGADO . SOPA (não base)	 300 g 50 g	
FAVAS . SOPA (base) . GUARNIÇÃO BASE	 50 g 150 g	
FEIJÃO VERDE . GUARNIÇÃO MISTA . JARDINEIRA . SOPA (não base)	 100 g 80 g 60 g	
FEIJÃO SECO . ARROZ . GUARNIÇÃO BASE . SOPA (base)	 40 g 100 g 40 g	
GRELOS . ARROZ . GUARNIÇÃO BASE . SOPA (base)	 50 g 180 g 80 g	
GRÃO . GUARNIÇÃO BASE . GUARNIÇÃO MISTA . SOPA (base)	 100 g 50 g 100 g	
JULIANA		

. SOPA (não base)	70 g	
LENTILHAS		
. SOPA (não base)	25 g	
MILHO		
. GUARNIÇÃO MISTA	30 g	
. SALADA MISTA	45 g	
. SALADA RUSSA	45 g	
NABIÇA		
. GUARNIÇÃO MISTA	150 g	
. ESPARREGADO	200 g	
. SOPA (não base)	50 g	
NABO (cabeça)		
. SOPA (não base)	40 g	
. GUARNIÇÃO MISTA	70 g	
PEPINO		
. SALADA MISTA	60 g	
PIMENTO		
. ARROZ	20 g	
. CALDEIRADA	20 g	
RABANETES		
. SALADA MISTA	25 g	
TOMATE		
. ARROZ	50 g	
. ESTUFADOS/ASSADOS/CALDEIRADA	50 g	
. SALADA	120 g	
TOMATE		
. SALADA MISTA	60 g	
. SOPA (base)	100 g	
. SOPA (não base)	40 g	

TABELA 10 -FRUTOS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ABACAXI	180 g	
ALPERCE	170 g	Calibre mínimo 30 mm
AMEIXA	160 g	Calibre mínimo 30 mm
BANANA	160 g	
CEREJA	150 g	Calibre mínimo 30 mm
CITRINOS . SATSUMAS/TANGERINAS/WILKINGS . CLEMENTINAS E MONREALS . LARANJAS	 180 g 180 g 180 g	 2 unidades 2 unidades 1 unidade
DAMASCOS	170 g	Calibre mínimo 30 mm
FIGO	150 g	
KIWI	150 g	2 unidades
MAÇÃ . CRUA ASSAR/COZER	 170 g 210 g	 1 unidade de 75 mm
MELANCIA	300 g	
MELÃO	270 g	
MORANGO	150 g	Calibre mínimo 22 mm
NÊSPERA	140 g	Calibre mínimo 30 mm
PÊRA	170 g	Calibre mínimo 60 mm
PÊSSEGO	160 g	Calibre mínimo 70 mm
UVA DE MESA	180 g	
FRUTA CALDA . ANANÁS/ABACAXI . PÊSSEGO	 2 rodelas 2 metades	
SALADA FRUTA	180 g	

TABELA 11 -CARNES FRIAS

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
. FIAMBRE	25 g	
. PAIO	15 g	
. MORTADELA	20 g	
. SALSICHA	1 unid.	
. CROQUETE	1 unid.	
. FRANGO ASSADO	60 g	
. CARNE ASSADA	30 g	
. CHOURIÇO	20 g	

TABELA 12 - PRODUTOS ESPECÍFICOS PARA VEGETARIANO

PRODUTO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
. ALGAS	10 g	
. MILLET/CUSCUZ	60 g	
. QUINOA	1/2 Chávena	
. SEITAN	70 g	
. SOJA . Desidratada para prato . Rebentos de Soja . Natas de Soja	 40 g 40 g 30 g	
. TOFU	70 g	