



Ministério da Defesa Nacional

Estado-Maior-General das Forças Armadas

CADERNO DE ENCARGOS

NPD 2021001024

Procedimento: Concurso Público

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS, SERVIÇO DE CAFETARIA E SERVIÇOS COMPLEMENTARES – 12 MESES

Índice

PARTE I CLÁUSULAS JURÍDICAS 3

Cláusula 1.ª Objeto 3
Cláusula 2.ª Contrato 3
Cláusula 3.ª Prazo 4
Cláusula 4.ª Local da Execução do Contrato 4
Cláusula 5.ª Preço contratual 5
Cláusula 6.ª Condições de Pagamento 5
Cláusula 7.ª Obrigações da Entidade Adjudicante 6
Cláusula 8.ª Obrigações do Adjudicatário 7
Cláusula 9.ª Trabalhadores do Adjudicatário 9
Cláusula 10.ª Níveis de Serviço 11
Cláusula 11.ª Contratos de Seguro 12
Cláusula 12.ª Outros Encargos 12
Cláusula 13.ª Dever de Sigilo e Confidencialidade 12
Cláusula 14.ª Prazo do Dever de Sigilo 13
Cláusula 15.ª Caução 13
Cláusula 16.ª Sanções contratuais 13
Cláusula 17.ª Força Maior 15
Cláusula 18.ª Resolução pela Entidade Adjudicante 16
Cláusula 19.ª Cessão da Posição Contratual e Subcontratação 17
Cláusula 20.ª Comunicações e Notificações 17
Cláusula 21.ª Deveres de colaboração recíproca e informação 18
Cláusula 22.ª Contagem dos Prazos 18
Cláusula 23.ª Foro Competente 18
Cláusula 24.ª Legislação Aplicável 19

PARTE II ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 20

Cláusula 25.ª Âmbito 20
Cláusula 26.ª Tipologia das Refeições 21
Cláusula 27.ª Requisitos na elaboração das Ementas 23
Cláusula 28.ª Requisitos de Confeção das Refeições 25
Cláusula 29.ª Instalações, Equipamento e Material 26
Cláusula 30.ª Higiene e Limpeza 28
Cláusula 31.ª Controlo 29
Cláusula 32.ª Pessoal 30
Cláusula 33.ª Avaliação da Satisfação 32

ANEXO A – HORÁRIO E LOCAL DE DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO CONFECIONADA 33
ANEXO B – EXPLORAÇÃO DA CAFETARIA 34
ANEXO C – COMPOSIÇÃO DA 1ª REFEIÇÃO 36
ANEXO D – EMENTAS FESTIVAS - CONSTITUIÇÃO DA EMENTA 37
ANEXO E – COMPOSIÇÃO DO SUPLEMENTO NOTURNO 38
ANEXO F – CAPITAÇÕES 39

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

Cláusula 1.ª

Objeto

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar, na sequência do procedimento pré-contratual, que tem por objeto o "Fornecimento de refeições confecionadas, serviço de cafetaria e serviços complementares – 12 meses", em instalações próprias da entidade adjudicante, cujas especificações técnicas se encontram definidas na parte II do presente caderno de encargos, dele fazendo parte integrante.

Cláusula 2.ª

Contrato

1. A execução do contrato obedece:

   a. Às cláusulas do contrato e ao estabelecido em todos os elementos e documentos que dele fazem parte integrante;

   b. Ao Código dos Contratos Públicos (CCP);

   c. À restante legislação e regulamentação aplicável.

2. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual, incluindo os ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do CCP.

3. Nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 96.º do CCP, fazem parte integrante do contrato, independentemente da sua redução a escrito:

   a. Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;

   b. Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;

   c. O caderno de encargos integrado pelo convite à apresentação de propostas;

d. A proposta adjudicada;

e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados, conforme n.º 5 do artigo 96.º do CCP.

5. Conforme n.º 6 do artigo 96.º do CCP, em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 3 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do CCP.

Cláusula 3.ª

Prazo

1. O prazo de execução do objeto do presente procedimento é de **12 (doze) meses**, a contar de 01 de abril de 2021, cessando automaticamente a 31 de março de 2022.

2. O contrato mantém-se em vigor até ao fornecimento dos bens e prestação do serviço, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, e aceitação dos mesmos pelo contraente público, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

3. No caso de se verificarem atrasos injustificados, imputáveis ao adjudicatário, este é obrigado, a expensas suas, a tomar todas as medidas de reforço de meios de ação e de reorganização necessárias à recuperação dos atrasos e ao cumprimento do prazo de execução.

Cláusula 4.ª

Local da Execução do Contrato

As instalações onde serão fornecidas as refeições confecionadas e prestados os demais serviços objeto do contrato a celebrar por via do presente procedimento, estão localizadas na seguinte morada:

Estado-Maior-General das Forças Armadas

Avenida Ilha da Madeira,

1449-004 Lisboa

Cláusula 5.ª

Preço contratual

1. Pelo fornecimento das refeições confecionadas e pela prestação dos serviços objetos do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, o contraente público paga ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, não podendo exceder o montante de **246.000,00 € (duzentos quarenta e seis mil euros)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, à data da emissão de cada fatura.

2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente, quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças e todas as despesas inerentes ao desembaraço, fiscalizações, entre outros.

Cláusula 6.ª

Condições de Pagamento

1. Os pagamentos são efetuados mediante o envio ao contraente público de fatura emitida após o vencimento da obrigação a que se refere.

2. O vencimento da obrigação referida no número anterior refere-se ao cumprimento integral do objeto do contrato e dos níveis de serviço exigidos no presente caderno de encargos e demais obrigações técnicas e legais atribuíveis ao adjudicatário, tendo por base uma periodicidade mensal.

3. Os pagamentos são efetuados no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, após a receção da respetiva fatura, nos termos do disposto no n.º 4 do artigo 299.º do CCP.

4. Toda a faturação deve ser remetida para a seguinte morada:

Estado-Maior-General das Forças Armadas

Direção de Finanças

Avenida Ilha da Madeira,

1449-004 Lisboa.

5. Deve fazer parte do descritivo das faturas, o Número do Processo de Despesa (NPD), o número do Pedido de Compra (PC) e respetivo compromisso orçamental, a descrição do processo e, caso haja lugar a contrato escrito, o número do contrato.

6. A omissão da informação descrita no número anterior incorre na devolução da fatura.

7. Em caso de discordância quanto aos valores indicados nas faturas, deve o contraente público comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida, no prazo de 10 (dez) dias.

Cláusula 7.ª
Obrigações da Entidade Adjudicante

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para a entidade adjudicante, as seguintes obrigações:

a. Designar um gestor do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste;

b. Requisitar o número de refeições confecionadas a fornecer diariamente pelo adjudicatário, através dos meios de comunicação que vierem a ser definidos pelas Partes, com a antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas;

c. Aprovar o plano de ementas proposto pelo adjudicatário, de acordo com a tipologia das refeições prevista na Cláusula 26.ª do presente caderno de encargos, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas;

d. Permitir o acesso dos trabalhadores e veículos do adjudicatário nas instalações da entidade adjudicante;

e. Suportar os encargos associados à manutenção de instalações e equipamentos, exceto nos casos de uso abusivo ou negligente pelos trabalhadores do adjudicatário;

f. Suportar os encargos associados ao fornecimento de energia elétrica, gás e água na armazenagem, preparação e distribuição das refeições confecionadas;

g. Suportar os encargos associados ao fornecimento dos seguintes produtos:

   i. Palitos de madeira;

   ii. Guardanapos de papel;

   iii. Toalhetes de papel para os tabuleiros com o logotipo da entidade adjudicante;

iv. Saquetas para talheres;

v. Produtos de limpeza e desinfeção;

vi. Lavagem dos atoalhados.

h. Disponibilizar as instalações e equipamentos já existentes, afetos à prestação do serviço, em bom estado de funcionamento que permitam a confeção e fornecimento das refeições.

Cláusula 8.ª

Obrigações do Adjudicatário

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 adjudicatário, em conformidade com a absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência, as seguintes obrigações:

a. Durante a vigência do contrato, o adjudicatário obriga-se a fornecer refeições confecionadas, todos os dias úteis, fins-de-semana e sempre que necessário, sem qualquer alteração do preço, devendo a entidade adjudicante notificar o adjudicatário para o efeito, com uma antecedência mínima de 3 (três) dias úteis.

b. Prestar à entidade adjudicante, de forma correta e fidedigna, em qualquer tempo durante a execução do contrato, as informações e os esclarecimentos relativos ao mesmo;

c. Elaborar e submeter à aprovação da entidade adjudicante o plano de ementas mensal até ao dia 10 do mês anterior àquele a que digam respeito, em suporte eletrónico de software e formato a definir pelo EMGFA;

d. Aplicar o plano de ementas aprovado;

e. Assegurar que a confeção das refeições seja preferencialmente efetuada nas instalações da entidade adjudicante, caso não seja possível, deve ser confecionada nas instalações próprias do adjudicatário;

f. Assegurar a correta utilização das instalações e equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, respeitando as instruções de funcionamento, bem como, as regras de segurança aplicáveis;

g. Garantir a distribuição das refeições confecionadas aos utentes de acordo com o estabelecido no anexo A, ao presente caderno de encargos e conforme os procedimentos técnicos e as condições de qualidade a que são obrigados por lei;

h. Deter instalações próprias para a confeção das refeições sempre que estas não possam ser confecionadas nas instalações da entidade adjudicante;

i. Assegurar, por sua conta, o transporte das refeições confecionadas, devidamente acondicionadas, para as instalações da entidade adjudicante, caso a confeção tenha sido efetuada nas instalações próprias do adjudicatário;

j. Assegurar, por sua conta, a carga e descarga de géneros ou afins para as instalações da entidade adjudicante;

k. Garantir o cumprimento das normas em vigor relativas ao Sistema da *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo), durante a preparação, confeção e distribuição das refeições, nas instalações da entidade adjudicante;

l. Assegurar a higienização das instalações, equipamentos, baixelas e palamentas afetas ao serviço;

m. Assegurar um rácio mínimo de 75% de emprego de produtos não alimentares amigos do ambiente;

n. Constituir e manter uma reserva de géneros em conserva, liofilizado, seco ou congelado que garanta o fornecimento de refeições durante 2 dias úteis, até à antevéspera do fim do contrato e a consumir até ao seu final;

o. Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;

p. Responsabilizar-se pelos danos causados à entidade adjudicante ou a terceiros, decorrentes da execução do contrato;

q. Responsabilizar-se pelos atos praticados por todas as pessoas que no âmbito do contrato a celebrar, exerçam funções por sua conta, considerando-se para esse efeito, como órgãos ou agentes do adjudicatário;

r. Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo;

s. Não subcontratar no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;

t. Manter o sigilo e garantir a confidencialidade, conforme previso na cláusula 13.º do presente Caderno de Encargos;

u. Apresentar todos os documentos de habilitação a que estão obrigados, nos termos do artigo 81.º do CCP;

v. Manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento, bem como a situação regularizada relativamente a contribuições para a segurança social e relativamente a impostos devidos em Portugal;

w. Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;

x. Comunicar antecipadamente à entidade adjudicante, de forma fundamentada, logo que deles tenha conhecimento, os factos que tornem total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços ou o cumprimento de qualquer obrigação, obrigando-se, se tal for aceite e oportuno, a restabelecer a prestação ou a reparar o incumprimento em prazo razoável;

y. Coordenar com a entidade adjudicante, a definição e execução das normas de identificação do seu pessoal e os procedimentos adequados para o acesso e circulação nas instalações da entidade adjudicante;

z. Suportar os encargos decorrentes da utilização, no âmbito do contrato a celebrar ao abrigo do presente procedimento contratual, de direitos de propriedade intelectual ou industrial.

Cláusula 9.ª

Trabalhadores do Adjudicatário

1. No momento da outorga do contrato, o adjudicatário entrega à entidade adjudicante os seguintes documentos:

a. A lista com o nome, idade, morada, função e nacionalidade dos trabalhadores ao seu serviço;

b. As apólices de seguro obrigatório, válidas para cada trabalhador;

c. O mapa de horário de trabalho dos trabalhadores afetos às instalações da entidade adjudicante;

d. Os dados dos trabalhadores designados para substituir os trabalhadores elencados na alínea a., em caso de férias, faltas e licenças.

e. O adjudicatário deve, antecipadamente, comunicar à entidade adjudicante qualquer alteração aos dados mencionados nas alíneas anteriores.

2. O adjudicatário deve desenvolver ações com vista a minimizar a rotatividade dos seus trabalhadores, de modo a garantir a consistência e a qualidade dos trabalhos realizados.

3. O adjudicatário deverá dispor de um quadro de trabalhadores em número suficiente para exercer de forma contínua, competente e pontual, os serviços objeto do contrato, devendo estes, encontrarem-se abrangidos pelos regimes de proteção social, nas matérias relativas à segurança e higiene no trabalho, formação adequada e seguros de trabalho legalmente exigidos.

4. O adjudicatário deve zelar para que todos os seus trabalhadores se apresentem devidamente uniformizados com dístico bem visível, que contenha o símbolo do prestador de serviços, o nome e a função do trabalhador.

5. O adjudicatário obriga-se a respeitar os direitos e regalias laborais legalmente consagrados aos seus trabalhadores, independentemente do regime que lhes seja aplicável, sendo da exclusiva responsabilidade do adjudicatário todas as infrações a essa legislação.

6. São da exclusiva responsabilidade do adjudicatário as obrigações relativas aos seus trabalhadores, no que respeita aos encargos com a obrigação contributiva para a segurança social, os impostos sobre os rendimentos e o seguro obrigatório de acidentes de trabalho.

7. O adjudicatário deve com a assinatura do contrato apresentar um certificado passado pela companhia de seguros, nos termos da legislação em vigor, garantindo a cobertura dos riscos decorrentes de acidentes de trabalho a todos os trabalhadores ao seu serviço.

8. A entidade adjudicante pode, a qualquer altura, solicitar a substituição dos trabalhadores do adjudicatário que entenda, por motivos justificados, não autorizar a permanência nas suas instalações.

9. Os trabalhadores do adjudicatário afetos à prestação de serviços devem ter a formação adequada em utilização de máquinas e manuseamento de produtos inerentes à execução do contrato.

Cláusula 10.ª

Níveis de Serviço

1. O adjudicatário obriga-se a prestar ao contraente público os serviços objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos, previstos na parte II do presente caderno de encargos.

2. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à prestação de serviços e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos serviços, conforme o disposto no n.º 3 do artigo 441.º, por remissão do artigo 451.º, ambos do CCP.

3. O adjudicatário deverá facultar à entidade adjudicante, todos os meios necessários à verificação da qualidade dos serviços fornecidos, de forma a cumprir o estipulado nos elementos integrados no presente caderno de encargos.

4. A responsabilidade da verificação da qualidade da execução do contrato e o cumprimento das obrigações do adjudicatário cabe à Unidade de Apoio ao Estado-Maior-General das Forças Armadas (UNAPEMGFA), sendo feita a comunicação do não cumprimento, por via eletrónica, telefónica ou postal, com referência à aplicação de sanções e demais penalidades, quando justificado.

5. Sempre que a comunicação prevista no número anterior seja feita por via telefónica, a mesma é confirmada através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados, no dia útil imediato, sem prejuízo de a mesma se considerar feita na data da primeira comunicação.

Cláusula 11.ª

Contratos de Seguro

1. O adjudicatário obriga-se a celebrar os seguintes contratos de seguro, de acordo com a legislação em vigor, nomeadamente:

   a. Contrato de seguro de acidentes de trabalho, cuja apólice deve abranger todo o pessoal por si contratado;

   b. Contrato de seguro de responsabilidade civil, que cubra os danos corporais ou materiais resultantes de atos ou factos causados a terceiros ou à entidade adjudicante ou seus representantes, trabalhadores ou mandatários, quando derivem, nomeadamente:

      i. Da negligência do adjudicatário, seus trabalhadores ou mandatários;

      ii. De incêndio ou explosão.

2. A apólice indicada na alínea b. do número anterior deverá ser celebrada por um montante mínimo não inferior a 250.000,00€ (duzentos e cinquenta mil euros) e que cobrirá qualquer ocorrência ou conjunto de ocorrências que surjam de um evento da sua responsabilidade.

3. O adjudicatário fica obrigado a apresentar, quando solicitado pela entidade adjudicante, prova de que os seguros previstos nos números anteriores foram contratados e estão vigentes por todo o período da execução dos serviços contratados.

Cláusula 12.ª

Outros Encargos

1. Todos os encargos relativos à execução dos serviços contratados correm por conta do adjudicatário.

2. Constituem, ainda, encargos do adjudicatário, a celebração dos contratos de seguros indicados no presente caderno de encargos, a constituição de cauções se exigidas no programa do procedimento e as despesas inerentes à celebração do contrato.

Cláusula 13.ª

Dever de Sigilo e Confidencialidade

1. O adjudicatário, incluindo todos os seus agentes, trabalhadores, colaboradores ou terceiros que com ele tenham qualquer relação, deve guardar sigilo sobre toda a informação e

documentação, independentemente da sua natureza, relativa ao contraente público, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

2. A informação e a documentação abrangidas por este dever não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado, direta e exclusivamente, à execução do contrato.

3. Excluem-se da aplicação desta cláusula, a informação e a documentação que fossem, comprovadamente, do domínio público à data da respetiva obtenção pelo adjudicatário ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a solicitação de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

4. O adjudicatário responde perante o contraente público pela violação do dever de sigilo e pela quebra de confidencialidade relativo às informações e aos documentos referidos no n.º 1.

Cláusula 14.ª

Prazo do Dever de Sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 5 (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 devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 15.ª

Caução

É exigida a prestação de caução nos termos do disposto do artigo 88.º e seguintes do CCP.

Cláusula 16.ª

Sanções contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o contraente público pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma sanção pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:

a. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nas Cláusulas 8ª e 9.ª do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 10,00€ (dez euros) por cada infração, sendo que relativamente à Cláusula 9.ª esta sanção será aplicada por cada pessoa em falta e por cada dia de incumprimento;

b. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos na Cláusula 27.ª do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 200,00€ (duzentos euros);

c. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos na Cláusula 28.ª do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária correspondente a 10% sobre o valor da faturação do dia e em montante não inferior a 250,00€ (duzentos e cinquenta euros);

d. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nas alíneas a. e b. do n.º 1 da Cláusula 30.ª do presente caderno de encargos, ou pela verificação de resultados de análises que sejam considerados não conformes ou inaceitáveis, será aplicada uma sanção pecuniária de 1.000,00€ (mil euros);

e. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nas alíneas c. a e. do n.º 1 da Cláusula 30.ª do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 250,00€ (duzentos e cinquenta euros).

f. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nos pontos 6., 7., 8. e 9. da Cláusula 32.ª do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 30,00€ (trinta euros).

2. O valor acumulado das sanções aplicadas não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato. Nos casos em que seja atingido este limite e o contraente público decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, o mesmo é elevado para 30%, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 329.º do CCP.

3. O contraente público pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as sanções pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula, com desconto em faturas ainda não liquidadas ou por levantamento parcial da caução.

4. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que contraente público exija uma indemnização nos termos da lei.

Cláusula 17.ª

Força Maior

1. Não podem ser impostas sanções ao adjudicatário, 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, as seguintes situações: tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas, entre outras.

3. Não constituem força maior:

   a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;

   b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

   c. Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento, pelo adjudicatário, de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

   d. Manifestações populares devidas ao incumprimento, pelo adjudicatário, de normas legais;

   e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário, cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;

   f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário não devidas a sabotagem;

   g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

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

Cláusula 18.ª

Resolução pela Entidade Adjudicante

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei e do direito de indemnização nos termos gerais, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:

a. Quando os serviços não corresponderem às especificações técnicas estabelecidas na parte II do presente caderno de encargos;

b. Quando houver recusa expressa no pagamento das sanções contratuais;

c. Incumprimento ou cumprimento defeituoso do contrato;

d. Incumprimento das obrigações relativas aos pagamentos das contribuições à administração fiscal ou à segurança social, nos termos das disposições legais aplicáveis;

e. Prestação de falsas declarações na fase pré-contratual de cujo conhecimento pela entidade adjudicante advenha apenas no decorrer do contrato ou na fase de execução do contrato.

2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelo contraente público, nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 448.º.

3. Nos casos de resolução sancionatória, havendo lugar a responsabilidade do adjudicatário, será o montante respetivo deduzido das quantias devidas, sem prejuízo de a entidade adjudicante poder executar as garantias prestadas pelo adjudicatário, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 333.º do CCP.

4. A resolução do contrato não invalida o direito a qualquer ação que venha a ser interposta, por parte da entidade adjudicante, com vista à justa indemnização por perdas e danos, eventualmente, sofridos com o incumprimento do contrato.

5. A entidade adjudicante pode ainda resolver o contrato, por razões de interesse público devidamente fundamentadas, e mediante o pagamento ao adjudicatário de justa indemnização, nos termos do disposto no artigo 334.º do CCP.

6. A resolução pela entidade adjudicante é comunicada ao adjudicatário por carta registada com aviso de receção, na qual consta a indicação da situação de incumprimento e respetiva fundamentação.

Cláusula 19.ª

Cessão da Posição Contratual e Subcontratação

A cessão da posição contratual e a subcontratação no decurso da execução do contrato carecem de autorização do contraente público.

Cláusula 20.ª

Comunicações e Notificações

1. Nos termos do disposto no artigo 467.º do CCP, as notificações devem ser efetuadas através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados.

2. Conforme estatuído no n.º 1 do artigo 468.º do CCP, todas as comunicações entre a entidade adjudicante ou o júri do procedimento e os interessados, os candidatos, os concorrentes ou o adjudicatário relativas à fase de formação do contrato devem ser escritas e redigidas em português e efetuadas através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados.

3. Nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 468.º do CCP, na falta de estipulação contratual, as comunicações entre o contraente público e o adjudicatário relativas à fase de execução do contrato devem ser escritas e redigidas em português, podendo ser efetuadas por correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados, ou por via postal, por meio de carta registada ou de carta registada com aviso de receção.

4. Para efeitos das comunicações previstas na presente cláusula, o adjudicatário deve disponibilizar, juntamente com os documentos de habilitação, os dados de contacto,

designadamente, o endereço eletrónico, o número de telecópia, o número de telefone e o endereço postal.

5. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 21.ª

Deveres de colaboração recíproca e informação

1. Cada uma das partes está vinculada ao dever de informar de imediato a outra, sobre quaisquer circunstâncias que cheguem ao seu conhecimento e que possam afetar os respetivos interesses na execução do contrato, de acordo com as regras gerais da boa-fé, sem prejuízo dos deveres de colaboração recíproca e informação, previstos nos artigos 289.º e 290.º, ambos do CCP.

2. Em especial, cada uma das partes deve avisar, de imediato, a outra, de quaisquer circunstâncias, constituam ou não força maior, que, previsivelmente impeçam o cumprimento de qualquer uma das suas obrigações.

3. Comunicar antecipadamente à entidade adjudicante, ou logo que deles tenha conhecimento, de forma fundamentada, os factos que tornem total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens e prestação dos serviços ou o cumprimento de qualquer obrigação, obrigando-se, se tal for aceite e oportuno, a restabelecer a prestação ou a reparar o incumprimento em prazo razoável.

Cláusula 22.ª

Contagem dos Prazos

À contagem de prazos, durante a execução do contrato, são aplicáveis as normas contidas no artigo 471.º do CCP, sendo estes contínuos, não se suspendendo nos sábados, domingos e feriados. (cfr. alínea b) do n.º 1 do artigo 471.º do CCP).

Cláusula 23.ª

Foro Competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato, fica estipulada a competência do tribunal administrativo territorialmente competente, em função dos critérios legais vigentes, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 24.ª

Legislação Aplicável

Em todos os aspetos não regulados no presente contrato ou que suscitem dúvidas, são aplicáveis as normas do CCP e demais legislação aplicável.

Aprovo,

O Diretor de Finanças,

Paulo António Pires

Assinado de forma digital por Paulo António Pires
Dados: 2021.01.28 19:19:54 Z

Paulo António Pires
Comodoro

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Cláusula 25.ª

Âmbito

1. O objeto do presente procedimento inclui o fornecimento, a crédito, das refeições confecionadas aos militares e, mediante pagamento em numerário, ao pessoal civil do EMGFA e do Ministério da Defesa Nacional (MDN), bem como a todos os utentes com acesso autorizado às instalações da entidade adjudicante, de acordo com a seguinte estimativa de consumo, apenas referente ao pessoal militar do EMGFA:

	Estimativa de refeições a fornecer				
Refeições	**Dias úteis (253)**	**Fins de semana e feriados (112)**	**Total de Refeições dias úteis**	**Total de Refeições fins de semana e feriados**	**Estimativa total de refeições a fornecer**
1ª Refeição (Pequeno-almoço)	5	7	1265	784	2049
2ª Refeição (Almoço)	210	8	53130	896	54026
3ª Refeição (Jantar)	8	8	2024	896	2920
Suplemento Noturno	7	7	1771	784	2555

2. No âmbito do fornecimento das refeições confecionadas, o adjudicatário deve cumprir o seguinte:

a. A confeção das refeições deve ser efetuada preferencialmente nas instalações da entidade adjudicante, caso não seja possível, deve ser confecionada nas instalações próprias do adjudicatário;

b. Realizar a distribuição da refeição confecionada, nas instalações da entidade adjudicante, de acordo com o disposto no **Anexo A**, ao presente caderno de encargos;

c. Executar os serviços de copa;

d. Efetuar a limpeza e higienização das instalações destinadas à preparação, confeção e distribuição das refeições e a remoção de resíduos para contentor;

e. Assegurar que o fornecimento das refeições a crédito cumpre os termos contratuais, independentemente do fornecimento relativo às refeições devidas por venda a pronto pagamento.

3. Para além das refeições estimadas no número 1, relativas ao pessoal militar do EMGFA, o adjudicatário deverá fornecer refeições confecionadas ao pessoal civil do EMGFA e do MDN e aos restantes utentes autorizados a aceder ao refeitório, sempre que solicitado, mediante pagamento direto destes ao adjudicatário, até ao montante do subsídio de refeição legalmente estabelecido.

4. O presente procedimento inclui ainda, a exploração da cafetaria que se destina a servir os militares e civis do EMGFA e do MDN, bem como, todos os utentes com acesso autorizado às instalações da entidade adjudicante, cujo tipo de serviços, horário de funcionamento e tabela geral de preços a praticar para os bens de consumo correntes de cariz social, constam do **Anexo B** ao presente caderno de encargos.

5. No âmbito da exploração da cafetaria deverão ainda ser assegurados os serviços de "*Coffee Break*", "Café de cortesia" e "Porto de Honra", nas quantidades estimadas no **Anexo B** ao presente caderno de encargos, quando tal for solicitado pela entidade adjudicante.

Cláusula 26.ª
Tipologia das Refeições

1. Os tipos de refeições constantes no Plano de Ementas do EMGFA são os seguintes:

a. **1.ª Refeição -** vulgarmente designada por pequeno-almoço, composto por, 2 pães de 50 gr e/ou equivalente fatiado, queijo, fiambre, manteiga, doce, iogurte, cereais, leite, café entre outros artigos, conforme discriminado no **Anexo C** ao presente caderno de encargos;

b. **2.ª e 3.ª Refeição "Normal" –** refeições destinadas ao almoço e jantar, respetivamente, com cerca de 700-800kcal cada uma. São compostas por sopa, prato principal, pão de mistura 75gr (ou 2 pães de 50gr), sobremesa (doce e fruta), bebida (água, sumo ou vinho) e *buffet* de saladas;

c. **2.ª e 3.ª Refeição "Dieta" –** refeições destinadas ao almoço e jantar, respetivamente, com cerca de 700-800kcal cada uma, com teor de sal e hidratos de carbono reduzidos. São compostas por sopa, prato principal, constituído por carne ou peixe cozido, grelhado ou assado, sem recurso a refogados (ou estrugidos), pão de mistura 75gr (ou 2 pães de 50gr), sobremesa (doce e fruta), bebida (água, sumo ou vinho) e *buffet* de saladas;

d. **2.ª e 3.ª Refeição "Vegetariana" –** refeições destinadas ao almoço e jantar, respetivamente, com cerca de 700-800kcal cada uma. São compostas por sopa, prato principal, pão de mistura 75gr (ou 2 pães de 50gr), sobremesa (doce e fruta), bebida (água, sumo ou vinho) e *buffet* de saladas;

e. **Ementa Festiva –** refeições a serem fornecidas em ocasiões especiais. São compostas por sopa, prato principal e vegetariano, pão de mistura 75gr (ou 2 pães de 50gr), fruta e doce, bebida (água, sumo ou vinho) e Vinho do Porto, considerando as opções discriminadas **no Anexo D** ao presente caderno de encargos;

f. **Refeição de Emergência -** refeições destinadas a suprir necessidades de alimentação supervenientes derivadas de uma alteração inopinada do efetivo ou para assegurar o fornecimento da alimentação em caso de catástrofes, danos ou avarias massivas que inibam o normal processamento da refeição;

g. **Suplementos Noturnos** - são refeições complementares destinadas a suprir as necessidades de compensação de um maior gasto de calorias em situações específicas, como seja o Serviço Diário ou turnos noturnos, cuja composição e horário está descrita no **Anexo E** ao presente caderno de encargos. As refeições são disponibilizadas individualizadas em embalagem própria para alimentos e condições climatéricas, feitas de material amigo do ambiente ou reutilizável.

2. No caso da 2.ª e 3.ª refeições dos dias feriados e fins de semana e das 3.ª refeições dos dias úteis, admite-se a possibilidade de recurso ao fornecimento de refeições na modalidade de "5ª gama a frio", mas que terão de ser servidas quentes.

3. Os pratos vegetarianos devem cumprir o preceituado na Lei n.º 11/2017, de 17 de abril.

4. O Adjudicatário pode explorar um **Serviço Alternativo,** composto por pratos passíveis de serem confecionados e servidos à 2ª refeição dos dias úteis, de composição livre e diferente da

das ementas aprovadas, a serem servidos mediante pagamento pelo utilizador da refeição diretamente ao adjudicatário e conforme as disponibilidades deste. Quando constituindo menu, o preço não deve ser inferior ao praticado na venda de senhas de refeição dos pratos do dia e o Adjudicatário não pode servir estes pratos em substituição dos constantes da ementa aprovada.

Cláusula 27.ª

Requisitos na elaboração das Ementas

1. A elaboração das ementas compete ao adjudicatário e deverão ser apresentadas para aprovação da UNAPEMGFA, até ao dia 10 (dez) do mês anterior a que dizem respeito, em suporte eletrónico de software e formato a definir pelo EMGFA.

2. Juntamente com a ementa deverá ser apresentada a ficha técnica e nutricional da ementa, com indicação da composição da refeição, as capitações, os géneros utilizados, o valor calórico e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção.

3. Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre 4 (quatro) a 5 (cinco) semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano.

4. As 2.ª e 3.ª refeições deverão ser constituídas por um prato Normal, um prato de Dieta e um prato vegetariano, a fim de serem apresentados aos utentes para efeitos de escolha da refeição a consumir, sendo esta integrada na requisição diária de alimentação por parte da UNAPEMGFA, mediante comunicação ao adjudicatário com a antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

5. Os conjuntos das ementas das 2.ª refeições e o das 3.ª refeições devem privilegiar, para o prato principal, a dieta mediterrânica, a tradição gastronómica nacional e internacional, nos seguintes rácios mensais: 45%; 45%; 10%.

6. O prato Normal e Dieta devem ser alternados, ou seja, nos dias em que o prato Normal é carne, o prato Dieta será peixe e vice-versa.

7. As ementas depois de aprovadas deverão ser afixadas no refeitório em zona visível e de fácil acesso a todos os seus utentes.

8. Para a elaboração das ementas deverão ser respeitados os seguintes requisitos:

   a. Semanalmente, servir um máximo de 1 (uma) refeição com base em sucedâneos de

carne (hambúrguer, almôndegas, salsichas, croquetes, entre outros) ou de peixe (rissóis, pastéis/bolos de bacalhau, etc.);

b. Semanalmente, servir um mínimo de 6 (seis) refeições com base em carne branca (pato, frango, peru, entre outros);

c. Semanalmente, servir à 2.ª refeição um mínimo de 4 (quatro) pratos de carne, constituídos por bife, costeleta, escalope, febras, carne estufada ou assada, sendo pelo menos 2 (dois) a servir nos dias úteis com pelo menos 1 (um) na dieta e 1 (um) nos dias de atividade reduzida;

d. Semanalmente, servir um mínimo de 8 (oito) refeições de peixe (fresco ou congelado e excluindo moluscos e cefalópodes) à posta ou lombos, das quais 6 (seis) nos dias úteis com pelo menos 3 (três) à 2.ª refeição e com 2 (duas) no prato de dieta e de 1 (um) nos dias de atividade reduzida. O peixe à posta pode ser substituído por unidades individuais, salvaguardada a capitação da matéria comestível;

e. Semanalmente, à 2ª refeição um mínimo de 1 (um) prato de bacalhau, sendo tolerado quinzenalmente uma de bacalhau fracionado, nos dias úteis, constituinte do prato principal ou da dieta;

f. Mensalmente deverá ser incluído o mínimo de 1 (um) prato de polvo, chocos, lulas ou outros cefalópodes;

g. Garantir diariamente e durante todo o período de refeição um *buffet* de saladas na modalidade de *self-service* incluindo, no mínimo, alface, tomate cortado, pepino laminado, cebola laminada, cenoura e milho. Adicionalmente, deve ser incluída beterraba (dias pares) ou couve roxa e azeitonas (dias ímpares). À 3.ª refeição e nos dias de atividade reduzida, o buffet de salada pode ser substituído por doses individuais, respeitando as capitações e diversidades estabelecidas;

h. Garantir o máximo de 3 (três) repetições semanais dos géneros utilizados na confeção de legumes cozidos;

i. Garantir o máximo de 2 (duas) refeições semanais utilizando o método de fritura para o conduto, sem prejuízo deste número ser alterado de acordo com as necessidades específicas e por autorização da entidade adjudicante;

j. A sobremesa deverá incluir diariamente fruta fresca da época, sendo que à 2.ª refeição de 3.ª feira, 5.ª feira e domingo, deverá ser servido em alternativa um doce. O doce de 5.ª feira será o pastel de nata, sendo os doces de 3.ª feira e de domingo propostos pelo adjudicatário na ementa mensal. Todas as 5.ª feiras a sobremesa ao almoço é cumulativamente de pastelaria (pastel de nata) e fruta;

k. Garantir o mínimo de 3 (três) tipos diferentes de frutas fornecidas para sobremesa a uma mesma refeição, com as seguintes restrições:

   a. Mínimo de três dias de intervalo para a repetição de frutas fornecidas para sobremesa;

   b. Máximo de duas vezes por semana de sobremesa composta por iogurte.

Cláusula 28.ª

Requisitos de Confeção das Refeições

1. O adjudicatário deve cumprir os seguintes requisitos de confeção das refeições:

   a. Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;

   b. Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do **Anexo F** ao presente caderno de encargos;

   c. Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30%;

   d. Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adjudicante, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimentos de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos;

   e. Assegurar que, nos casos previstos no número anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;

   f. Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;

g. Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários;

h. Assegurar a confeção de um prato já servido à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, sempre que seja solicitado;

i. Garantir a disponibilização dos pratos confecionados e que compõem a ementa do próprio dia, num local junto às linhas de distribuição de fácil visualização por parte dos utentes;

j. Assegurar a recolha e conservação de amostras preventivas de géneros alimentares pós-confeção que integram as refeições servidas no próprio dia para análises futuras;

k. Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 (doze) elementos;

l. Não são permitidas frituras de refogados, devendo a adição dos alimentos ser efetuado em cru antes da confeção;

m. Os legumes fornecidos congelados não deverão ser submetidos a processo de descongelação;

n. A descongelação do pescado deverá ser efetuada na câmara destinada a esse processo;

o. Não é permitido a utilização de quaisquer aditivos, tipo caldos e sopas concentradas, molhos, corantes, bicarbonato de sódio, à exceção dos previstos no presente caderno de encargos;

p. A higienização das frutas, legumes e hortaliças deverá ser executada antes da sua preparação/ distribuição/corte.

Cláusula 29.ª

Instalações, Equipamento e Material

1. A entidade adjudicante dispõe de instalações e equipamentos destinados à receção, preparação, confeção e distribuição das refeições, assim como para a cafetaria que colocará à disposição do adjudicatário.

2. Consideram-se instalações da entidade adjudicante destinadas ao objeto do presente contrato:

a. A despensa;

b. O local de preparação de alimentos;

c. A cozinha;

d. A copa;

e. A sala de refeições, com as duas linhas de distribuição;

f. A sala reservada;

g. A cafetaria;

h. Os vestiários para apoio do pessoal do Adjudicatário;

i. O lavatório de apoio à cafetaria e messe.

3. Os equipamentos, utensílios, louça e material diverso, colocados à disposição do adjudicatário, serão inventariados pela entidade adjudicante através da UNAPEMGFA e entregues ao adjudicatário no início do contrato.

4. O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento colocado à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.

5. No fim do período de vigência do contrato, o adjudicatário restitui à UNAPEMGFA em bom estado de conservação e funcionamento as instalações, equipamentos e material diverso que lhe foram colocados à disposição.

6. Na cafetaria e sala de refeições, não é permitido o uso de material descartável incluindo como forma de reposição de palamenta, exceto em situações esporádicas e devidamente fundamentadas e autorizadas pela UNAPEMGFA.

7. As viaturas para garantir o transporte de géneros, refeição confecionada e palamenta, quando necessário, serão da responsabilidade do adjudicatário.

8. Compete ao adjudicatário a higienização e desinfeção de todas as áreas destinadas à execução do contrato, assim como proceder ao transporte de todo o lixo e resíduos resultante da laboração nas instalações até ao local de tratamento ou reciclagem.

9. Os encargos com água, gás e eletricidade, manutenção e limpeza do sistema de exaustão da cozinha e as desinfestações das instalações, incluindo teto ventilado, esgotos e caixas/ grelhas coletoras e esgotos circundantes, são da responsabilidade da entidade adjudicante, sem prejuízo do previsto na alínea e) da cláusula 7.ª.

10. Sempre que o adjudicatário detetar a presença de insetos ou roedores no período entre as desinfestações, é obrigado a comunicar de imediato à UNAPEMGFA, com vista a proceder-se a nova desinfestação.

11. O empacotamento de talheres com o guardanapo de papel é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário.

12. O adjudicatário deve garantir as condições e o equipamento necessário ao cumprimento de todas as normas em vigor, no que respeita ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confecionadas.

Cláusula 30.ª
Higiene e Limpeza

1. O adjudicatário deve cumprir os seguintes requisitos de higiene e limpeza:

   a. Garantir uma periodicidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à entidade adjudicante;

   b. Efetuar, bimestralmente, as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxicoinfecção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adjudicante, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantindo o posterior envio dos resultados;

   c. Elaborar mensalmente um plano de limpeza e higienização das instalações e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da entidade adjudicante;

   d. 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 a utilização de produtos meios próprios;

e. Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as atividades, bem como a apresentação do pessoal devidamente uniformizado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável e no caderno de encargos;

f. O Adjudicatário deverá afixar à entrada de cada uma das áreas de laboração e em local visível, o plano de higienização dos diferentes locais, com descrição das áreas e equipamentos a higienizar, referindo as metodologias e produtos a utilizados. Deverá também ser afixado, em cada área, o plano de responsabilização das tarefas de higienização e desinfeção, onde conste a data e hora de execução e a assinatura do executante.

Cláusula 31.ª

Controlo

1. A qualquer momento, a entidade adjudicante pode solicitar informações ou realizar auditorias ou fiscalizações com vista à monitorização da qualidade da execução do contrato e o cumprimento das obrigações legais e contratuais e, quando justificado, aplicar as devidas sanções e penalidades ou, quando aplicável, reportar as ocorrências detetadas às instâncias competentes.

2. A fiscalização a que se refere o número anterior poderá recorrer aos seguintes métodos:

a. Pesagem dos produtos e alimentos destinados à confeção de refeições, quando descongelados, limpos e prontos a cozinhar;

b. Verificação quantitativa e qualitativa das refeições, podendo, se for caso disso, rejeitar total ou parcialmente as mesmas;

c. Acesso às instalações do cocontratante, nos casos em que as refeições sejam confecionadas naquele local e recolha de elementos de prova caso sejam verificadas desconformidades com as normas em vigor ou com o estabelecido contratualmente;

d. Visita técnica de controlo alimentar, a efetuar sempre que a entidade adquirente considere necessário e o adjudicatário 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.

3. O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de géneros, que devem estar devidamente arquivados na cozinha, bem como o registo dos produtos inventariados.

4. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.

5. O adjudicatário obriga-se a facultar, quando solicitado pela entidade adjudicante, o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.

6. O adjudicatário obriga-se a facultar mensalmente à entidade adjudicante o registo da faturação das vendas de refeições e bar respeitante a esse período e a permitir a verificação a qualquer momento pelos serviços competentes do EMGFA da sua regularidade.

7. Tudo o que não esteja de acordo com as vinculações contratuais ou com a boa prática corrente, pode ser rejeitado no todo ou em parte pela entidade adjudicante.

Cláusula 32.ª
Pessoal

1. O presente procedimento prevê a disponibilização de pessoal que garanta a preparação dos géneros, a confeção e a distribuição, em tempo adequado, através da utilização de duas linhas de distribuição para a 2.ª refeição nos dias úteis e de uma linha de distribuição para a 1.ª e 3.ª refeições e ainda, para os serviços de copa e da cafetaria.

2. O adjudicatário fica obrigado a apresentar a constituição da sua equipa que opera na entidade adjudicante, designadamente quanto à quantidade presente, especialistas e respetiva experiência profissional e a manter a informação atualizada;

3. O adjudicatário fica obrigado a designar a equipa com a antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis em relação ao início da prestação dos serviços e entregar à entidade adjudicante a lista dos seus colaboradores com indicação da informação constante no n.º 1 da Cláusula 9.ª do presente caderno de encargos.

4. Sempre que se verifique a necessidade de se proceder à substituição de algum colaborador o adjudicatário deve informar a entidade adjudicante com uma antecedência mínima de 48

(quarenta e oito) horas. As faltas inopinadas dos colaboradores são prontamente supridas pelo adjudicatário.

5. O número de trabalhadores não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal.

6. Sem prejuízo do previsto no número anterior, é fixado o número mínimo de dois trabalhadores em cada linha de distribuição, no período das doze às catorze horas, nos dias úteis, de forma a garantir, em permanência, quer a distribuição nas linhas, quer o seu reabastecimento, assim como dos *buffets* de saladas e mesas.

7. Sem prejuízo do previsto no número anterior, é fixado o número mínimo de três trabalhadores na copa do refeitório, no período das doze às catorze horas, nos dias úteis, de forma a garantir, em permanência, a recolha da palamenta usada, a sua lavagem e secagem para posterior reposição nas linhas de distribuição.

8. Sem prejuízo do previsto no número anterior, é fixado o número mínimo de três trabalhadores na cozinha, no período das doze às catorze horas, nos dias úteis, de forma a garantir, em permanência, todos os procedimentos relativos à confecção da alimentação.

9. Sem prejuízo do previsto no n.º 5 da presente cláusula, é também fixado o número mínimo de dois trabalhadores na cafetaria, no período das oito às onze horas e no período das doze às catorze horas, nos dias úteis, de forma a garantir, em permanência, a execução de todas as tarefas associadas ao funcionamento da mesma, devendo também garantir limpeza e reposição dos artigos de higiene do lavatório que serve de apoio á cafeteria e messe;

10. A entidade adjudicante pode solicitar a substituição de um trabalhador, sempre que considere que este não apresenta o comportamento adequado às funções, não se enquadrando no espírito e cultura da organização, devendo o adjudicatário proceder à sua substituição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

11. O adjudicatário deve acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a segurança dos seus trabalhadores prestando para o efeito, a assistência médica de que careçam por motivo de acidente de trabalho.

12. O adjudicatário deve garantir o total respeito pelas exigências higiénicas e sanitárias e de segurança e saúde no trabalho, a correta conduta pessoal e profissional dos seus trabalhadores e

ainda, garantir que o fardamento é fornecido em quantidade e qualidade adequadas.

13. O adjudicatário deverá assegurar na constituição da equipa de trabalho da integração de um seu representante que permita uma interligação permanente com a entidade adjudicante.

14. O adjudicatário será responsável pela elaboração de uma escala de serviço que será disponibilizada à entidade adjudicante com a antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas face à sua entrada em execução.

Cláusula 33.ª

Avaliação da Satisfação

Como parte integrante da sua política de qualidade, o adjudicatário obriga-se a promover mensalmente, um inquérito de satisfação através da UNAPEMGFA, sem prejuízo das ações que a entidade adjudicante entenda fazer neste âmbito.

ANEXO A – HORÁRIO E LOCAL DE DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO CONFECIONADA

Refeições	Dias uteis		Fins de semana e Feriados		Local de distribuição	Tipo de Serviço
	Abertura	Fecho	Abertura	Fecho		
1ª Refeição (Pequeno almoço)	08H00	09H30	08H00	09H30	Edifico principal - Self Service (1 linha de distribuição) - 8º piso	Fornecimento de alimentação confecionada, serviço de sala e de copa
2ª Refeição (Almoço)	12H00	14H00	12H00	14H00	Edifico principal - Self Service (2 linhas de distribuição) - 8º piso	Fornecimento de alimentação confecionada, serviço de sala e de copa
	12H30	14H00	n/a	n/a	Edifico principal -Sala Reservada - 7º piso	Fornecimento de alimentação confecionada
	11H30	15H30	n/a	n/a	Forte de Santo Amaro	Serviço ocasional de fornecimento de alimentação confecionada, serviço de sala e de copa
3ª Refeição (Jantar)	18H30	20H00	18H30	20H00	Edifico principal - Self Service (1 linha de distribuição) - 8º piso	Fornecimento de alimentação confecionada, serviço de sala e de copa
Suplemento Noturno	20H00		20H00		Gabinete do graduado de dia	Fornecimento de alimentação confecionada

ANEXO B – EXPLORAÇÃO DA CAFETARIA

1. Para a exploração da cafetaria devem ser considerados os seguintes requisitos:

    a. A exploração da cafetaria compreende a venda entre outros dos produtos indicados no ponto 3. e 4., o eventual fornecimento de refeições ligeiras ao balcão e o fornecimento de "*coffee break*" e "Portos de honra", sempre que solicitado e de acordo com as estimativas apresentadas no presente Anexo;

    b. Para a exploração do serviço de cafetaria a entidade adjudicante cede o espaço existente para o efeito no 8.º piso do edifício do EMGFA.

    c. O Adjudicatário compromete-se a, findo o presente contrato, restituir as instalações no estado em que as recebeu.

    d. São da responsabilidade do Adjudicatário a higiene, limpeza e arrumação das instalações e equipamentos postos à disposição do Adjudicatário.

    e. A Cafetaria deverá proporcionar aos seus utentes um conjunto diversificado de artigos normalmente comercializados em estabelecimentos comerciais do mesmo tipo, devidamente embalados e acondicionados, respeitando os critérios de qualidade e as normas de higiene e saúde em vigor.

    f. O Adjudicatário compromete-se a manter aberta e em funcionamento a Cafetaria em todos os dias úteis, das 08h00 às 11H 00 e das 12H00 às 17H30. Aos fins-de-semana e feriados encontrar-se-á encerrada.

    g. O Adjudicatário apenas está autorizado a vender e servir bebidas alcoólicas nos períodos compreendidos entre as **12h00 e as 14h00** e das **16H30 às 17H30**.

2. A tabela de preços dos produtos a comercializar, deverá ser afixada pelo adjudicatário em local bem visível e de fácil consulta para os utentes. Os preços de venda dos produtos poderão ser atualizados com base no índice geral de inflação ou sempre que haja alterações sensíveis aos preços dos géneros, após aprovação pelo Adjudicante e mediante proposta prévia do Adjudicatário, devidamente fundamentada.

3. Na Cafetaria devem ser comercializados, para além de outros, os produtos adiante indicados,

com preços de carácter social, de acordo com o seguir discriminado:

Produtos	Preço (IVA incluído)
Café, descafeinado e carioca de café	0,45 €
Garoto	0,45 €
Galão	0,65 €
Meia de Leite	0,60 €
Copo de Leite	0,40 €
Água natural, 50 cl	0,30 €
Sumo de laranja natural	0,75 €
Chá	0,45 €
Chá (carioca de Limão)	0,35 €
Pão c/ Manteiga (Pão normal ou caseiro)	0,55 €
Sande de Fiambre ou Queijo (Pão normal ou caseiro)	0,90 €
Sande Mista (Pão normal ou caseiro)	1,05 €
Torrada	0,70 €
½ Torrada	0,40 €

4. Durante o contrato estimam-se realizar cerca de 18 serviços de ***Coffee break***, para cerca de 30 pessoas cada, com a seguinte composição de produtos:

a. Café;
b. Chá;
c. Leite;
d. Água;
e. Bolos secos em miniatura.

5. Durante o contrato estimam-se realizar cerca de 36 serviços de "**Porto de Honra**", para cerca de 30 pessoas cada, com a seguinte composição de produtos:

a. Vinho do porto *Tawny*;
b. Sumo de frutas sem gás;
c. Bolos secos em miniatura;
d. Frutos secos.

ANEXO C – COMPOSIÇÃO DA 1ª REFEIÇÃO

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
1ª REFEIÇÃO (Pequeno almoço)	2 (dois) pães de 50 grs (tipo carcaça ou saloio) ou equivalente fatiado Cereais Café e chocolate em pó Leite Iogurte Sumo Laranja ou maçã Açúcar (DI) Manteiga / Doce						
	Queijo Triângulo	Chourição	Salsicha	Queijo fatiado	Mortadela	Fiambre	Ovos mexidos

ANEXO D – EMENTAS FESTIVAS - CONSTITUIÇÃO DA EMENTA

Sopa	Creme de marisco Creme de legumes Caldo verde
Prato Principal	Lombo de porco recheado com cenoura, arroz, batata frita e ervilha estufada Carne de porco à Portuguesa com batatas fritas, pickles e salada mista Leitão assado, arroz, batata frita e salada mista Perna de borrego assada com batata assada e salada mista Peru assado com arroz de chouriço, salada de alface e tomate Bacalhau com Natas Bacalhau assado com batata corada e grelos salteados Sardinha e carapau grelhados com batata cozida, pimentos (80gr) - grelhados e salada mista com pepino
Sobremesa	Fruta variada laminada Doces (Pudim, arroz doce, gelatinas…) Fatias douradas Sonhos Bolo Rei (em doses individuais de 100 gramas cada)
Pão	2 pães de 50 grs, ou equivalente fatiado
Bebidas	Água, sumo, vinho e vinho espumante/vinho do Porto e café

Nota: Consideram-se dias festivos, dia de Páscoa (almoço) o dia dos santos populares (almoço), o dia do EMGFA (almoço), o dia de S. Martinho (almoço), dia da festa de natal (almoço), véspera de Natal (jantar), dia de Natal (almoço) e véspera de ano novo (jantar).

ANEXO E – COMPOSIÇÃO DO SUPLEMENTO NOTURNO

SUPLEMENTO NOTURNO	**SN 1**	**SN 2**	**SN 3**	**SN 4**	**SN 5**
	1 sandes de chourição	1 sandes de Paio	1 sandes de Presunto	1 sandes de salpicão	1 sandes de queijo
	1 sumo DI	1 leite achocolatado DI	1 sumo DI	1 iogurte líquido	1 leite achocolatado DI
	1 bolo embalado	1 bolo embalado	1 bolo embalado	1 bolo embalado	1 bolo embalado
	1 bolacha DI	1 bolacha DI	1 bolacha DI	1 bolacha DI	1 bolacha DI
	Café	Chá preto	Café	Chá preto	Café
	Dias de fornecimento				
	Dias do mês terminados em 1 e 6	Dias do mês terminados em 2 e 7	Dias do mês terminados em 3 e 8	Dias do mês terminados em 4 e 9	Dias do mês terminados em 5 ou 0

Nota: Nos dias 24 e 31 de dezembro o SN deverá ser acrescido de:

- Dia 24 de Dezembro – Fatias Douradas e Bolo-Rei
- Dia 31 de Dezembro – Sonhos, Bolo-Rei e Passas

ANEXO F – CAPITAÇÕES

TABELA 1 – CARNE DE VACA (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
Bife do lombo (s/osso)	200 Gramas	1 Unidade
Cozer (s/osso)	180 Gramas	
Cozer (c/osso)	220 Gramas	
Guisar (s/osso)	180 Gramas	
Guisar (c/osso)	220 Gramas	
Assar	200 Gramas	
Grelhar	170 Gramas	
Escalopes	160 Gramas	
Escalopes para panar	120 Gramas	
Estufar/Guisar (s/osso)	180 Gramas	
P/Cozido à portuguesa	100 Gramas	
P/Feijoada	100 Gramas	
Dobrada	250 Gramas	
Jardineira	180 Gramas	
Arroz de carne	80 Gramas	
Almôndegas (industriais)	200 Gramas	3 Unidades
Hambúrguer (industriais)	150 Gramas	2 Unidades
Croquetes (industriais)	120 Gramas	3 Unidades
Empadão/lasanha	140 Gramas	
Rolo de carne	170 Gramas	
Bolonhesa	140 Gramas	
Sopas enriquecidas	50 Gramas	

TABELA 2 – CARNE DE PORCO (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
Bifana	200 Gramas	2 Unidades
Costeletas	220 Gramas	2 Unidades
Costeletas para panar	150 Gramas	2 Unidades
Estufar/Guisar (perna ou pá)	180 Gramas	
Febras	170 Gramas	2 Unidades
Escalopes para panar	150 Gramas	
Fritar/Grelhar	170 Gramas	

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
P/Cozido à portuguesa		70 Gramas	
P/Feijoada		70 Gramas	
Arroz de carne		70 Gramas	
Rolo de carne		120 Gramas	
Salsicha para arroz		60 Gramas	
Salsichas para enrolar em couve		150 Gramas	
Entremeada		300 Gramas	
Rojões		220 Gramas	
Pernil		300 Gramas	
Sopas enriquecidas		50 Gramas	
ENCHIDOS	Alheira	20 Gramas	1 Unidade
	Morcela	20 Gramas	1 Unidade
	Farinheira	20 Gramas	1 Unidade
	Chouriço de carne	20 Gramas	1 Unidade

TABELA 3 – BORREGO/CABRITO (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
Costeletas	320 Gramas	2 Unidades
Assar	380 Gramas	
Estufar/Guisar	370 Gramas	
Cozer	360 Gramas	
Perna	230 Gramas	
Caldeirada/Chanfana	320 Gramas	
Sopas enriquecidas	50 Gramas	

TABELA 4 – COELHO (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
Estufar/Guisar	350 Gramas	
Arroz de carne	300 Gramas	

TABELA 5 – AVES (diversas utilizações)

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
FRANGO	Bife	190 Gramas	2 Unidades
	Pernas/Coxas	320 Gramas	1 Unidade
	Assar	320 Gramas	
	Estufar/Guisar	300 Gramas	
	Fritar/Grelhar	300 Gramas	
	Arroz de carne	270 Gramas	
	P/Cozido à portuguesa	100 Gramas	
	Jardineira	320 Gramas	
	Almôndegas (industriais)	150 Gramas	
	Hambúrguer (industriais)	200 Gramas	
	Sopa (canja)	75 Gramas	
	Sopas enriquecidas	50 Gramas	
PERÚ	Bife	190 Gramas	2 Unidades
	Coxas	280 Gramas	
	Assar	280 Gramas	
	Estufar/Guisar	250 Gramas	
	Espetadas	220 Gramas	
	Escalopes para panar	120 Gramas	
	Almôndegas (industriais)	150 Gramas	
	Hambúrguer (industriais)	220 Gramas	
	Sopas enriquecidas	50 Gramas	
PATO	Assar	410 Gramas	
	Estufar/Guisar	390 Gramas	
	Arroz de carne	350 Gramas	

TABELA 6 – PEIXE (diversas utilizações)

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
ABRÓTEA		280 Gramas	
ATUM DE CONSERVA	C/Batata e um ovo cozido	120 Gramas	
	Salada com maionese	120 Gramas	
BACALHAU SECO	Assar	250 Gramas	
	Caldeirada	220 Gramas	
	Gomes de Sá	150 Gramas	
	Brás	140 Gramas	
	C/Natas	140 Gramas	
	Pataniscas	----	4 unidades
	Pastéis (industriais)	----	4 unidades
CARAS DE BACALHAU		370 Gramas	
BESUGO		300 Gramas	
CACHUCHO		280 Gramas	
CALDEIRADA		300 Gramas	
CARAPAU		300 Gramas	2 Unidades
CHERNE		280 Gramas	
CHOCO	Fritar/Grelhar	350 Gramas	
	Estufar/Guisar	320 Gramas	
CORVINA		280 Gramas	
DOURADA		320 Gramas	
FANECA		300 Gramas	
FILETES/LOMBOS (Pescada ou Solha)		200 Gramas	2 Unidades
FOGONERO (Posta ou Lombo S/Espinhas)		200 Gramas	
GAROUPA		280 Gramas	
GORAZ		270 Gramas	
IMPERADOR		240 Gramas	
LINGUADO		260 Gramas	
LULAS	Fritar/Grelhar	400 Gramas	
	Estufar/Guisar	350 Gramas	
	Arroz	300 Gramas	
MARUCA		280 Gramas	
MEDALHÕES DE PESCADA		180 Gramas	

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
MERO		280 Gramas	
PAMPO		280 Gramas	
PARGO (legítimo)		280 Gramas	
PEIXE-ESPADA		300 Gramas	
PERCA		280 Gramas	
PESCADA		280 Gramas	
PETINGA		270 Gramas	
POLVO	Arroz	420 Gramas	
	Estufar/Guisar	420 Gramas	
POTA		260 Gramas	
RAINHA		280 Gramas	
REDFISH		320 Gramas	
ROBALO		320 Gramas	
SALMÃO		300 Gramas	
SALMONETE		280 Gramas	
SARDINHA		300 Gramas	4 Unidades
SOLHA		260 Gramas	
TAMBORIL (Lombo)		220 Gramas	
TINTUREIRA		240 Gramas	
TRUTA		300 Gramas	

TABELA 7 – OVOS (diversas utilizações)

PRODUTO	CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
Cozido	1 Unidade	
Gomes de Sá	½ Unidade	
Brás	1 dl	Pasteurizados
Salada Russa	1 Unidade	

TABELA 8 – GUARNIÇÕES (diversas utilizações)

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
ARROZ	Doce	40 Gramas	
	Guarnição base	150 Gramas	
	Guarnição mista	50 Gramas	
	Sopa C/Hortaliça	20 Gramas	
	Sopa S/Hortaliça	35 Gramas	
MASSAS	Guarnição base	80 Gramas	
	Guarnição mista	50 Gramas	
	Sopa C/Hortaliça	20 Gramas	
	Sopa S/Hortaliça	35 Gramas	
	Canelones		4 unidades
	Lasanha	300 Gramas	
BATATAS	Assar	300 Gramas	
	Cozer	300 Gramas	
	Fritar	280 Gramas	
	Jardineira/Caldeirada	200 Gramas	
	Puré	300 Gramas	
	Salada Russa	200 Gramas	
	Sopa	120 Gramas	

TABELA 9 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (diversas utilizações)

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
ABÓBORA	Sopa (base)	100 Gramas	
	Sopa (não base)	50 Gramas	
AGRIÃO	Salada	50 Gramas	
	Sopa (base)	80 Gramas	
ALFACE	Salada	60 Gramas	
	Sopa (base)	80 Gramas	
	Sopa (não base)	30 Gramas	
ALHO FRANCÊS	Sopa (base)	70 Gramas	
	Sopa (não base)	50 Gramas	
BRÓCOLOS	Guarnição Base	150 Gramas	
	Guarnição Mista	80 Gramas	
	Sopa (não base)	45 Gramas	
CEBOLA	Arroz	20 Gramas	
	Sopa (não base)	20 Gramas	
CENOURA	Arroz	50 Gramas	
	Guarnição Mista	100 Gramas	
	Jardineira/Estufados	50 Gramas	
	Salada	100 Gramas	
	Salada Russa	50 Gramas	
	Sopa (base)	50 Gramas	
BETERRABA		40 Gramas	
CALDO VERDE		80 Gramas	
COENTROS		q.b.	
COGUMELOS		25 Gramas	
COUVE-DE-BRUXELAS		100 Gramas	
COUVE-FLOR	Guarnição Mista	150 Gramas	
	Sopa (não base)	70 Gramas	
COUVE LOMBARDA	Guarnição Mista	180 Gramas	
	Sopa (não base)	80 Gramas	
	Arroz	30 Gramas	
COUVE PORTUGUESA	Guarnição Mista	180 Gramas	
	Sopa (não base)	100 Gramas	
	Arroz	30 Gramas	
COUVE ROXA		50 Gramas	
COURGETTES	Guarnição Base	65 Gramas	
	Arroz	50 Gramas	
	Salada Russa	60 Gramas	
	Sopa (base)	50 Gramas	

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
	Sopa (não base)	30 Gramas	
FAVAS	Guarnição Base	150 Gramas	
JULIANA (sopa)		70 Gramas	
LENTILHAS		25 Gramas	
PEPINO		40 Gramas	
ERVILHAS	Arroz	150 Gramas	
	Guarnição Base	80 Gramas	
	Salada Russa	60 Gramas	
	Sopa (base)	50 Gramas	
	Sopa (não base)	30 Gramas	
ESPINAFRES	Esparregado	220 Gramas	
	Sopa (não base)	50 Gramas	
FEIJÃO-VERDE	Guarnição Mista	100 Gramas	
	Jardineira	80 Gramas	
	Sopa (não base)	60 Gramas	
FEIJÃO SECO	Arroz	40 Gramas	
	Guarnição Base	160 Gramas	
	Sopa (base)	40 Gramas	
GRELOS	Arroz	50 Gramas	
	Guarnição Base	200 Gramas	
	Sopa (base)	80 Gramas	
GRÃO	Guarnição Base	100 Gramas	
	Guarnição Mista	50 Gramas	
	Sopa (base)	100 Gramas	
MILHO	Guarnição Mista	50 Gramas	
	Salada	40 Gramas	
	Salada Russa	45 Gramas	
NABIÇA	Guarnição Mista	150 Gramas	
	Esparregado	220 Gramas	
	Sopa (não base)	50 Gramas	
NABO	Guarnição Mista	30 Gramas	
	Sopa (não base)	70 Gramas	
RABANETE		15 Gramas	
REPOLHO	Guarnição Base	180 Gramas	
	Guarnição Mista	120 Gramas	
PIMENTO	Arroz	20 Gramas	
	Caldeirada	20 Gramas	
TOMATE	Arroz	50 Gramas	
	Estufados/Assados/Caldeirada	50 Gramas	
	Salada	120 Gramas	
	Sopa (base)	100 Gramas	
	Sopa (não base)	40 Gramas	

TABELA 10 – FRUTOS (diversas utilizações)

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
ABACAXI		180 Gramas	
ALPERCE		180 Gramas	
AMEIXA		180 Gramas	
BANANA		120 Gramas	
CEREJA		140 Gramas	
CITRINOS	Tangerinas	180 Gramas	
	Clementinas	180 Gramas	
	Laranja	150 Gramas	
DAMASCOS		160 Gramas	
FIGO		150 Gramas	
KIWI		150 Gramas	
MAÇÃ	Crua	160 Gramas	
	Assar/Cozer	160 Gramas	
MANGA		260 Gramas	
MELANCIA		310 Gramas	
MELÃO		285 Gramas	
MORANGO		130 Gramas	
NÊSPERA		140 Gramas	
PAPAIA		260 Gramas	
PERA		160 Gramas	
PÊSSEGO		160 Gramas	
UVA DE MESA		170 Gramas	
SALADA DE FRUTA		180 Gramas	

TABELA 11 – CARNES FRIAS

PRODUTO	CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
FIAMBRE	30 Gramas	1 Fatia
PAIO	40 Gramas	1 Fatia
PRESUNTO	40 Gramas	1 Fatia
MORTADELA	30 Gramas	1 Fatia
SALSICHA	1 unidade	
CROQUETE	1 unidade	
FRANGO ASSADO	60 Gramas	
CARNE ASSADA	30 Gramas	
CHOURIÇO	40 Gramas	1 Fatia

TABELA 12 – DIVERSOS

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
COMPOTA		20 Gramas	
MANTEIGA	C/Sal	10 Gramas	
	S/Sal	10 Gramas	
MARMELADA		20 Gramas	
MEL		20 Gramas	
QUEIJO	Magro	25 Gramas	
	Meio Gordo	25 Gramas	

TABELA 13 – CONDIMENTOS/TEMPEROS

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA
AÇAFRÃO		q.b.
ALECRIM		q.b.
AZEITE		5 a 10 ml
CANELA		q.b.
CARIL		q.b.
COENTROS		q.b.
COMINHOS		q.b.
HORTELÃ		q.b.
KETCHUP		q.b.
LIMÃO		q.b.
LOURO		q.b.
ÓLEO	Carnes Frias/Ovo estrelado	10 Ml
	Peixe Frito/Carne Frita	45 Ml
	Batata Frita	60 Ml
OREGÃO		q.b.
MAIONESE		q.b.
MOSTARDA		q.b.
NOZ-MOSCADA		q.b.
PICKLES		q.b.
PIMENTA		q.b.
SAL		q.b.
SALSA		q.b.
VINAGRE		q.b.
VINHO		5 Ml

TABELA 14 – BEBIDAS

PRODUTO		CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
ÁGUA		**0,3 L**	
LEITE	Magro	**0,2 L**	
	Meio Gordo	**0,2 L**	
SUMO		**0,2 L**	
VINHO		**0,1 L**	Vinho Português

TABELA 15 – DOSES INDIVIDUAIS (Sempre que solicitado pelo Adjudicante)

PRODUTO	CAPITAÇÃO/PESSOA	OBSERVAÇÕES
ÁGUA	**0,33 L**	**Garrafa**
AZEITE	**KIT**	
VINAGRE		
SAL		