



APPACDM
PORTO

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE PAIS E AMIGOS DO CIDADÃO DEFICIENTE MENTAL

CONCURSO PÚBLICO 04/2020

CADERNO DE ENCARGOS

**PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CONFEÇÃO E
TRANSPORTE DE REFEIÇÕES**



PARTE I
CLÁUSULAS JURÍDICAS

CLÁUSULA 1.ª

OBJETO

O presente Caderno de Encargos constitui o regulamento por que se rege o procedimento pré-contratual por concurso público sem publicação de anúncio no Jornal Oficial da União Europeia que tem por objeto principal a "Prestação de serviços de confeção e transporte de refeições" para a APPACDM do Porto - Associação Portuguesa de Pais e Amigos do Cidadão Deficiente Mental, nos termos do Código dos Contratos Públicos (doravante designado abreviadamente por CCP), republicado pelo Decreto-Lei nº 111-B/2017, de 31 de agosto, nas condições definidas nas Cláusulas Técnicas descritas na Parte II.

CLÁUSULA 2.ª

CONTRATO

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
 - 1.1. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimientos 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.
 - 1.2. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
 - 1.3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número 1.1 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 (doravante designado abreviadamente por CCP) e aceites pelo Adjudicatário, nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

CLÁUSULA 3.ª

PRAZO DE VIGÊNCIA

1. O contrato entra em vigor no dia útil seguinte à data de celebração do respetivo contrato escrito.
2. Sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da sua cessação, o contrato terminará a sua vigência quando for atingido o primeiro dos seguintes limites:

- a. Prazo de execução máximo de 12 (doze) meses;
 - b. Valor do preço contratual.
3. Durante o período de vigência do contrato, o prestador de serviços não pode efetuar qualquer alteração ao preço e às condições acordadas com a Entidade Adjudicante.
4. Findo o prazo estipulado no n.º 2 da presente cláusula e não sendo esgotadas as quantidades previstas nas especificações técnicas do presente Caderno de Encargos, nem atingido o valor do preço contratual, ao prestador de serviços não é conferido o direito a qualquer indemnização, podendo dar-se por concluída a prestação de serviços.

CAPÍTULO II
OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS
SECÇÃO I
OBRIGAÇÕES DO PRESTADOR DE SERVIÇOS
CLÁUSULA 4.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, da celebração do contrato, decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:
- a) Prestar os serviços objeto do contrato identificados na sua proposta, nos locais definidos pela Entidade Adjudicante, com as características, especificações e requisitos técnicos previstos na Especificações Técnicas - Parte II, do presente Caderno de Encargos e, conforme as normas legais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade;
 - b) Assegurar o aprovisionamento dos géneros alimentícios e a sua armazenagem sob reserva do bom funcionamento dos equipamentos necessários ao rigoroso cumprimento dos serviços a prestar;
 - c) Confeccionar as refeições até ao horário definido, e o mais próximo possível do momento de transporte e/ou de servir as mesmas;
 - d) Garantir o empratamento e acondicionar as refeições nas caixas isotérmicas adequadas;
 - e) Transportar as refeições confeccionadas pelos locais definidos pela Entidade Adjudicante;
 - f) Assegurar a gestão técnica dos refeitórios;
 - g) Manter os preços unitários das refeições apresentados na proposta, pelo período de vigência do contrato;
 - h) Responsabilizar-se por todos os encargos com o pessoal;
 - i) Assegurar a gestão técnica e manutenção do refeitório/cozinha localizado nas instalações da sede da APPACDM do Porto;
 - j) A efetuar as verificações periódicas de HACCP;
 - k) Fornecer uniformes para todo o pessoal afeto aos serviços objeto do contrato;

- l) Assegurar a recolha, transporte, separação e despejo do lixo e resíduos das atividades associadas ao objeto do contrato, em recipientes com tampas acionadas por pedal, e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem, designadamente os óleos de fritar usados, bem como proceder à limpeza da cozinha;
- m) Garantir sempre um reforço de 10% no fornecimento de refeições confeccionadas, por forma a colmatar eventuais necessidades do aumento do número de refeições, as quais serão antecipadamente marcadas.
- n) Designar um gestor de cliente, que servirá de interlocutor com o representante da Entidade Adjudicante, em todos os aspetos da execução do contrato;
- o) Responsabilizar-se pela qualidade e pelas condições higiénico-sanitárias das refeições servidas e dos locais de confeção, sendo responsável por todos os danos e prejuízos causados à Entidade Adjudicante e terceiros, nomeadamente nas situações de intoxicação alimentar;
- p) Garantir as condições de segurança e saúde do trabalho a todos os colaboradores, cumprindo a legislação aplicável nesta matéria e as respetivas apólices de seguro de acidentes de trabalho;
- q) Executar um serviço de qualidade, de acordo com o previamente contratualizado, prestando informações detalhadas sempre que solicitadas pela Entidade Adjudicante;
- r) Manter a validade de todas as autorizações legalmente exigidas para o exercício da atividade profissional;
- s) Desempenhar as suas funções de acordo com as condições constantes da sua proposta;
- t) Conduzir os trabalhos com absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência;
- u) Cumprir e fazer cumprir as normas legais aplicáveis à prestação de serviços;
- v) Sujeitar-se à ação fiscalizadora da Entidade Adjudicante;
- w) Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à Entidade adjudicante os factos que tornem total ou parcialmente impossível a prestação de serviços objeto do procedimento, ou o cumprimento de outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante. Sempre que houver interrupção da prestação de serviços não programada, o prestador de serviços emitirá, no prazo de 10 (dez) dias após a interrupção, um relatório com informação sobre os motivos da mesma, e proposta de calendarização alternativa;
- x) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
- y) Disponibilizar à Entidade Adjudicante a informação relevante para a gestão dos contratos;

- z) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições em que é efetuada a prestação de serviços, assim como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem, de acordo com as circunstâncias;
 - aa) Comunicar à Entidade Adjudicante qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para a prestação de serviços, a sua situação jurídica e a sua situação comercial.
 - bb) Responsabilizar-se quaisquer encargos decorrentes da utilização, na prestação, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças. Caso a Entidade Adjudicante vier a ser demandada por ter infringido qualquer dos direitos acima mencionados, o prestador de serviços indemnizá-la-á de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for;
 - cc) Garantir a confidencialidade assim como manter sigilo quanto a toda a informação e conhecimento disponibilizados;
 - dd) Respeitar as normas aplicáveis em vigor em matéria social, laboral, ambiental e de igualdade de género, decorrentes do direito internacional, europeu, nacional ou regional;
- 2. A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais, informáticos e demais meios que sejam necessários e adequados à execução dos serviços identificados na sua proposta, bem como ao estabelecimento do sistema de organização indispensável à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.
 - 3. O prestador de serviços não poderá, de qualquer forma, ceder ou transmitir a outrem a exploração do refeitório objeto do presente Caderno de Encargos, nem se arrogar de direitos de arrendatário das instalações postas à sua disposição.
 - 4. O prestador de serviços tem como obrigação confeccionar as refeições na cozinha da sede da APPACDM do Porto, sendo pelo presente definido para as condições da cedência do espaço e dos respetivos serviços inerentes, o valor mensal de 600 € (seiscentos euros), que inclui o fornecimento de gás, de eletricidade, de água e palamenta.

CLÁUSULA 5.ª

FORMA DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

- 1. O número de refeições servidas corresponderá ao número de marcações, tendo por base o registo de utentes, colaboradores e visitantes.
- 2. A aquisição da refeição será efetuada na véspera ou até às 10h00 do próprio dia, a fim de viabilizar a confeção e o transporte do número de refeições necessárias.
- 3. A marcação/desmarcação de refeições será efetuada através de aplicação informática (online) a disponibilizar pelo prestador de serviços.

4. O sistema a implementar deverá contemplar, no mínimo, os seguintes itens: definição do valor das refeições por destinatário e local; consulta das refeições por local e por utente/funcionário; previsão das refeições; marcação das refeições por local e por utente/funcionário; ementas.
5. Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a manter, reuniões de coordenação com os representantes da Entidade Adjudicante, pelo menos com a periodicidade de uma reunião trimestral, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião;
6. As reuniões previstas no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte da Entidade Adjudicante, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião;
7. Sem prejuízo do referido no número anterior, para o acompanhamento da execução do contrato, a Entidade Adjudicante poderá, sempre que entender necessário, solicitar ao prestador de serviços os esclarecimentos de quaisquer questões relacionadas com o objeto ou a forma da prestação de serviços.
8. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo prestador de serviços devem ser integralmente redigidos em português.
9. O prestador de serviços não pode invocar qualquer tipo de pretexto resultante de desconhecimento da natureza, importância ou âmbito da prestação de serviços a realizar, para atenuar a responsabilidade que assume com a execução do contrato.
10. O prestador de serviços obriga-se a executar os serviços objeto do presente procedimento nos termos, condições e prazos acordados, em completa observância do prescrito neste Caderno de Encargos e na proposta apresentada.
11. Todos os serviços devem ser prestados em perfeitas condições para os fins a que se destinam e devidamente instruídos pelos documentos que sejam necessários para a sua boa e integral utilização e funcionamento, incluindo instruções/especificações e outros.

CLÁUSULA 6.ª

CONTROLO DA EXECUÇÃO E ACOMPANHAMENTO

1. A Entidade Adjudicante designará um gestor do contrato, que disporá de poderes bastantes para resolver todas as questões que lhe sejam colocadas pelo prestador de serviços e o qual fará a inspeção e o acompanhamento da prestação de serviços.
2. O acompanhamento e a fiscalização da execução da prestação de serviços serão efetuados sempre a entidade adjudicante o julgue conveniente;
3. A fiscalização da qualidade e da quantidade das refeições, assim como o controlo, do ponto de vista higiénico e sanitário será efetuada diretamente pelo gestor do contrato, ou por representante por si designado.
4. O prestador de serviços obriga-se a que o gestor do contrato superintenda e acompanhe regularmente a execução da prestação de serviços, em gabinete ou em campo, e se



mantenha permanentemente informado sobre o estado da sua execução e sobre os aspetos técnicos com ela relacionados, esteja presente durante as ações de fiscalização e preste todos os esclarecimentos requeridos sobre a execução técnica do contrato;

5. O prestador de serviços deve facultar à Entidade Adjudicante, ou a qualquer outra entidade por esta nomeada, desde que devidamente credenciada, toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, bem como livre acesso a toda a documentação produzida no âmbito da execução do contrato, podendo fazer-se representar por pessoas devidamente credenciadas para o efeito.
6. A Entidade Adjudicante poderá impor a substituição do gestor do contrato quando este, de forma reiterada, faltar ao cumprimento das suas obrigações ou demonstrar falta de conhecimento das Especificações Técnicas do Caderno de Encargos, de que resulte prejuízo para o bom e atempado cumprimento das obrigações do prestador de serviços.
7. O prestador de serviços não pode invocar qualquer tipo de pretexto resultante de desconhecimento da natureza, importância ou âmbito serviços a realizar, para atenuar a responsabilidade que assume com a execução do contrato.

CLÁUSULA 7.ª

DISCREPÂNCIAS

1. Se no decorrer da execução do contrato não se comprovar a total operacionalidade dos serviços objeto do contrato, bem como a sua conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos nas Cláusulas Técnicas, a Entidade Adjudicante 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 pela Entidade Adjudicante, às alterações necessárias para garantir a operacionalidade dos serviços e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.
3. Após o prestador de serviços proceder às alterações necessárias, no prazo respetivo, a Entidade Adjudicante efetua uma nova inspeção de aceitação, nos termos da cláusula anterior.
4. Em situações não urgentes e imprevisíveis com a prestação de serviços, o prestador de serviços deve, num período máximo de 24 horas, apresentar à Entidade Adjudicante uma solução que colmate ou substitua a necessidade sem afetar a execução do contrato. Não obstante, se a discrepância incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, a Entidade Adjudicante pode recorrer aos organismos com competência específica na área.
5. Se a discrepância incidir sobre rejeição de produtos, por não cumprimento da legislação do setor alimentar em vigor, nomeadamente do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento



Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, e respetivas retificações, se aplicável, o prestador de serviços poderá reclamar para a Entidade Adjudicante num prazo não superior a 24 horas, para o que deverá apresentar as provas dos factos invocados.

6. A Entidade Adjudicante dará conhecimento da sua decisão no prazo de 5 (cinco) dias úteis. Decorrido aquele prazo sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites as justificações apresentadas pelo prestador de serviços.
7. Os produtos rejeitados devem ser imediatamente identificados e segregados para um local próprio para esse fim, de forma a evitar a contaminação cruzada de outros produtos alimentares. Sempre que seja considerado pertinente deve ser enviada amostra para análise em laboratório competente.
8. No final da execução, o prestador de serviços deve ainda elaborar um relatório final, discriminando as principais atividades ocorridas durante a execução do contrato.
9. São excluídos de garantia todas as discrepâncias que notoriamente resultarem de utilização abusiva ou de negligência da Entidade Adjudicante, bem como todas as anomalias resultantes de fraude, ação de terceiros, de caso fortuito ou força maior.
10. Em caso de discrepância detetada no objeto do contrato, o prestador de serviços compromete-se a intervir, sem prejuízo do direito ao pagamento dos honorários devidos, se a anomalia resultar de facto que não lhe seja imputável.

CLÁUSULA 8.ª

REPRESENTAÇÃO

1. No prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da data de entrada em vigor do contrato, o prestador de serviços, deverá informar, por escrito, a Entidade Adjudicante, relativamente ao refeitório, quanto ao funcionário que o representará, indicando a respetiva categoria e contacto telefónico, se viável;
2. A eventual substituição do pessoal afeto à prestação de serviços objeto do contrato deverá ser comunicada por escrito, no prazo de 24 horas a contar da mesma.

CLÁUSULA 9.ª

TRANSIÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Em qualquer caso de extinção do contrato, independentemente do motivo que lhe der origem, o prestador de serviços obriga-se a prestar toda a assistência necessária para a transição da prestação de serviços objeto do contrato para a nova Entidade Adjudicante ou para um terceiro por esta designado, de modo a garantir a continuidade dos serviços objeto do contrato.

CLÁUSULA 10.ª

CONFIDENCIALIDADE E PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

1. O prestador de serviços obriga-se expressamente a tratar e manter de forma absolutamente confidencial toda a informação privilegiada de que venha a tomar conhecimento, ao abrigo ou em relação com a execução do contrato, abstendo-se de a revelar, total ou parcialmente.
2. O prestador de serviços obriga-se expressamente a utilizar a Informação Privilegiada única e exclusivamente para os efeitos do presente contrato, abstendo-se de qualquer uso fora deste contexto e independentemente dos fins, quer em benefício próprio quer de terceiro.
3. O prestador de serviços obriga-se, durante a vigência do contrato e mesmo após a sua cessação, a não ceder, revelar, utilizar ou discutir, com quaisquer terceiros, todas e quaisquer informações e ou elementos que lhe hajam sido confiados pela Entidade Adjudicante ou de que tenha tido conhecimento no âmbito do contrato ou por causa dele.
4. Os dados pessoais a que o prestador de serviços tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante, ao abrigo do contrato, serão tratados em estrita observância das regras e normas da Entidade Adjudicante.
5. O prestador de serviços compromete-se, designadamente, a não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela Entidade Adjudicante, ao abrigo do contrato, sem que para tal tenha sido expressamente instruído, por escrito, pela Entidade Adjudicante.
6. Excetua-se do disposto no número anterior a informação que se torne do domínio público por facto não resultante de qualquer ação ou omissão da outra Parte ou cuja divulgação seja imposta por imperativo legal, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
7. O prestador de serviços só pode divulgar as informações referidas nos números anteriores, na medida em que tal seja estritamente necessário à execução do contrato, mediante autorização da parte que as haja prestado, ou se forem estritamente necessárias ao exercício do direito de defesa em processo contencioso.
8. No caso previsto no número anterior, o prestador de serviços deve garantir, em reciprocidade e em condições satisfatórias, a assunção, por escrito, de idêntico compromisso de confidencialidade pelos terceiros que acedam às informações abrangidas pelo dever de confidencialidade.
9. O prestador de serviços mais se obriga a garantir que a obrigação de confidencialidade aqui prevista será respeitada pelos seus trabalhadores, colaboradores e/ou qualquer pessoa que, em razão do trabalho ou serviço que preste, possa ter acesso a tal informação.
10. O prestador de serviços será responsável por qualquer prejuízo em que a Entidade Adjudicante venha a incorrer em consequência da quebra de confidencialidade, por parte da mesma e/ou dos seus colaboradores, em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no presente contrato.

11. O prestador de serviços obriga-se, em matéria de tratamento de dados pessoais, a cumprir o disposto no Regulamento Geral da Proteção de dados (Lei n.º 58/2019, de 08 de agosto, doravante designada por RGPD), e demais legislação aplicável, em particular o Regulamento (EU) 2016/679, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, nomeadamente a:
- a) Utilizar e tratar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela Entidade Adjudicante, única e exclusivamente para efeitos da realização das prestações compreendidas no objeto do presente contrato;
 - b) Observar os termos e condições constantes dos instrumentos de legalização respeitantes aos dados tratados;
 - c) Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos dados pessoais;
 - d) Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que a Entidade Adjudicante esteja vinculada, desde que tais regras lhe sejam previamente comunicadas;
 - e) Pôr em prática as medidas técnicas e de organização necessárias à proteção e tratamento dos dados pessoais tratados por conta da Entidade Adjudicante contra a respetiva destruição, acidental ou ilícita, a perda acidental, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizado, bem como contra qualquer outra forma de tratamento ilícito dos mesmos dados pessoais;
 - f) Prestar à Entidade Adjudicante toda a colaboração de que este careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais efetuado ao abrigo do contrato e manter a Entidade Adjudicante informado em relação ao tratamento de dados pessoais, obrigando-se a comunicar de imediato qualquer situação que possa afetar o tratamento dos dados em causa ou que de algum modo possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;
 - g) Assegurar que os seus colaboradores cumpram todas as obrigações previstas no contrato.
12. O prestador de serviços obriga-se a garantir que as empresas por si subcontratadas cumprirão o disposto no RGPD e demais legislação aplicável, devendo tal obrigação constar dos contratos escritos que o prestador de serviços celebre com outras entidades por si subcontratadas.
13. O prestador de serviços será responsável por qualquer prejuízo em que a Entidade Adjudicante venha a incorrer em consequência do tratamento, por parte da mesma e/ou dos seus colaboradores, de dados pessoais em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no contrato.

14. Para efeitos do disposto nos números anteriores, entende-se por “colaborador” toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao prestador de serviços, incluindo, designadamente, representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o prestador de serviços e o referido colaborador.
15. No caso em que o prestador de serviços seja autorizado pela Entidade Adjudicante a subcontratar outras entidades para a realização da sua prestação contratual, o mesmo será o único responsável pela escolha das empresas subcontratadas, bem como por toda a atuação destas.
16. A obrigação de sigilo prevista na presente cláusula mantém-se em vigor mesmo após a cessação do presente contrato, independentemente do motivo por que ocorra.

CLÁUSULA 11.ª

PRAZO DO DEVER DE SIGILO

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de cinco 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 devido às pessoas coletivas.

CLÁUSULA 12.ª

CONFLITOS DE INTERESSES E IMPARCIALIDADE

1. O prestador de serviços deve prosseguir a sua atividade de acordo com a lei aplicável e com todas as regras de boa-fé, tomando todas as medidas necessárias para evitar a ocorrência de quaisquer situações que possam resultar em conflito de interesses da Entidade Adjudicante.
2. O prestador de serviços obriga-se a não praticar qualquer ato ou omissão, do qual possa resultar quaisquer ónus ou responsabilidades para a Entidade Adjudicante ou para os seus direitos e interesses.

CLÁUSULA 13.ª

SEGUROS

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguros, de todos os riscos que sejam legalmente abrangidos, nomeadamente:
 - a. Acidentes de Trabalho e Doenças Profissionais;
 - b. Responsabilidade Civil [TTR] de produtos (com especial relevo no risco de ocorrência de intoxicação alimentar ou qualquer outra lesão da responsabilidade do prestador de serviços).



2. É da exclusiva responsabilidade do prestador de serviços quaisquer danos patrimoniais e/ou corporais causados a terceiros por defeito no produto fabricado, podendo este ser final ou semiacabado.
3. A Entidade Adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguros referidos no número um da presente cláusula, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo que lhe for fixado.

SECÇÃO II

OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

CLÁUSULA 14.^a

OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DA ENTIDADE ADJUDICANTE

1. Constituem obrigações da Entidade Adjudicante:
 - a. Efetuar o controlo da qualidade da prestação de serviços, designadamente no que respeita ao cumprimento das características técnicas, funcionais, de segurança, entre outras, contratadas;
 - b. Monitorizar a prestação de serviços, em período regulares, designadamente medir o grau de execução das atividades, anotando os desvios detetados, identificando as causas, solicitando ao prestador de serviços a introdução de medidas corretivas, se aplicável;
 - c. Fiscalizar a execução dos serviços que tem por finalidade, nomeadamente:
 - i. Verificar se a execução dos serviços de refeições estão a ser prestados em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;
 - ii. Verificar se o pessoal se encontra devidamente uniformizado e preparado;
 - iii. Verificar se o número de colaboradores efetivamente ao serviço é o constante do mapa de pessoal;
 - iv. Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares e demais exigências previstas na Parte II do presente do Caderno de Encargos e na legislação em vigor;
 - v. Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar;
 - vi. Verificar o cumprimento das ementas contratadas;
 - vii. Assistir aos inventários;
 - viii. Avaliar as reclamações e, caso as julgue procedentes, providenciar junto do prestador de serviços para que sejam satisfeitas e não se repitam as causas que as originaram;
 - ix. Rejeitar os géneros alimentares que não estejam nas devidas condições. Os géneros deverão ser, de imediato, substituídos pelo prestador de serviços de modo a que, quer a confeção quer o serviço, não sofra atrasos.



- d. Cooperar, prestando com exatidão e atempadamente todas as informações necessárias, indicando, entre outras, as circunstâncias que conheça e que razoavelmente deva ter por significativas alterações inerentes ao contrato a celebrar e documentos originais necessários à execução dos serviços;
- e. Efetuar, nos prazos contratualmente fixados, os pagamentos das quantias devidas e quaisquer outros encargos da sua responsabilidade.

CLÁUSULA 15.ª

PREÇO CONTRATUAL

1. O preço contratual não poderá exceder o valor base global de **182.060,20€ (cento e oitenta e dois mil e sessenta euros e vinte cêntimos)**, acrescido de imposto sobre o valor acrescentado (IVA) à taxa legal em vigor, significando esse o preço máximo que a Entidade Adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do contrato a celebrar.
2. Constitui parâmetro base, para efeitos do n.º 4 do artigo 42.º do Código dos Contratos Públicos, o a seguir indicado:
 - 2.1. O **preço base unitário por refeição (almoço) para a Sede da APPACDM do Porto é de 2,70 € (dois euros e setenta cêntimos)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, correspondendo ao valor unitário máximo que Entidade Adjudicante se dispõe a pagar por cada refeição confeccionada e servida nas instalações da Sede que constituem o objeto do contrato.
 - 2.2. O **preço base unitário por refeição (almoço) para o CAO de Antas e para o CAO Maria Isabel Brito e Cunha é de 3,29 € (três euros e vinte e nove cêntimos)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, correspondendo ao valor unitário máximo que Entidade Adjudicante se dispõe a pagar por cada refeição confeccionada e transportada para as instalações do CAO de Antas e CAO Maria Isabel Brito e Cunha que constituem o objeto do contrato.
 - 2.3. O **preço base unitário por refeição (almoço/jantar) para os Lares Residenciais é de 3,70€ (três euros e setenta cêntimos)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, correspondendo ao valor unitário máximo que Entidade Adjudicante se dispõe a pagar por cada refeição a confeccionar e transportar para os Lares Residenciais que constituem o objeto do contrato.
 - 2.4. O **preço base unitário por lanche é de 0,20 € (vinte cêntimos)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, correspondendo ao valor unitário máximo que a Entidade Adjudicante se dispõe a pagar por cada lanche fornecido que constituiu o objeto do contrato.
3. A violação de qualquer um dos parâmetros base implica a consequência prevista na alínea b) do n.º 2 do artigo 70.º do Código dos Contratos Públicos.

4. Pela execução dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante obriga-se a pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
5. O preço referido no número anterior inclui todos custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante, nomeadamente aos relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, deslocações, estadias e despesas de alimentação, encargos com telecomunicações e correios, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

CLÁUSULA 16.ª

FATURAÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. O pagamento dos serviços objeto do contrato será efetuado em prestações mensais de acordo com o número de refeições efetivamente servidas mensalmente, por local, acompanhadas de todos os seus elementos justificativos.
2. Para efeitos de pagamento, as faturas deverão ser apresentadas, com uma antecedência mínima de 30 dias, em relação à data do respetivo vencimento;
3. Para efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida no último dia de cada mês.
4. Os pagamentos serão efetuados pela Entidade Adjudicante no prazo máximo de 30 (trinta) dias, após a apresentação da respetiva fatura, a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação a que se refere.
5. Em caso de discordância por parte da Entidade Adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, esta deve comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este último obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou a proceder à regularização da situação.
6. Qualquer atraso no pagamento das faturas referidas, a presente cláusula não autoriza o prestador de serviços a invocar a exceção de não cumprimento de qualquer das obrigações a que está adscrito, salvo nos casos previstos no artigo 327.º do Código dos Contratos Públicos.

CAPÍTULO III

PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO



CLÁUSULA 17ª

PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a Entidade Adjudicante pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária de 0,2% por cada dia em que se detete não conformidades na prestação de serviços, com referência ao valor total do contrato.
2. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária da prestação de serviços por parte do prestador de serviços, este ficará sujeito a uma multa correspondente ao valor das refeições em falta e indemnizará a Entidade Adjudicante das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de refeições alternativa.
3. Se prejuízo de, em caso de se verificar reincidência por parte do prestador de serviços, a Entidade Adjudicante, reserva-se o direito de rescindir o contrato;
4. Sempre que se verifique uma suspensão, parcial ou temporária, por razões imputáveis à Entidade Adjudicante, não comunicada, com a antecedência mínima de 1 (um) dia útil, o prestador de serviços terá direito a uma indemnização correspondente à diferença entre o valor das refeições previsivelmente a servir e as efetivamente servidas.
5. O prestador de serviços é responsável pelos prejuízos causados pelo pessoal ao serviço nas instalações, equipamentos, material e a terceiros.
6. Sempre que forem obtidas, pela Entidade Adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios creditados ou de referência com resultados não aceitáveis, no que respeita à qualidade dos alimentos, fica o prestador de serviços sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poderá ser-lhe aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições servidas, no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato conforme adiante definido.
7. Sempre que forem realizadas auditorias pela Entidade Adjudicante ou por outras entidades oficiais, que verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato (exemplo, serviço não aceitável no que respeita à ementa e respetiva quantidade, alterações não autorizadas de ementas, isso de matérias-primas não utilizadas, acondicionamento deficiente, embalagens não adequadas, mãos de operadores com bactérias não patogénicas), a Entidade Adjudicante poderá exigir o pagamento da totalidade das refeições marcadas para esse dia, sem prejuízo da possibilidade de rescisão do contrato.
8. Em caso de discrepância entre as ementas produzidas e as refeições confeccionadas, serão aplicadas penalidades nos seguintes termos:
 - a. 20% do valor unitário da refeição por refeição servida para essa ementa – quando a discrepância é de um conteúdo;
 - b. 40% do valor unitário da refeição por refeição servida para essa ementa – quando a discrepância é de dois conteúdos;

- c. 70% do valor unitário da refeição por refeição servida para essa ementa – quando a discrepância é de três conteúdos
 - d. 100% do valor unitário da refeição por refeição servida para essa ementa – quando a discrepância é de quatro ou mais conteúdos.
9. A substituição do conteúdo da refeição não será sujeita a aplicação de penalidade, desde que se o prestador de serviços comunique por escrito a alteração à Entidade Adjudicante, com a antecedência mínima de 48 horas, acompanhada da respetiva justificação, e desde que esta seja aceite;
10. Caso se registre a ausência, sem substituição, do pessoal afeto ao à prestação de serviços é aplicada uma penalidade, nos seguintes termos:
- a. 10% do valor unitário da refeição por refeição do dia em causa – no primeiro dia em falta de 1 colaborador;
 - b. 40% do valor unitário da refeição por refeição dos dias em causa – no segundo dia consecutivo em falta de 1 colaborador;
 - c. 70% do valor unitário da refeição por refeição dos dias em causa - no segundo dia consecutivo em falta de 1 colaborador ou no primeiro dia de 2 colaboradores em falta;
 - d. 100% do valor unitário da refeição por refeição dos dias em causa - no terceiro dia consecutivo em falta de 1 colaborador ou no segundo dia de 2 colaboradores em falta ou no caso de falta de 3 ou mais colaboradores.
11. Na determinação da gravidade do incumprimento a Entidade Adjudicante terá em conta o grau de culpa do prestador de serviços, a sua eventual reiteração e as consequências do incumprimento.
12. O valor acumulado das sanções pecuniárias não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato.
13. Nos casos em que seja atingido o limite previsto no número anterior e a Entidade adjudicante decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30%, de acordo com o definido pelo artigo 329º do CCP.
14. A Entidade Adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
15. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a Entidade Adjudicante exija uma indemnização pelos danos decorrentes do incumprimento do prestador de serviços.
16. A aplicação das sanções previstas na presente cláusula será objeto de audiência prévia, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 308.º do Código dos Contratos Públicos.

CLÁUSULA 18ª

FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havida 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:
 - 3.1. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do prestador de serviços, na parte em que intervenham;
 - 3.2. 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;
 - 3.3. 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;
 - 3.4. Manifestações populares devidas ao incumprimento, pelo prestador de serviços, de normas legais;
 - 3.5. 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;
 - 3.6. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
 - 3.7. 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 comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.



CLÁUSULA 18ª

RESOLUÇÃO POR PARTE DA ENTIDADE ADJUDICANTE

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na Lei, a entidade adjudicante pode 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, nos termos previstos nos artigos 333.º e 448.º por remissão do artigo 451.º, todos do CCP, designadamente, nos casos de:
 - 1.1. Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao prestador de serviços;
 - 1.2. Oposição reiterada do prestador de serviços ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;
 - 1.3. Incumprimento, por parte do prestador de serviços e/ou do(s) colaborador(es) por ele a afetar, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas pelos representantes da entidade adjudicante no exercício do poder de direção sobre matéria relativa à execução da prestação de serviços;
 - 1.4. Cessão da posição contratual ou subcontratação realizadas com inobservância dos termos e limites previstos na Lei ou no Contrato;
 - 1.5. Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite previsto no n.º 2 do artigo 329.º do CCP;
 - 1.6. O prestador de serviços se apresentar à insolvência ou esta seja declarada pelo tribunal.
2. A Entidade Adjudicante também pode resolver o contrato por razões de interesse público, devidamente fundamentadas, ou com fundamento na alteração anormal e imprevisível das circunstâncias em que as partes fundaram a decisão de contratar, conforme artigos 335.º e 336.º do CCP.
3. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela Entidade Adjudicante, podendo o prestador de serviços pronunciar-se sobre a resolução do contrato, a título sancionatório, nos termos previstos na Lei.

CLÁUSULA 19ª

RESOLUÇÃO POR PARTE DO PRESTADOR DE SERVIÇOS

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na Lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato em caso de:
 - 1.1. Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias, de acordo com o estabelecido no n.º 2 do artigo 332.º do CCP;
 - 1.2. Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável à Entidade Adjudicante;

- 1.3. Incumprimento de obrigações pecuniárias pela Entidade Adjudicante, por período superior a 6 (seis) meses ou quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros;
2. O direito de resolução é exercido por via judicial ou mediante recurso à arbitragem.
3. Nos casos previstos no ponto 1.3., o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada pelo prestador de serviços à Entidade Adjudicante, a qual produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se a Entidade Adjudicante cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
4. A resolução do contrato, nos termos dos números anteriores, não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

CAPÍTULO IV
RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS
CLÁUSULA 20ª
FORO COMPETENTE

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo da área de jurisdição da Entidade Adjudicante, com expressa renúncia a qualquer outro.

CAPÍTULO V
DISPOSIÇÕES FINAIS
CLÁUSULA 21ª

SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

A subcontratação do prestador de serviços e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos dos artigos 316.º e seguintes do CCP.

CLÁUSULA 22ª
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 escritas e redigidas em português:
 - 1.1. Na fase de formação do contrato devem ser efetuadas através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados;
 - 1.2. Na fase de execução do contrato, podem ser efetuadas pelos meios referidos no ponto anterior ou por via postal, por meio de carta registada ou de carta registada com aviso de receção para o domicílio ou sede contratual das entidades a identificar no contrato.

2. Qualquer alteração das informações de contacto, constantes do contrato, deve ser comunicada à outra parte, por escrito e com aviso de receção.
3. No caso das comunicações do prestador de serviços à Entidade Adjudicante, as mesmas devem ser dirigidas ao gestor do contrato, a identificar no contrato.
4. Qualquer comunicação efetuada através de correio eletrónico ou outro meio de transmissão escrita ou eletrónica de dados, considera-se feita na data da respetiva expedição, salvo no que respeita às comunicações que tenham como destinatário a Entidade Adjudicante que sejam efetuadas após as 17 horas do local da receção ou em dia não útil nesse mesmo local, as quais se presumem feitas às 10 horas do dia útil seguinte.

CLÁUSULA 23ª

CONTAGEM DOS PRAZOS

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

CLÁUSULA 24ª

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O contrato é regulado pelo Código dos Contratos Públicos, bem como pelas disposições legislativas e regulamentares aplicáveis, de acordo com a natureza da prestação de serviços a contratar, vigentes na legislação portuguesa e europeia.

PARTE II
CLÁUSULAS TÉCNICAS
CLÁUSULA 25.^a
OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS

A prestação de serviços, no âmbito do presente procedimento, inclui a confeição e distribuição de refeições na sede da APPACDM do Porto – Associação de Pais e Amigos do Cidadão Deficiente Mental e transporte a quente para as restantes instalações da Entidade, nos seguintes termos:

Locais	Tipologia das Refeições	MAPA DE REFEIÇÕES ANUAL					
		SEMANA		FIM-DE-SEMANA E FERIADOS			
		N.º de Refeições previsto por ano		N.º de Refeições previsto por ano			
		ALMOÇO¹	JANTAR²	LANCHE¹	ALMOÇO³	JANTAR⁴	LANCHE
Sede	Confeção Local	18.480	-	18.480	-	-	-
CAO Maria Isabel Brito e Cunha	Transporte a quente	6.930	-	-	-	-	-
CAO Antas	Transporte a quente	4.620	-	-	-	-	-
Lar Residencial Pousada dos Rouxinóis	Transporte a quente	-	3.289	-	1.742	1.456	-
Lar Residencial Cerco	Transporte a quente	-	2.783	-	1.474	1.232	-

¹ 231 dias de funcionamento (dias úteis, com encerramento do mês de agosto)

² 253 dias de funcionamento (dias úteis)

³ 134 dias de funcionamento (fins-de-semana, feriados à semana e almoço do mês de agosto)

⁴ 112 dias de funcionamento (fins-de-semana)

Lar Residencial Antas	Transporte a quente	-	2.783	-	1.474	1.232	-
Lar Residencial Rui Abruñhosa	Transporte a quente	-	3.542	-	1.876	1.568	-
TOTAL REFEIÇÕES		30.030	12.397	18.480	6.566	5.488	-

CLÁUSULA 26.ª**HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**

1. O horário de funcionamento do serviço de refeições é o seguinte:

a) Sede, CMI Brito e Cunha e CAO de Antas: todos os dias úteis:

- o Almoço: das 12 horas às 14 horas;
 - o Lanche: das 15 horas às 16:30 horas.
- b) Lares Residenciais: todos os dias úteis, fim-de-semanas e feriados:

- o Almoço: das 12:30 horas às 14 horas;
- o Jantar: das 19:30 horas às 21 horas.

2. Durante a execução do contrato, a Entidade Adjudicante poderá solicitar a alteração dos horários acima indicados.

CLÁUSULA 27.ª**FORMAÇÃO**

1. Durante o período de vigência do contrato, o prestador de serviços deverá elaborar e implementar um plano de formação, com o objetivo de abordar a temática da segurança alimentar.
2. O público-alvo do plano de formação será todos os intervenientes no processo de confeção, empratamento e transporte das refeições.

3. O prestador de serviços deve considerar, pelo menos, o desenvolvimento de 2 ações de formação durante o período de vigência do contrato, sendo a primeira desenvolvida no final do primeiro mês do contrato

CLÁUSULA 28.ª

CONFEÇÃO DE REFEIÇÕES

1. As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em ótimo estado higiénico sanitário, de boa qualidade, dentro do prazo de validade e de acordo com as boas técnicas de confeção, devendo respeitar as ementas aprovadas pela Direção e elaboradas com base nas recomendações da Lista dos Alimentos Autorizados e nas Capitações.
2. Na confeção das refeições deverão, sempre que possível, ser utilizados produtos hortícolas e a fruta da época da Entidade Adjudicante. O prestador de serviços deve pagar à Entidade Adjudicante o valor correspondente ao que pagariam a outras entidades pela aquisição destes produtos.
3. O prestador de serviços deverá garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas, bem como o cumprimento da lista dos alimentos autorizados e das capacitações constantes nos Anexos do presente Caderno de Encargos.
4. O prestador de serviços deverá garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capacitação, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado.
5. Sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitadas, por incumprimento de quaisquer requisitos do Caderno de Encargos, o prestador de serviços deve assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos. Os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
6. Não deverão ser utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
7. Deverão ser utilizados diversos métodos culinários, equilibradamente e com a alternância possível, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;
8. Deverão ser respeitadas as tradições gastronómicas locais;
9. O prestador de serviços deverá assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, sempre que por esta seja determinado;
10. O aprovisionamento de matéria-prima (carne, peixe, verdura, frutas, produtos lácteos, ovo líquido, etc) deve ser feito de forma a garantir os adequados procedimentos de armazenagem e descongelação dos produtos;

11. Em caso de espaço reduzido dos equipamentos de refrigeração e congelação, quer este resulte da dimensão dos equipamentos existentes, quer de situações de avaria ou outras, o prestador de serviços compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos equipamentos;
12. A matéria-prima alimentar fresca não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade.
13. Sempre que ocorram situações pontuais de falta de abastecimento de água, eletricidade e/ou gás, o prestador de serviços deverá acautelar o fornecimento de água potável engarrafada e demais palamenta descartável para o efeito;
14. As temperaturas de conservação, preparação, confeção e manutenção a quente e/ou frio devem ser cumpridas, de acordo com o que está estabelecido de modo a ser garantida a segurança dos alimentos.
15. A confeção de alimentos, assim como a manutenção e higienização dos equipamentos disponíveis e das instalações, deverão respeitar os requisitos técnicos do sistema HACCP, de acordo com o previsto no Regulamento (CE) no 852/2004 de 29 de abril e Regulamento (CE) no 178/2002 de 28 de janeiro do Parlamento Europeu e do Conselho.
16. Deve ser evitada:
 - a. A utilização de caldos e sopas concentrados, molhos (exceto molho verde e vinagreta), corantes e bicarbonato de sódio;
 - b. Utilização de alimentos pré-preparados (rissóis, douradinhos, croquetes, hambúrgueres, bolinhos de bacalhau, lasanha, canelones, ravioli, pizza).
17. Nas ementas devem ser utilizados cozidos, grelhados, estufados simples (com tudo em cru), jardineiras, caldeiradas, ensopados, açordas e assados saudáveis como métodos de confeção;
18. Os agriões não poderão ser servidos em cru, devendo ser sempre cozinhados;
19. Os hortícolas a consumir em cru devem, obrigatoriamente, ser sujeitos a desinfeção com produto próprio para o fim, e mediante procedimento adequado.
20. Pode haver necessidade de ser servidas dietas especiais, obedecendo a plano alimentar específico para o efeito ou por carácter excecional para atender a situações específicas, sejam de saúde, religiosas ou outras, ou nos casos pontuais em que os residentes/utentes não consigam comer determinado tipo de refeição. O prestador de serviços fica obrigado à sua confeção.
21. O prestador de serviços deverá ter documentação que permita a verificação da efetiva rastreabilidade dos géneros alimentícios, tais como faturas, guias de transporte, registo referente a controlo de existências.



CLÁUSULA 29.ª

EMENTAS

1. As refeições objeto do concurso deverão ser servidas em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção e conservação.
2. As ementas devem ser previamente aprovadas pela Entidade Adjudicante, com a antecedência mínima de quinze dias, devendo ser cumpridas para a confeção, as capacitações constantes na presente especificações técnicas, cujo incumprimento determinará a rescisão do contrato, para além das cláusulas penais estabelecidas.
3. As ementas a utilizar nas primeiras seis semanas de funcionamento, serão as apresentadas a concurso.
4. As ementas semanais para a Sede da APPACDM do Porto, para o CAO Brito e Cunha e para o CAO de Antas deverão incluir para o almoço, em dias úteis, um prato de peixe e um prato de carne, optando os destinatários por uma das opções.
5. A ementa deverá ser variada, ou seja, o mesmo prato não deve ser repetido no prazo mínimo de 6 (seis) semanas.
6. A ementa deverá ser acompanhada pela respetiva ficha técnica, permanentemente atualizada, que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, a respetiva capacitação e valor calórico e descrição do(s) método(s) de confeção e deverão ser enviadas para aprovação do responsável que para o efeito seja indicado, em suporte digital, com seis semanas de antecedência, sem prejuízo de virem a ser acordados outros termos com a Entidade Adjudicante, bem como proceder às eventuais retificações de acordo com as indicações da entidade adjudicante;
7. A Entidade Adjudicante reserva-se no direito de aprovar ou proceder a alterações das respetivas ementas, no prazo máximo de 5 dias úteis após receção das mesmas, para que não se interfira com os tempos de encomenda dos géneros alimentícios.
8. A ficha técnica deve estar arquivada em pasta própria, no refeitório da sede da APPACDM do Porto, para consulta por parte de autoridades habilitadas para o efeito (entidade adjudicante, Unidade de Saúde Pública ou Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica).
9. As ementas semanais devem ser afixadas em local bem visível e pré aprovadas pela Entidade Adjudicante, devendo ser apresentada de forma simples, clara e completa, por forma a facilitar a compreensão da constituição da refeição, nomeadamente o tipo de carne ou peixe presente, assim como o acompanhamento, os legumes/saladas presentes e o método de culinária utilizado;

10.Elaboração das ementas:

- a. Nas ementas devem ser observadas as capacitações constantes do Anexo A – Lista de alimentos autorizados e do Anexo B – Capacitações dos Alimentos.
- b. Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados não podem ser utilizados na composição das ementas. Com exceção a esta regra, admite-se a inclusão de alimentos não constantes da lista desde que sejam considerados equivalentes ao ali incluídos e desde que previamente autorizados pela Entidade Adjudicante, por sua própria iniciativa ou por proposta pelo prestador de serviços. Terão ainda de ser observadas eventuais condicionantes ao uso desses alimentos, que constarem da autorização emitida pela Entidade Adjudicante.
- c. Os ensopados, caldeiradas, jardineiras e açordas devem estar presentes 1 vez quinzenalmente.
- d. As ementas apenas podem incluir fritos uma vez por semana. É permitida a utilização de ervas aromáticas e especiarias na confeção das ementas.
- e. A ementa deve apontar para métodos de confeção/temperos compatíveis com o nível etário dos utentes, sendo para tal necessário utilizar baixos teores de sal, gordura, açúcar e promover o consumo de fibras (variadas) e de produtos naturais. Estão impedidos os produtos concentrados, designadamente o uso de fécula, puré de batata instantâneo ou seus sucedâneos na composição base das sopas;
- f. **Ementas alternativas:** Podem ser servidas ementas alternativas, quando justificadas por prescrição clínica, mantendo sempre que possível a matéria-prima da ementa do dia.
- g. **Ocasões festivas:** São consideradas ocasiões festivas o Dia Mundial da Alimentação, São Martinho, Natal, Dia de Reis, Carnaval, Páscoa, São João e dias de aniversário dos residentes.
- h. **Pratos típicos:** São considerados pratos típicos Cozido à Portuguesa, Feijoada, Rojões, Rancho, Massa à Lavrador, Arroz de Pato.

11. Na composição da ementa diária devem ter em consideração os seguintes aspetos:

- a. **Almoço e jantar:** inclui sopa, prato, pão, sobremesa e bebida
 - i. **Sopa:**
 - Como base podem ser utilizados cereais e seus derivados e/ou leguminosas (no mínimo 1 vez por semana) e/ou tubérculos. Se optar por colocar na mesma sopa leguminosas, tubérculos e cereais/seus derivados deverá reduzir a

quantidade de cada. Para além do glicídico, a sopa deve conter na base hortícolas frescos;

- incluir no mínimo 4 variedades de legumes/hortaliças
- obrigatoriamente em todas as sopas pelo menos uma hortaliça;
- Temperada sempre e unicamente com azeite virgem;
- É proibido utilizar enchidos e fumados nas confecções à excepção de pratos típicos (p.ex. caldo verde).

ii. **Prato:** Cada prato deverá ser constituído por:

- **Componente proteica:**

- *Peixe*

- Um prato de peixe rico em ómega 3 e 6 (p. ex. sardinha, carapau, chicharro, salmão, atum, cavala, sarda, arenque, truta, sável), quinzenalmente;
 - Um prato de peixe à posta;
 - Pratos com bacalhau

- *Carne:*

- Pratos de aves ou criação, semanalmente;
 - Pratos de carne tipo bife / costeleta / escalope / carne assada ou estufada fatiada, semanalmente;
 - A carne deve ser servida sem peles e/ou gorduras visíveis;
 - Evitar procedimentos que provoquem/originem ossos partidos.

- *Ovo:* um prato que inclua, no mínimo 4 vezes por mês.

- **Componente glicídica:**

- Semanalmente é obrigatório no mínimo, dois pratos que incluam leguminosas;
 - O acompanhamento deverá ser constituído por batata, massa ou arroz.

- **Componente hortícolas:**

- Obrigatoriamente deve incluir produtos hortícolas cozidos ou crus na refeição diária, e adequados à ementa;
 - Os hortícolas crus e/ou cozinhados devem ser passíveis de serem servidos e temperadas a gosto pelos clientes.

iii) **Pão**

- Pão de mistura, embalado;

iv) Sobremesa

- **Fruta crua da época (pelo menos, 3 variedades)**
 - Variar (evitar repetir em dias consecutivos), dando preferência aos produtos da época.
 - Simultaneamente com a fruta crua, poderá ainda haver:
 - Salada de fruta (sem adição de açúcar, frutas em calda, sumos e/ou refrigerantes), no máximo uma vez por semana;
 - Fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana.
 - Doce/ gelatina de origem vegetal com fruta fresca/ gelado de leite, no máximo, uma vez quinzenalmente, alternando com a fruta cozida/assada.

v) Bebida: A única bebida permitida é a água.

Todos os utentes/residentes e funcionários deverão ter acesso a todos os componentes da refeição de acordo com a ementa do dia e independentemente do momento em que se apresentarem para almoçar/jantar, desde que dentro do horário estabelecido. A falta ou substituição por componentes diversos dos previstos, nomeadamente em relação a legumes e saladas, ficarão abrangidas por penalidades, conforme consta na cláusula 17ª do Caderno de Encargos.).

b. Lanche: um pão com guarnição (manteiga, doce/marmelada, queijo ou fiambre)

CLÁUSULA 30.ª

PREPARAÇÃO E ARRUMAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

No âmbito da execução do contrato, o prestador de serviços assegurará com o número de pessoas afetas ao serviço, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento da cozinha para que garanta assim as melhores condições ao seu correto funcionamento.

CLÁUSULA 31.ª

DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE DE REFEIÇÕES

1. O empratamento das refeições no refeitório da sede da APPACDM do Porto, bem como o acondicionamento para posterior transporte para as restantes instalações, é da responsabilidade do prestador de serviços.



2. O transporte das refeições para todas as instalações indicadas na Cláusula 25ª, à exceção da sede da APPACDM do Porto, são da responsabilidade do prestador de serviços e obrigatoriamente efetuado em viaturas, de acordo com a legislação em vigor.
3. As refeições devem ser transportadas em caixas isotérmicas, em estado adequado. Este equipamento deverá apresentar-se sempre nas melhores condições, interiormente e externamente.
4. As caixas térmicas a utilizar deverão garantir, quando devidamente fechadas e contendo os componentes quentes das refeições, a perda máxima de 2°C por hora. A Entidade Adjudicante poderá, a qualquer momento, constatando a falta de adequabilidade ou ineficiência das caixas térmicas, exigir a substituição das mesmas por outras idênticas novas ou por outras de modelo diferente, que aporte acréscimo de garantias. Após a solicitação da Entidade Adjudicante, o prestador de serviços obriga-se a proceder à substituição das caixas térmicas de imediato (por outras idênticas) ou num prazo a definir por acordo entre as partes.
5. É proibida a utilização de papel de alumínio, saco plástico ou similares para substituir as tampas ou embalagens.
6. Os veículos destinados ao transporte das refeições devem ser de caixa fechada e mantidos sempre adequadamente higienizados e em boas condições, cumprindo todas as normas legais em vigor relativas a este tipo de transporte e às normas do código da estrada.

CLÁUSULA 32.ª

SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

As refeições serão confeccionadas e servidas no refeitório da sede da APPACDM do Porto, em regime de "self-service", sendo os alimentos empratados. No final da refeição, todos os utentes e colaboradores colocarão os tabuleiros nos locais destinados a esse fim. Nas demais instalações da Entidade Adjudicante observar-se-á o disposto na Cláusula anterior.

CLÁUSULA 33.ª

REQUISITOS DE HIGIENE E LIMPEZA

1. Compete ao prestador de serviços cumprir com o seguinte:
 - a. Elaborar mensalmente um plano de higienização das instalações e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da entidade adjudicante, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;
 - b. Assegurar a arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a Entidade Adjudicante e com utilização de produtos e meios próprios, para que se assegurem as condições necessárias ao correto funcionamento ao longo da vigência do contrato;

- c. Lavagem dos utensílios de cozinha, louças, entre outros necessários à confeção das refeições e respetivo serviço, devendo assegurar diariamente o seu transporte para as suas instalações, de forma a proceder à sua higienização, sempre e quando os estabelecimentos não disponham de condições de lavagem das louças;
- d. Deve, ainda, zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido;
- e. Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações,
- f. Garantir uma periodicidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à Entidade Adjudicante;
- g. Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de intoxicação alimentar através de laboratório acreditado, indicando à Entidade Adjudicante, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados;
- h. Realizar, com periodicidade mensal, análises microbiológicas em cada local de confeção, nos locais de fornecimento de refeições transportadas, bem como aos alimentos confeccionados, equipamentos, utensílios, etc.

CLÁUSULA 34.ª

PESSOAL AFETO À ATIVIDADE

1. O pessoal mínimo a afetar ao serviço de refeições é o seguinte:
 - a. 1 Encarregado do Refeitório;
 - b. 2 Cozinheiros 2ª;
 - c. 2 Empregado de refeitório;
 - d. 1 Distribuidor de refeições.
2. O pessoal afeto à prestação de serviços de confeção e transporte de refeições objeto do contrato é da responsabilidade do prestador de serviços, bem como a sua gestão e pagamentos.
3. O mapa de pessoal não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respetivo contingente, sem prévio acordo pela Entidade Adjudicante, devendo as alterações ser objeto de apreciação por parte desta entidade.
4. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, (bata, touca, chinelos, casaco e avental) de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira.
5. O prestador de serviços deverá desenvolver um Plano de formação, na área da segurança alimentar, para todo o pessoal em serviço;

6. Compete ao prestador de serviços cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos para o pessoal afeto à atividade, conforme o disposto no presente caderno de encargos:

- a. Entrega do mapa de pessoal a afetar ao fornecimento de refeições confeccionadas, com indicação expressa das respetivas categorias e competências;
- b. Garantir que o mapa de pessoal é apresentado à entidade adjudicante, sempre que esta o solicitar;
- c. A entidade adjudicante solicitará ao prestador de serviços, sempre que o julgue conveniente durante a execução do contrato, os seguintes elementos:
 - i. Nome das pessoas em serviço nos refeitórios e/ou cozinhas;
 - ii. Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - iii. Horário de Trabalho.
 - iv. Apólices de seguro.
- d. Assegurar a afetação de pessoal suficiente à confeção e transporte das refeições, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao prestador de serviços o reforço de pessoal sem encargos para a entidade adjudicante;
- e. Assegurar a formação adequada ao pessoal afeto à prestação de serviços;
- f. Assegurar a substituição e/ou reforço do pessoal sempre que as necessidades do serviço o exijam.
- g. Cumprir com as disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.
- h. Acautelar, em conformidade com as disposições gerais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que carece por motivo de acidente de trabalho.

CLÁUSULA 35.ª

INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL

1. A Entidade Adjudicante coloca à disposição do prestador de serviços as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material existente, nomeadamente o material de cozinha e o material de sala. Não obstante, a colocação de equipamentos e materiais que estejam em falta nas cozinhas e refeitórios e que sejam necessários ao bom funcionamento do serviço, incluindo a **implementação do sistema HACCP**, será obrigatoriamente da responsabilidade do prestador de serviços.
2. O material não recuperável e os contentores para condicionamento das refeições com capacidade para a manutenção das temperaturas durante o transporte é da responsabilidade do prestador de serviços.

3. Os interessados poderão, caso assim o entendam, 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.
4. Todo o equipamento que o prestador de serviços entenda necessário para preparação e confeção dos alimentos e que não exista na cozinha, deverá ser assegurado pelo prestador de serviços assim como a manutenção. No final do contrato o equipamento é do prestador de serviços.
5. O prestador de serviços fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do pessoal a seu cargo. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
6. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos à Entidade Adjudicante em bom estado de conservação e funcionamento.
7. No início da prestação de serviços deverá a Entidade Adjudicante entregar ao prestador de serviços o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à ata a subscrever pelas partes. No final da exploração, deverá a Entidade Adjudicante em articulação com o prestador de serviços, proceder à realização de inventários que permitam avaliar o estado de conservação dos equipamentos em comparação com o seu estado no início da prestação de serviços.
8. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
9. O prestador de serviços é responsável pelas operações de limpeza de todas as instalações de cozinha, refeitório, despensa, copas, bem como desinfestação, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados em todos os espaços afetos. Deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.
10. O prestador de serviços é, ainda responsável pela lavagem e desinfecção do equipamento que se destina à conservação dos alimentos, nomeadamente frigoríficos, micro-ondas, bem como do que se destina ao transporte das refeições.
11. São suportadas pela Entidade Adjudicante as despesas relativas a:
 - a. Fornecimento de água, eletricidade, gás, aquecimento, bem como a conservação destes fornecimentos;
12. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão

ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos diários pelo prestador de serviços.

13. O prestador de serviços deve respeitar as normas em vigor da Entidade Adjudicante relativas à segurança e circulação de pessoas e viaturas.
14. Caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados nos equipamentos existentes em unidades que não se encontrem em funcionamento, a Entidade Adjudicante não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a ocorrer.
15. Em caso de furto das instalações nas quais sejam desviados géneros alimentícios, a Entidade Adjudicante não se responsabilizará pelo pagamento dos mesmos.

CLÁUSULA 36.ª

IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA DE HACCP

1. O prestador de serviços é responsável pelo cumprimento das obrigações impostas pela legislação relativa às normas gerais e específicas de higiene e medidas de controlo necessárias, de forma a garantir a segurança de todo o processo de fornecimento das refeições.
 - a. Fornecimento de produtos e materiais de limpeza homologados para o ramo alimentar e adequados ao tipo de limpeza (sabonete líquido, toalhetes descartáveis para as mãos, papel higiénico, sacos para revestir os cestos de papéis/lixo);
 - b. Existência de fichas técnicas e de segurança dos produtos e materiais de limpeza;
 - c. Implementação de um plano de higienização (o quê, como, quando e quem);
 - d. Existência de registos de controlo de operações de higienização;
 - e. Implementação de um sistema de rastreabilidade;
 - f. Estabelecimento de boas práticas de armazenamento das matérias-primas/ingredientes, produtos preparados, produtos de limpeza e desinfecção e consumíveis;
 - g. Existência de registos de temperatura e de procedimentos escritos relativos ao armazenamento dos produtos;
 - h. Existência de procedimentos escritos relativos as várias operações realizadas durante o processo de preparação e confeção dos alimentos;
 - i. Estabelecimento de boas práticas de manuseamento dos resíduos e de higienização dos locais de armazenagem.
2. O prestador de serviços obriga-se a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado.
3. O prestador de serviços deverá ter registos inerentes ao sistema HACCP implementado que reflitam registos de equipamentos de frio, registo de temperatura de confeção, registos de temperaturas de transporte, entre outros.



CLÁUSULA 37.ª

CONTROLO MICROBIOLÓGICO

1. Os meios de estudo e investigação para defesa e garantia da qualidade devem incidir, essencialmente, sobre os seguintes elementos:
 - a. Controlo microbiológico das refeições servidas,
 - b. Controlo microbiológico do equipamento,
 - c. Controlo microbiológico do pessoal (mãos),
2. Assim terão de ser realizadas análises microbiológicas nos parâmetros a seguir discriminados:

REFEIÇÃO

- Pesquisa de salmonelas em 25g
- Número de microrganismos a 30º
- Número de E. Coli
- Número de estafilococos coagulase +
- Número de bolores e leveduras
- Número de Listeria spp.
- Número de Clostrídios prefringens
- Pesquisa de Listeria monocytogenes em 25g
- Número de Enterobactereaceas
- ZARAGATOA A 2 MANIPULADORES
- Pesquisa de coliformes
- Pesquisa de estafilococos coagulase +
- Pesquisa de E.Coli B
- ZARAGATOA SUPERFÍCIES
- Número de Enterobactereaceas
- Pesquisa de E. Coli
- Número de microrganismos a 30º

CLÁUSULA 38.ª

VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

1. Os relatórios respeitantes às análises microbiológicas deverão ser entregues à entidade adjudicante no prazo de 1 semana após a sua realização;
2. O prestador de serviços obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a



- uma semana), aos representantes da Entidade Adjudicante, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.
3. O prestador de serviços obriga-se a fazer o inventário semanal e a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório.
 4. O prestador de serviços obriga-se a recolher diariamente amostras de todas as opções de pratos confeccionados, de sopas (com peixe ou carne), de saladas e de sobremesas que contenham produtos proteicos (leite, natas, etc). Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados, devendo ser representativas de todos os componentes servidos na refeição. A recolha deve ser feita dos pratos colocados na linha de self e não ser retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. As amostras deverão ser identificadas com o nome do prato, hora da colheita e nome/rúbrica do responsável por esta, após o que deverão ser colocadas em refrigeração, durante um período mínimo de 72 horas.
 5. A entidade adjudicante ou qualquer entidade por esta designada poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições ou das mãos dos operadores e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados e promover as diligências necessárias, para verificar se mantêm os requisitos exigidos.

CLÁUSULA 40.ª

DECISÃO APÓS VERIFICAÇÃO

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante da Entidade Adjudicante aceita ou rejeita as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o prestador de serviços substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderá o representante da Entidade Adjudicante efetuar a mesma a expensas do prestador de serviços.
2. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o prestador deverá proceder à sua substituição imediata, por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com a Lista dos Alimentos Autorizados, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.
3. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, a Entidade Adjudicante terá direito a uma indemnização das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de refeições alternativa.
4. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas, serão suportados exclusivamente pelo prestador de serviços.

5. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, o representante da Entidade Adjudicante deve:
- Informar o gestor do refeitório de que não deve remover as amostras referidas recolhidas;
 - Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades competentes;
 - Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
 - Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes.

CLÁUSULA 39.ª

DOCUMENTAÇÃO, INFORMAÇÕES E ACOMPANHAMENTO

- 1) Compete ao prestador de serviços apresentar à entidade adjudicante, sempre que esta o solicite todos os documentos e informações relativos à prestação de serviços, designadamente:
- Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, fatura dos seus prestadores de serviços e as relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;
 - Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;
 - Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;
 - Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidos para a prestação de serviços contratada, incluindo os respeitantes a instalações de confeção de refeições;
 - Documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos;
 - Boletins de sanidade do pessoal afeto à atividade objeto do presente caderno de encargos.

ANEXO A – LISTA DOS ALIMENTOS AUTORIZADOS

1. CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor – Decreto-Lei 323-F/2000, de 20 de Dezembro (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmanche) – apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

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

- a. Vazia sem abas
- b. Alcatra (excepto ponta da alcatra)
- c. Pojadouro
- d. Rabadilha
- e. Acém redondo – sem cobertura

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

- a. Chã de fora
- b. Pá
- c. Acém comprido
- d. Alcatra

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

- a. Chambão da perna
- b. Chambão da pá
- c. Chã de fora
- d. Acém comprido
- e. Pá
- f. Aba descarregada
- g. Cachaço

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

- a. Chambão da perna
- b. Chambão da pá
- c. Chã de fora

- d. Acém comprido
- e. Peito
- f. Cachaço
- g. Pá

1.5. Carne picada: os hambúrgueres e almôndegas a servir devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado e com os seguintes ingredientes:

1.5.1. Hambúrgueres:

- Carne de bovino picada (70%)
- Proteínas vegetais hidratadas (25%);
- Fibras vegetais;
- Pão ralado;
- Sal;
- Especiarias;
- Aromatizante
- Taxa de gorgura inferior a 15%;
- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%.

1.5.2. Almôndegas:

- Carne de bovino picada (60%)
- Proteínas vegetais hidratadas (23%)
- Ovo;
- Tomate;
- Aipo;
- Cebolas;
- Pão ralado;
- Sal;
- Condimento;
- Plantas aromáticas;
- Taxa de gordura inferior a 15%;
- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%.

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

- Almofadinhas;
- Croquetes;
- Lasanha;

- Canelones;
- Ravioli;
- Rissóis de carne.

1.5.4. Empadão, bolonhesa, lasanha, chili e rolo de carne:

- A carne a utilizar poderá ser picada no refeitório, tendo obrigatoriamente de nele ser consumida, desde que se verifiquem as seguintes condições:
 - a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação, não sendo permitida, em caso algum, a utilização da descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim, para evitar contaminações cruzadas.
 - b) A zona de preparação da carne picada tem de ser distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe. Não é permitida a preparação da carne picada em simultâneo com outro tipo de carne, na mesma zona.
 - c) A peça de carne que será utilizada para picar deverá obedecer aos parâmetros apresentados no número 1.1 – Peças de talho para bifes – e possuir as seguintes características: Isenção de gorduras; Isenção de aponevroses; Isenção de sinais de oxidação.
- No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b), a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado, respeitando sempre os parâmetros indicados na alínea c).

2. CARNE DE PORCO

Ser proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor.

2.1. Pernas ou pás: Limpas, refrigeradas ou congeladas provenientes de reses abatidas para consumo público, de acordo com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos.

2.2. Bife de porco: Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3. Assar

2.3.1. Perna limpa

2.3.2. Pá limpa

2.4. Costeletas

2.4.1. Deverão obedecer às seguintes características:

2.4.1.1. Seleccionadas do cachaaço, lombo e pé, em percentagem equitativa;

2.4.1.2. Corte por processo estandardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

3. CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

Só pernas e pás limpas provenientes de ovinos adultos (nunca caprinos).

4. CARNE DE COELHO

As carcaças deverão ser provenientes de matadouros oficialmente aprovados, em estado refrigerado ou congelado. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

5. CARNE DE AVES

As carcaças provenientes de aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovadas, e devidamente identificadas.

5.1. **Ave inteira:** deverá apresentar-se preparada segundo o tipo comercial "pronto a cozinhar", revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isenta de penas, penugens ou canudos e desprovida de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha da tibio-metatarsica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não deverão fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas deve oscilar entre 5 e 8 kg, no caso de peru, 3kg no caso de pato e 1kg, no caso do frango. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma prestador de serviços, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

5.2. **Coxas:** correspondem aos músculos da coxa e respectivo suporte ósseo, seleccionadas superiormente ao nível da articulação coxo-femoral e inferiormente a 2cm acima da articulação tibiotársica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotuladas.

5.3. **Bifes:** obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o

aspecto laminado, sem fragmentos de osso ou cartilagens segundo o tipo comercial "pronto a cozinhar".

5.4. Perú

- a. Inteiro;
- b. Coxas;
- c. Peitos/Bifes
- d. **Espetadas:** Pedacos regulares de cerca de 3 a 4cm, perfurados por eixo metálico com características antioxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida. Frescas, refrigeradas ou congeladas e devidamente rotuladas. Constituídas por 68% de carne de peru, isenta de gorduras e aponevroses, 20% de toucinho; 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidades de 100gr no mínimo.

5.5. Pato

- a. Inteiro;
- b. Coxas;
- c. Bifes.

5.6. Frango

- a. Inteiro;
- b. Coxas;
- c. Peitos/Bifes

6. PRODUTOS DE SALSICHARIA

Estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

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

6.1. Chouriço de carne: Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco, refrigerada, isenta de fécula, em proporções de carne entre 80% para o tipo "extra" e 70% para o tipo

“corrente”, com margens de tolerância de 5%; gordura entre 20% para o tipo “extra” e 30% para o tipo “corrente”, com margem de tolerância de 5%. A carne e a gordura terão de estar devidamente fragmentadas e adicionadas de aditivos legalmente autorizados. Em forma de ferradura ou em “rosário”, com sinais evidentes de cura perfeita, que nunca deverá ser inferior a 72 horas.

6.2. Farinheira: Enchido corado pelo fumo, constituído por gorduras de porco, frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1ª qualidade. Às gorduras podem ser adicionados os condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.). Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm.

6.3. Alheira: Enchido corado pelo fumo, de Trás os Montes DOP, obtido a partir de carne de porco ou criação fresca, pão regional transmontano de trigo, azeite, condimentado com sal, alho e colorau. Os pedaços de carne têm de ser perceptíveis, em forma de ferradura, de comprimento de cerca de 30 cm e com um diâmetro de 2cm. O peso deve oscilar entre os 170 e 200g.

6.4. Presunto: “Presunto limpo”, desossado e sem courato.

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

7. OVOS

7.1. Ovo pasteurizado (aplicação geral): ovo inteiro, gema e clara

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

7.2. Ovos em natureza: servidos apenas sob a forma de cozidos

- a. Ovos de galinha de Categoria A – Tamanho L (peso $\geq 63g$ e $< 73g$) Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:
 - Categoria de qualidade;
 - Categoria de peso;
 - Data de durabilidade mínima;

- Modo de conservação;
- Durabilidade mínima;
- Número correspondente à semana de inspeção e classificação;
- Número do centro de inspeção e classificação;
- O nome, a empresa ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação;
- A marca da empresa ou marca comercial;

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

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

8. PESCADO

- **Peixes ricos em Ómega 3:** sardinha, carapau, chcharro, salmão, atum, cavala, sarda, arenque, truta, sável, etc.
- **Outros peixes:** pescada, peixe-espada, pargo, dourada, garoupa, cherne, maruca, bacalhau, peixe vermelho, solha, polvo, lulas, chocos, etc.
- **Mariscos/Crustáceos:** camarão, mexilhão, amêijoas, berbigão, etc.

8.1. Tipos de apresentação:

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

8.2. Conservação:

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

8.3. Congelado: quando submetido à temperatura de -35°C, de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a -18°C; a percentagem de vídrato para os filetes e lombos não pode ultrapassar os 20% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.

8.4. Espécie de pescado e fins culinários:

- a. Cozer: pescado (de n.º 3 a n.º 5), pargo legítimo, mero; corvina, cherne, polvo, maruca, abrótea, bacalhau;
- b. Assar: pargo legítimo e mulato, carapau, corvina, cherne, mero, peixe vermelho, bacalhau, salmão e dourada;
- c. Grelhar: solha, pregado; peixe-espada branco; caparau; besugo; dourada; lulas; chocos e bacalhau;
- d. Fritar: solha, pregado; peixe-espada branco, carapau, pescada (n.º 3), pescadinha, bacalhau, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de rabeta.
- e. Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços com um mínimo de 5 variedades.
- f. Arroz: bacalhau, polvo, lulas, tamboril e mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de três variedades.

8.5. Bacalhau seco

- a. Do tipo crescido.

8.6. Pastéis de bacalhau

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

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

9. CEREAIS E SEUS DERIVADOS

9.1. Arroz

- a. Do tipo agulha
- b. Do tipo carolino (exclusivamente para a confeção de arroz doce)

9.2. Massas alimentícias: Massas de 1ª qualidade

9.3. Farinha de trigo: De 1ª qualidade, em embalagens não superiores a um quilo.



10. LEGUMINOSAS: De boa qualidade (que cozam dentro de uma hora)

- a. Feijão: preto, branco amanteigado, catarino, frade ou vermelho
- b. Grão
- c. Favas: frescas ou congeladas
- d. Ervilhas: descascadas, frescas ou congeladas
- e. Lentilhas

11. TUBÉRCULOS

11.1. Batata

Com casca ou sem casca. Inclui batata pré-frita congelada. Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40mm; os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35 mm.

11.2. Batata desidratada

Em embalagens individuais não superiores a dois quilos.

11.3. Legumes e hortaliças

Frescos, congelados ou desidratados.

12. SALADAS

No caso de saladas cruas e obrigatória a utilização de processos de desinfecção adequados.

13. ERVAS AROMÁTICAS E ESPECIARIAS

Utilizar obrigatoriamente ervas aromáticas, frescas, congeladas ou desidratadas, pelo menos três vezes por semana, reduzindo o teor de sal na confeção.

14. PRODUTOS DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS

Depois de aberta a embalagem, não é permitida a armazenagem destes produtos.

15. AZEITE FINO/MARGARINA:

Azeite virgem extra;

Margarina industrial isenta de ácidos gordos trans.

16. ÓLEO VEGETAL REFINADO: Óleo de amendoim, refinado, de qualidade.

17. SAL:

Higienizado, em sacos plástico de 1kg.

18. TOMATE PELADO

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

19. LEITE:

Ultrapasteurizado, gordo ou meio gordo, em embalagens de litro.

20. GELADO DE LEITE:

Constituído por leite pasteurizado ou ultra pasteurizado, em quantidade não inferior a 150ml, por dose.

21. GELATINA

A gelatina deverá de confeccionada no próprio dia da refeição.

22. FRUTA:

- Para consumo em cru, deverão ser utilizados os processos de desinfeção adequados.
- Alperce: Calibre mínimo: 30 mm
- Ameixa - Calibre mínimo: 30 mm
- Banana - 1 unidade
- Cereja - Calibre mínimo: 17 mm
- Citrinos:
 - o Satsumas, Tangerinas, Wilkings: 2 unidades
 - o Clementinas e Monreals: 2 unidades
 - o Laranjas: 1 unidade
- Damasco - Calibre mínimo: 30 mm
- Figo
- Kiwi: 2 unidades
- Maçã: (frutos grandes): 1 unidade de 75 mm
- Melancia
- Melão
- Morango: Calibre mínimo: 22 mm
- Nêspera: Calibre mínimo: 30 mm
- Pera: Calibre mínimo: 60 mm
- Pêssego: Calibre mínimo: 70 mm
- Uva de mesa

- Ananás/ Abacaxi: 1 rodela

23. PÃO DE MISTURA

O pão deve possuir a seguinte composição:

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



ANEXO B
CAPACITAÇÃO DOS ALIMENTOS

GÉNERO ALIMENTÍCIO	GRAMAGEM (G) ADULTOS/IDOSOS
Carne de porco	
Em peça	200/160
Febra	160/140
Escalopes para panar	150/110
Estufar/ assar	170/150
Costeletas	200/160
Costeletas para panar	180/150
Entrecosto para grelhar ou fritar	230/190
Entrecosto para guisar	230/190
Cabeça	320/270
Pernil	300/270
Orelha/chispe para feijoada ou rancho ou Cozido	30/20
Leitão assado	330/300
Leitão cru	300/280
Para cozido à portuguesa	210/190
Para rancho/feijoada	80/60
Arroz de carnes/tortilha	80/60
À portuguesa /a alentejana	160/140
À valenciana	60/50
Rojões	160/140
Chouriço carne, farinha, bacon para Cozido À portuguesa	160/140
Chouriço carne, farinha, bacon para feijoada/rancho	10/10
	160/140
Carne de vitela	
Bife/ escalopes	160/140
Assar	170/150
Almôndegas Hambúrguer	170/150

Cozido à portuguesa	
Jardineira	160/140
Strogonof	160/140
Feijoada /rancho	150/130
Estufar sem osso	80/70
Picada: lasanha, empadão	160/140
Picada para bolonhesa	140/120
Arroz de carne	80/70
Arroz à valenciana	60/50
	170/150
Cabrito ou Borrego	160/140
Assar	
Para caldeirada/ estufar	320/300
Costeletas para grelhar	260/250
Arroz	190/170
	260/240
Perú	250/230
Assar	260/240
Estufar	170/150
Espetada	160/140
Roti	170/150
Bife	150/130
Escalopes para panar	240/220
Coxa	
Pato	
Assar	320/300
Estufar	330/310
Para arroz	270/250
Frango/galinha	
Assar no forno /estufar	270/250
Arroz frango/ jardineira	230/210
Coxas	250/230
Para cozido à portuguesa	80/70
Bife	170/150
Canja	50/40
Espetada	170/150
Ovos	
Cozido	1 unidade

Mexidos /omelete/tortilha	2 unidades
Brás /gomes de sá	1 unidade
Coelho	
Estufar/	280/260
Para arroz/assar	250/230
Azeite	
Sopa	3 ml
Estufados/assados/gratinados	3 ml
Temperos saladas/cozidos	5ml
Óleo	
Amendoim	10ml
Girassol	10ml
Vários	
Leite para puré	45ml
Leite-creme	200 ml
Açúcar	6 a 8 g
Sal	0,2g
Pão de mistura	45g
Pão regional para açorda	150g
Pão ralado, broa, farinha trigo	q.b
Peixes	
Sopa de peixe	60/50
Abrótea, Pargo, Badejo,	220/200
Abrótea/pescada com ovo	160/140
Corvina, Pescada, Maruca	220/200
Arroz peixe (pescada)	220/200
Goraz, red-fish	220/200
Peixe-Espada	220/200
Pescadinhas	220/200
Dourada	220/200
Pescada	220/200
Perca	220/200
Carapaus	220/200
Salmão	220/200
Fanecas	270/250
Filetes para panar	170/150

Linguado	240/220
Solha	240/220
Truta	220
Caldeirada de peixe (3 espécies)	200
Sardinhas	210
Raia	165
Cação para estufar	220
Atum salada mista	100
Atum arroz/massa	120
Bacalhau assar /gratinar	190
Bacalhau para cozer com ovo	140
Bacalhau para caldeirada /fritar	170
Bacalhau gomes de sá	130
Bacalhau à brás	120
Bacalhau para 4 pataniscas	130
Pastéis de bacalhau (4 uni)	130
Meia desfeita de bacalhau	130
Barrinhas de pescada panada	5 unidades
Moluscos	
Polvo para cozer	260
Polvo para filetes	290
Polvo para arroz	240
Choco limpo para grelhar	240
Choco limpo para guisar	220
Lulas estufadas/caldeirada	240
Lulas para grelhar	260
Mariscos	
Amêijoas em casca (decoração)	35
Berbigão miolo (incorporação)	20
Camarão miolo (incorporação)	25
Camarão em casca (incorporação)	50
Mexilhão	20
Bacalhau	
Assar/ gratinar/fritar	170
À brás	130
Pasteis/ pataniscas	130
Gomes de sá	140
Meia desfeita com ovo	130

Cozer com ovo	140
Cozer sem ovo	170
Vários	
Grão guarnição base	90/80
Grão guarnição mista	70/60
Grão para sopa	60/50
Feijão guarnição base	90/80
Feijão guarnição mista	70/60
Feijão para sopa	60/50
Frutas	
Morangos	150
Pêra	160
Maça	170
Pêssego	160
Melancia	240
Melão/meloa	200/ 220
Uvas	160
kiwi	120
Banana	150
Laranja	160
Tangerina	160
Abacaxi	170
Ameixa	180
Cereja	150
Doces	
Pudim	200ml
Gelatina	200ml
Mousse	200ml
Outras sobremesas	200ml
Hortícolas	
Abóbora para sopa	60
Alho-francês para sopa	50
Arroz doce	20
Arroz guarnição base	80/70
Arroz sopa	5
Batata para sopa	60/50
Batata cozer	270/250

Batata assar	270/250
Batata para fritar	270/250
Batata jardineira /caldeirada/camponesa	200/180
Purê	270/250
Brócolos para sopa	40
Brócolos guarnição	60
Cenoura para sopa/arroz	30
Cenoura guarnição mista	50
Salada mista/ camponesa	40
Cebola para arroz	20
Cebola para sopa	25
Cebola estufados/assados	25
Cebola tempero	10
Cebolada	30
Espargos sopa	30
Espinafres	40
Espinafres para esparregado	160
Salada mista	40
Feijão verde para guarnição mista	50
Feijão verde para sopa/jardineira	40
Feijão para arroz	20
Feijão seco sopa	40
Feijão seco para arroz	20
Feijão guarnição	60
Grelos arroz /sopa	40
Grelos guarnição	120
Lombardo guarnição mista	200
Lombardo para sopa	100
Milho salada	45
Massa guarnição base	80/70
Massa guarnição mista	50/40
Lasanha	3 placas
Massa (canja)	25
Cogumelos guarnição	50
Couves sopa (repolho, coração, lombarda, galega)	40
Couve guarnição (repolho, coração, lombarda, galega)	80
Couve portuguesa para sopa	100
Couve portuguesa para guarnição	40
Couve bruxelas guarnição	60
Couve-flor	50

Courgette para sopa	30
Couve roxa salada mista	25
Lentilhas para sopa	40
Grão-de-bico sopa	80
Grão- de- bico guarnição	20
Nabo para sopa	100/90
Nabiças para esparregado	50
Nabiças para sopa	35
Pepino salada mista	10
Pimento arroz/caldeirada	25
Pimento salada	50
Tomate para salada mista	50
Tomate para sopa	35
Tomate para arroz/estufados/assados	350
Caldo verde (já cortado)	80
Juliana (já cortada)	40
Alface salada mista	40
Alface sopa	40
Agriões para sopa	50
Ervilhas descascadas guarnição mista	35
Ervilhas descascadas para sopa	30
Ervilhas para arroz	50
	50