



CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO DE AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Nº CP/101/2021

Serviços: Fornecimento de Refeições para Agrupamento de entidades adjudicantes:

Centro Social Paroquial dos Santos Mártires e Fundação Casa de Trabalho, em Bragança.

Índice

CLÁUSULAS GERAIS	3
CLÁUSULA 1ª - OBJETO DO CONTRATO	3
CLÁUSULA 2ª - CONTRATO.....	3
CLÁUSULA 3ª - PRAZO DO CONTRATO	4
CLÁUSULA 4ª - OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE	4
CLÁUSULA 5ª - LOCAL E CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO DOS BENS E DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS	5
CLÁUSULA 6ª - PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS.....	6
CLÁUSULA 7ª - RECEÇÃO DOS ELEMENTOS A PRODUIR AO ABRIGO DO CONTRATO.....	8
CLÁUSULA 8ª - OBJETO DO DEVER DE SIGILO	8
CLÁUSULA 9ª - FASES DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO	9
CLÁUSULA 10ª - FORMA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO	9
CLÁUSULA 11ª - PREÇO CONTRATUAL	9
CLÁUSULA 12ª - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	10
CLÁUSULA 13ª - RESPONSABILIDADES.....	11
CLÁUSULA 14ª - PENALIDADES CONTRATUAIS.....	11
CLÁUSULA 15ª - FORÇA MAIOR	12
CLÁUSULA 16ª - RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE	12
CLÁUSULA 17ª - RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE	13
CLÁUSULA 18ª - SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL.....	13
CLÁUSULA 19ª - COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES	13
CLÁUSULA 20ª - OBRIGAÇÃO DE MANUTENÇÃO DAS PROPOSTAS.....	13
CLÁUSULA 21ª - FORO COMPETENTE	13
CLÁUSULA 22ª - GESTOR DO CONTRATO	13
CLÁUSULA 23ª - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL.....	13
CLÁUSULAS ESPECÍFICAS.....	14
CLÁUSULAS TÉCNICAS	14
CLÁUSULA 24ª - CARACTERIZAÇÃO DOS SERVIÇOS E FASES DE DESENVOLVIMENTO	14
CLÁUSULA 25ª - EMENTAS	15
CLÁUSULA 26ª - CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS BENS	15
CLÁUSULA 27ª - PREVENÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR	16
CLÁUSULA 28ª - GARANTIA TÉCNICA	16
CLÁUSULA 29ª - AUDITORIA	16
CLÁUSULA 29ª - IRREGULARIDADES	16
CLÁUSULA 30ª - ANEXOS	17

CLÁUSULAS GERAIS

CLÁUSULA 1ª - OBJETO DO CONTRATO

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas jurídicas e técnicas a incluir no contrato a celebrar pelo agrupamento de entidades adjudicantes composto pelo Centro Social Paroquial dos Santos Mártires e a Fundação Casa de Trabalho, na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto a aquisição de refeições já confeccionadas, para as 4 respostas sociais do Centro Social Paroquial dos Santos Mártires em Bragança (Academia dos Santos Mártires; Refeitório Social; Jardim de Infância; CATL) e para as respostas sociais da Fundação Casa de Trabalho.
2. A descrição do objeto obedece à classificação CPV (Common Procurement Vocabulary), 55520000-1 Serviço de fornecimento de refeições (catering), de acordo com o Regulamento (CE) n.º 213/2008 da Comissão, de 28 de novembro de 2007, que alterou o Regulamento (CE) n.º 2195/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho.
3. As condições previstas para o fornecimento deste serviço estão definidas nas Cláusulas Técnicas do presente Caderno de Encargos.

CLÁUSULA 2ª - CONTRATO

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

CLÁUSULA 3ª - PRAZO DO CONTRATO

1. O contrato mantém-se em vigor desde 1 de julho de 2021 até 31 de dezembro de 2021, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. O contrato extingue-se atingido o seu termo ou o fornecimento das 32988 refeições previstas no objeto do contrato.
3. Caso seja atingido o termo referido no número um e não seja atingido o montante referido na cláusula 13ª, o cocontratante não terá direito a qualquer indemnização.

CLÁUSULA 4ª - OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE

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 cocontratante as seguintes obrigações principais:
 - a. Obrigação de prestar os serviços de **fornecimento** em conformidade com as especificações técnicas identificadas no presente caderno de encargos e, que dele faz parte integrante;
 - b. Após conclusão da execução do contrato, a proceder às correções necessárias, mediante notificação do contraente;
 - c. Disponibilização de todos elementos técnicos necessários à implementação e execução do contrato;
 - d. Garantir a proteção e segurança da informação sobre as pessoas singulares, em concreto que o tratamento no âmbito da prestação dos serviços, objeto do contrato, ocorrerá em estrita observância de todas as disposições pertinentes de direito nacional e europeu que protegem os direitos e liberdades fundamentais das pessoas singulares, em particular o seu direito à proteção da vida privada no que diz respeito ao tratamento dos seus dados pessoais;
 - e. Garantir a implementação de medidas técnicas de segurança adequadas à confidencialidade e à integridade da informação tratada;
2. Constituem ainda obrigações do cocontratante:
 - a. Recurso a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;
 - b. Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, factos que tornem total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços objeto do contrato, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado;
 - c. Comunicar de imediato qualquer facto que ocorra durante a execução do serviço, devendo acautelar, caso necessário, refeições de substituição em todas as respostas sociais objeto do contrato;

- d. Prestar os serviços objeto do contrato garantindo o respeito pelas convicções religiosas, filosóficas, ideológicas ou motivos de saúde que influenciem a dieta dos destinatários;
 - e. Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização do contraente;
 - f. 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;
 - g. Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;
 - h. Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.
3. A título acessório, o cocontratante fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.
4. Todos os relatórios, comunicações, atas, e demais documentos elaborados pelo cocontratante, devem ser integralmente redigidos em português, entregues em suporte de papel e digital, neste último caso em formato editável, incluindo a relativas aos produtos intermédios, respeitando as especificações técnicas do presente caderno de encargos.
5. O cocontratante fica ainda obrigado a manter o preço praticado até ao término do contrato.

CLÁUSULA 5ª - LOCAL E CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO DOS BENS E DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

- a) A prestação de serviços será efetuada nos seguintes locais:
- i) Centro Social Paroquial dos Santos Mártires:
 - Centro Social Paroquial dos Santos Mártires (Jardim de Infância + Refeitório Social) – Bairro da Coxa, Bragança
 - Igreja dos Santos Mártires Bragança (CATL) – Rua D. Manuel Pires, Bragança
 - Academia dos Santos Mártires – Largo Dr. Rodrigo Versos, Bragança
 - ii) Fundação Casa de Trabalho - Avenida Cidade de Zamora s/n, 5300-111, Bragança
- b) O serviço é prestado de acordo com a quantidade de refeições necessárias diariamente. Esta informação será dada pelas diversas respostas sociais ao cocontratante todos os dias até às 9.30h incluindo fim-de-semana e feriados;

- c) As refeições relativas aos almoços deverão ser entregues entre as 11.30h e as 12.00h. As refeições relativas ao jantar deverão ser entregues entre as 18.30h e as 19.00h incluindo fim-de-semana e feriados;
- d) As refeições destinadas à resposta social Refeitório Social devem ser entregues devidamente individualizadas;
- e) No momento da entrega das refeições será preenchido o mapa de registo de entrega que deverá ser, obrigatoriamente assinado por quem entrega e por quem recebe;
- f) Para o acompanhamento da execução do contrato, o cocontratante fica obrigado a agendar uma reunião no início de cada mês por forma a validarem a informação mensal do número de refeições servidas para que se possa emitir a fatura respetiva. Nestas reuniões deverá também ser feita a avaliação qualitativa do serviço prestado e lavrada uma ata com as respetivas conclusões e medidas de melhoria;
- g) No final da execução do contrato, o cocontratante deve elaborar um relatório final, discriminando os principais acontecimentos / ocorrências que tiveram lugar durante a execução;
- h) Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo cocontratante devem ser integralmente redigidos em português.

CLÁUSULA 6ª - PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

1. O cocontratante obriga-se a cumprir o disposto na legislação nacional em vigor relativa à proteção de dados pessoais bem como o disposto no Regulamento Europeu Geral sobre Proteção de Dados, e ainda proteção da privacidade no sector de comunicações eletrónicas, mantendo em total confidencialidade os dados pessoais (“Dados”), cujo acesso lhe tenha sido cedido pelo contraente público no âmbito da execução do presente contrato.
2. Os dados pessoais a que o cocontratante tenha acesso ou que lhe sejam cedidos contraente público ao abrigo da execução do presente contrato serão tratados em estrita observância de todas as disposições pertinentes de direito nacional e europeu que protegem os direitos e liberdades fundamentais das pessoas singulares, em particular o seu direito à proteção da vida privada no que diz respeito ao tratamento dos seus dados pessoais.
3. Paralelamente, o cocontratante obriga-se a atuar na medida das instruções que lhe forem transmitidas pelo contraente, no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais de terceiros.
4. O cocontratante obriga-se, por si e através dos seus colaboradores, a cumprir com as respetivas disposições que dizem respeito à proteção de dados que lhes sejam legalmente aplicáveis, obrigando-se a informar todos aqueles sobre os quais tenham a direção, sobre a abrangência da confidencialidade dos dados. Compromete-se, designadamente a não tratar os dados a que tem acesso de forma incompatível com a finalidade que justificou a recolha junto ao titular nem a copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir ou divulgar a terceiros sem que para tal tenha sido expressamente autorizado, por escrito, pelo contraente.

5. O cocontratante obriga-se a pôr em prática as medidas técnicas e organizacionais adequadas à segurança e privacidade dos dados pessoais por si guardados, utilizados e armazenados, e à livre circulação dos dados tratados no âmbito e para execução das atividades do presente contrato devendo, em especial:
- a) Proteger os sistemas de processamento de dados por si utilizados contra o acesso de pessoas não autorizadas, bem como contra-ataques, independentemente da sua natureza, pelos próprios colaboradores ou terceiros ou ainda contra destruição ou perdas acidentais;
 - b) Garantir a posterior verificação e determinação sobre se e quem inseriu, alterou ou eliminou dados pessoais em sistemas de processamento de dados, no caso de uma ocorrência deste tipo.
 - c) Garantir a confidencialidade, a integridade, e a disponibilidade, dos dados pessoais.
 - d) Conforme já previsto no nº 2 o tratamento de dados a realizar deve ser efetuado apenas de acordo com as instruções do responsável pelo tratamento de dados (o contraente).
 - e) Apagar ou devolver (consoante a escolha do responsável pelo tratamento) todos os dados pessoais depois de concluída a prestação de serviços relacionados com o tratamento, apagando as cópias existentes, salvo se a conservação dos dados seja exigida ao abrigo do direito da União ou dos Estados membros.
 - f) No caso de subcontratação devidamente autorizada, o cocontratante deve obter a autorização expressa para o efeito do responsável pelo tratamento, ficando o subcontratante sujeito às mesmas obrigações do cocontratante, devendo o acordo entre ambos deter os mesmos requisitos de forma.
6. O cocontratante garante apoio ao responsável pelo tratamento em caso de exercício de direitos pelos titulares.
7. O cocontratante presta assistência ao responsável pelo tratamento no sentido de assegurar o cumprimento das obrigações que sobre ele recaem (segurança, notificações de violações de segurança, avaliações de impacto).
8. O cocontratante colabora nas auditorias levadas a cabo pelo responsável pelo tratamento e garante que responderá, em prazo razoável, e na medida do possível, às questões da autoridade de controlo relativas ao tratamento de dados pessoais que este contrato projeta e a qualquer pedido de informação do titular dos dados quanto ao tratamento.
9. O cocontratante obriga-se a pôr em prática o procedimento de notificação à Autoridade de Controlo nacional em caso de violação de dados pessoais, no prazo máximo de 72 h após tomar conhecimento ou, após o mesmo, com a devida justificação do atraso na comunicação.
10. Sempre que o tratamento de dados pessoais por si efetuado envolva categorias especiais de dados, os titulares dos dados são informados de que os seus dados são alvo de operação que consubstancia um tratamento de dados, da finalidade e da respetiva condição de legitimidade.
11. O cocontratante é responsável por quaisquer danos causados ao titular dos dados e ao contraente, enquanto responsável pelo tratamento de dados, por si e /ou dos seus colaboradores, decorrente de incumprimento das obrigações decorrentes da legislação em vigor relativa à proteção de dados pessoais e o disposto no Regulamento Europeu Geral sobre Proteção de Dados bem como do presente contrato ou se não tiver seguido as instruções lícitas da contraente conforme disposição referida no n.º 3.

12. Para efeitos do disposto nos números 3 e 10 da presente cláusula, entende-se por “colaboradores” toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao próprio cocontratante incluindo, designadamente representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o referido cocontratante e o referido colaborador.

CLÁUSULA 7ª - RECEÇÃO DOS ELEMENTOS A PRODUIR AO ABRIGO DO CONTRATO

No prazo de 10 dias a contar da entrega dos elementos referentes a cada fase de execução do contrato, o contraente procede à respetiva análise, com vista a verificar se os mesmos reúnem as características, especificações e requisitos técnicos definidos nas especificações técnicas, anexas ao presente caderno de encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.

1. Na análise a que se refere o número anterior, o cocontratante deve prestar ao contraente toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários.
2. No caso de a análise do contraente a que se refere o n.º 1 não comprovar a conformidade dos elementos entregues com as exigências legais, ou no caso de existirem discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos nas especificações técnicas, anexas ao presente caderno de encargos, o contraente deve disso informar, por escrito, o cocontratante.
3. No caso previsto no número anterior, o cocontratante deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pelo contraente, às alterações e complementos necessários para garantir o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.
4. Após a realização das alterações e complementos necessários pelo cocontratante, no prazo respetivo, o contraente procede a nova análise, nos termos do n.º 1.
5. Caso a análise do contraente a que se refere o n.º 1 comprove a conformidade dos elementos entregues pelo cocontratante com as exigências legais, e neles não sejam detetadas quaisquer discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos nas especificações técnicas, anexas ao presente caderno de encargos, haverá a aceitação por parte do contraente.
6. A aceitação a que se refere o número anterior não implica a aceitação de eventuais discrepâncias com as exigências legais ou com as características, especificações e requisitos técnicos previstos nas especificações técnicas, anexas ao presente caderno de encargos.

CLÁUSULA 8ª - OBJETO DO DEVER DE SIGILO

1. O cocontratante deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao contraente de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo cocontratante de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
4. O cocontratante deverá guardar sigilo quanto a informações que possa obter no âmbito da execução do presente contrato, 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 9.ª - FASES DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

1. Os serviços objeto do contrato compreendem as seguintes fases (mensal):
Após análise dos elementos referentes fornecidos, mensalmente, pelo cocontratante, o contraente procede à respetiva análise, com vista a verificar se os mesmos reúnem as características, especificações e requisitos técnicos definidos nas especificações técnicas, anexas ao presente caderno de encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.

CLÁUSULA 10.ª - FORMA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

1. Para o acompanhamento da execução do contrato, o cocontratante fica obrigado a manter, com a periodicidade necessária e definida pelas partes, reuniões de coordenação com os representantes do contraente, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.
2. As reuniões previstas no número anterior devem ser alvo de uma convocação escrita por parte do cocontratante o qual deve elaborar a agenda prévia para cada reunião.
3. O cocontratante fica também obrigado a apresentar ao contraente, com uma periodicidade mensal, um relatório com a evolução de todas as operações objeto dos serviços e com o cumprimento de todas as obrigações emergentes do contrato.
4. No final da execução do contrato, o cocontratante deve ainda elaborar um relatório final, discriminando os principais acontecimentos e atividades ocorridos em cada fase de execução do contrato.

CLÁUSULA 11.ª - PREÇO CONTRATUAL

- 1) Pela prestação do serviço de fornecimento de refeições objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o contraente obriga-se a pagar ao

cocontratante o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

- 2) O preço referido no número anterior não pode, em qualquer caso, ser superior a **80.338,20€ (oitenta mil trezentos e trinta e oito euros e vinte cêntimos)** no prazo máximo de vigência admitido (valores sem revisão de preços e sem IVA). O preço base é o preço máximo que o agrupamento de entidades adjudicantes se dispõem a pagar pela execução de todas as prestações do presente contrato. As propostas de valor superior ao preço base fixado serão excluídas, por força da disposição da alínea d) do nº 2 do Artigo 70º do CCP.
- 3) A determinação do preço base global é resultado do produto do número de refeições estimadas para o período pelo preço base unitário por refeição e o tipo de refeição.

Número de refeições estimadas para o período de vigência do contrato:

- a) Adultos: número de refeições estimadas 28 604
 - b) Criança dos 6 aos 12 anos: número de refeições estimadas 2 800
 - c) Crianças dos 3 aos 6 anos: número de refeições estimadas 1584
- 4) Os preços constantes da proposta adjudicada não são revistos durante a vigência do contrato.

CLÁUSULA 12.ª - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. As faturas deverão ser emitidas, mensalmente, a cada uma das entidades que integram o Agrupamento, de acordo com o número e tipologia de refeições consumidas em cada uma delas.
2. As faturas devem fazer referência aos documentos que lhe deram origem, devendo especificar o número do contrato.
3. As faturas devem ser discriminadas contendo todos os elementos justificativos do montante a pagar, nomeadamente números de refeições servidas por resposta social e tipologia.
4. As faturas só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
5. Em caso de discordância por parte dos contraentes, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao cocontratante, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o cocontratante obrigado a prestar os esclarecimentos necessários e/ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
6. As quantias devidas por cada entidade, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas no prazo de 30 dias após a receção das respetivas faturas, pelas entidades contraentes.

7. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no nº 1, 2, 3 e 4 as faturas são pagas através de transferência bancária.

CLÁUSULA 13.ª - RESPONSABILIDADES

1. O cocontratante responde perante o contraente por todos os prejuízos, direta ou indiretamente emergentes dos trabalhos objeto do contrato, bem como daqueles que resultem do incumprimento ou do deficiente cumprimento das suas obrigações contratuais, até à conclusão da execução do contrato.
2. Do mesmo modo, o cocontratante responde por todos os prejuízos causados por quaisquer atos ou omissões de quaisquer pessoas que, no âmbito da sua intervenção, para ele exerçam funções, independentemente do regime jurídico.
3. Se o contraente vier a ser demandado por terceiros por prejuízos causados pelo cocontratante, no âmbito da execução do contrato, este último indemnizá-lo-á de todas as despesas que, em consequência, haja de realizar e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for.
4. Correm inteiramente por conta do cocontratante a reparação e a indemnização de todos os prejuízos que, por motivos que lhe sejam imputáveis, sejam sofridos por terceiros até à conclusão da execução do contrato, em consequência do modo de execução dos trabalhos, da atuação do seu pessoal ou dos seus fornecedores.

CLÁUSULA 14.ª - PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Contraente pode exigir do cocontratante o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento e até ao limite de 20% do preço contratual.
2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, a entidade adjudicante pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até 10% do preço contratual.
3. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do cocontratante e as consequências do incumprimento.
4. O contraente pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
5. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o contraente exija uma indemnização pelos danos correspondentes.

CLÁUSULA 15.ª - FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao cocontratante, 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, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do cocontratante, na parte em que intervenham.
 - b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do cocontratante 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 cocontratante de deveres ou ónus que sobre ele recaiam.
 - d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo cocontratante de normas legais.
 - e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do cocontratante 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 cocontratante.
 - g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

CLÁUSULA 16.ª - RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o contraente pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o cocontratante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

CLÁUSULA 17.ª - RESOLUÇÃO POR PARTE DO COCONTRATANTE

O cocontratante pode resolver o contrato nos casos previstos no artigo 332º do CCP.

CLÁUSULA 18.ª - SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

A subcontratação pelo cocontratante e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

CLÁUSULA 19.ª - COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

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

CLÁUSULA 20.ª - OBRIGAÇÃO DE MANUTENÇÃO DAS PROPOSTAS

Os concorrentes são obrigados a manter as respetivas propostas pelo prazo de 66 dias úteis ou superior, contados a partir da data do termo fixado para a apresentação de propostas.

CLÁUSULA 21.ª - FORO COMPETENTE

Para resolução de todos os litígios decorrentes quer da interpretação, quer da execução do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo de Mirandela, com expressa renúncia a qualquer outro.

CLÁUSULA 22.ª - GESTOR DO CONTRATO

1. Nos termos do artigo 290.º-A, é designado o seguinte gestor do contrato em nome do Agrupamento de entidades adjudicantes: Maria Teresa Saraiva da Silva.

Contactos do gestor do contrato:

Centro Social Paroquial dos Santos Mártires – Academia dos Santos Mártires, Praça Dr. Rodrigo Versos, Bragança.

CLÁUSULA 23.ª - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O contrato é regulado pelo disposto no Código dos Contratos Públicos e restante legislação aplicável.

CLÁUSULAS ESPECÍFICAS

CLÁUSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 24.ª - CARACTERIZAÇÃO DOS SERVIÇOS E FASES DE DESENVOLVIMENTO

1. Os serviços objeto do contrato englobam a realização das tarefas de confecção e entrega de refeições completas com a tipologia de dieta personalizada, para as seguintes respostas sociais do contraente e devem respeitar as normas emitidas pelas autoridades competentes nomeadamente DGE, DGS, MTSS/ISS e restante legislação conexas.
 - a. Número médio de refeições diárias e local de entrega.

Centro Social Paroquial dos Santos Mártires

Dias úteis da semana

Total de refeições a servir em dias úteis da semana			
Resposta Social	Almoço	Jantar	Local de Entrega
Academia Santos Mártires	40	40	Academia dos Santos Mártires – Praça Dr. Rodrigo Versos.
CATL (no período de férias escolares exclusivamente)	40	-	Igreja dos Santos Mártires
Jardim de Infância	12	-	Sede Centro Social Paroquial dos Santos Mártires - Bairro da Coxa
Refeitório Social (Fornecimento em embalagens individuais)	13	13	

Fim-de-semana e Feriados

Total de refeições a servir em dias de fim-de-semana e feriados			
Resposta Social	Almoço	Jantar	Local de Entrega
Academia Santos Mártires	40	40	Academia dos Santos Mártires – Praça Dr. Rodrigo Versos.
Refeitório Social (Fornecimento em embalagens individuais)	13	13	Sede Centro Social Paroquial dos Santos Mártires - Bairro da Coxa

Fundação Casa de Trabalho

Dias úteis, Fim-de-semana e Feriados

Total de refeições diárias			
Resposta Social	Almoço	Jantar	Local de Entrega

Fundação Casa de Trabalho	14	33	Fundação Casa de Trabalho – Avenida Cidade de Zamora.
---------------------------	----	----	--

- b. Os valores diários apresentados resultam numa estimativa para os 6 meses (de 01/07/2021 a 31/12/2021);
- c. As restantes refeições compostas exclusivamente por almoços para o CATL e o Jardim de Infância serão servidos nos 5 dias úteis da semana;
- d. Cada refeição deverá ser composta por: Sopa, Prato Principal, Pão, Sobremesa;
- e. Deverá ser fornecido: azeite, vinagre e sal necessários à confecção das saladas em fresco e outros temperos em cru;
- f. Deverão ser fornecidos descartáveis necessários ao serviço das refeições: guardanapos e individuais em papel;
- g. As respetivas fichas técnicas das refeições são fornecidas em anexo a este caderno de encargos;
- h. As capitações constantes nas fichas técnicas em anexo deverão ser reduzidas em 20% nas refeições relativas à resposta social CATL e 50% nas refeições relativas à resposta social Jardim de Infância;
- i. Todas as refeições podem ser entregues agrupadas por local de entrega (em *containers* recomendados para o efeito), com exceção das refeições destinadas ao Refeitório Social, que deverão ser entregues devidamente individualizadas em marmitas reutilizáveis fornecidas pelas entidades contraentes;
- j. Os locais de prestação do serviço objeto deste contrato, situam-se nas instalações das respetivas, tal como indicado na tabela da alínea a) desta cláusula;
- k. O serviço de fornecimento de refeições à resposta social de CATL realiza-se nos períodos relativos às férias escolares;
- l. As refeições relativas aos almoços deverão ser entregues entre as 11.30h e as 12.00h. As refeições relativas ao jantar deverão ser entregues entre as 18.30h e as 19.00h;

CLÁUSULA 25.ª - EMENTAS

1. As ementas e respetivas fichas técnicas estão definidas pela entidade contraente, constantes em anexo ao presente caderno de encargos.

CLÁUSULA 26.ª - CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS BENS

1. O cocontratante obriga-se a proceder ao fornecimento dos bens objeto do contrato, segundo princípios dietéticos de quantidade, qualidade e variedade e com observância das normas de higiene e segurança alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios, conforme estatuído no Regulamento (CE) nº 178/2002,

do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, que cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

2. A distribuição das refeições decorrerá sob total responsabilidade do cocontratante, devendo o mesmo, dispor de equipamento de acondicionamento e transporte de refeições devidamente homologado, cumprindo assim os requisitos de higiene e segurança alimentar previsto na legislação vigente.

3. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respetivos documentos para os locais de entrega, são da responsabilidade do cocontratante.

CLÁUSULA 27.ª - PREVENÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

Realização de um mínimo de 1 ação de formação a colaboradores e sensibilização de clientes com vista à prevenção do desperdício alimentar.

CLÁUSULA 28.ª - GARANTIA TÉCNICA

Nos termos da presente cláusula e da lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, o cocontratante garante que os bens objeto do contrato, serão fornecidos de acordo com as especificações técnicas e características definidas no presente caderno de encargos.

CLÁUSULA 29.ª - AUDITORIA

1. O cocontratante obriga-se a permitir ao contraente, ao seu representante em cada resposta social ou outra qualquer entidade devidamente credenciada por si para o efeito, audite os serviços prestados objeto do contrato;

2. 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 contraente;

3. O exercício do direito de auditoria por parte da Contraente não exclui, de forma alguma, a responsabilidade do cocontratante no caso de verificação posterior de deficiência na execução do contrato.

CLÁUSULA 29.ª - IRREGULARIDADES

1. As irregularidades constatadas e não resolvidas atempadamente pelo cocontratante, de forma a que o fornecimento diário não seja prejudicado, deverão ser imediatamente comunicadas à entidade contraente, através do envio do formulário de avaliação da refeição de prova devidamente preenchido.

2. Consideram-se irregularidades:

- a) A má confeção da refeição;
- b) A má qualidade da fruta;
- c) A má qualidade da carne e do peixe;
- d) A utilização de géneros interditos;
- e) O não cumprimento das capitações;
- f) A qualidade duvidosa dos géneros a incluir na refeição;
- g) A ausência dos acompanhamentos obrigatórios na refeição;
- h) A alteração das ementas sem autorização prévia da entidade contraente;
- i) Problemas relacionados com a higiene da louça e/ou das caixas isotérmicas de transporte das refeições;
- j) Atrasos na entrega das refeições;
- k) Problemas relacionados com o transporte dos alimentos;
- l) Problemas relacionados com a apresentação e qualidade do equipamento de transporte utilizado;
- m) Não entrega dos descartáveis que fazem parte do fornecimento;
- n) Outros problemas que coloquem em causa a qualidade do fornecimento.

CLÁUSULA 30.ª - ANEXOS

Anexo 1 – Ementas mensais

Anexo 2 – Ficha técnica: Capitação

Anexo 3 – Formulário de avaliação da refeição

Anexo 4 – Mapa de registo de entregas

Centro Social Paroquial Santos Mártires - Ementa mensal tipo

Semana 1

Dia 1

Sopa Sopa de Legumes
Prato Principal Lombinhos de salmão grelhados com Arroz de legumes
Dieta Lombinhos de salmão grelhados com Arroz de legumes
Sobremesa Fruta da época

Sopa repolho
Prato Principal Esparguete com carnes (porco e frango) e legumes
Dieta Esparguete com carnes estufado em cru e Cenoura e repolho
Sobremesa Fruta da época

Dia 2

Sopa Creme de cenoura
Prato Principal Perna de frango assada e Batata assada C/ Brócolos cozidos
Dieta Perna de frango assada ao natural e Batata assada C/ Brócolos cozidos
Sobremesa Iogurte / fruta da época

Sopa feijão-verde
Prato Principal Lombo de fogonero assado com arroz e legumes
Dieta Lombo de fogonero assado ao natural com arroz e legumes
Sobremesa Fruta da época

Dia 3

Sopa Sopa de Legumes
Prato Principal Bacalhau com natas e Salada de alface e tomate
Dieta Raia grelhada com Batata cozida e Legumes cozidos
Sobremesa Fruta da época

Sopa alho-francês
Prato Principal frango estufado com Molho de tomate, Arroz branco e Salada de alface
Dieta frango estufado ao natural, Arroz branco e Couve-flor
Sobremesa Fruta da época

Dia 4

Sopa Penca
Prato Principal Rancho à Portuguesa
Dieta Carne de vaca cozida com massa e legumes
Sobremesa Gelatina

Sopa espinafres
Prato Principal Filetes de pescada à Zé do Pipo com Salada de tomate
Dieta Filetes de pescada estufados ao natural com Batata e Legumes
Sobremesa Fruta da época

Dia 5			
Sopa	Couve branca	Sopa	abóbora e repolho
Prato Principal	Tintureira estufada e Arroz C/ Feijão-verde cozido	Prato Principal	Bife de peru grelhado e Massa espiral C/ Salada de alface
Dieta	Tintureira estufada ao natural e Arroz branco C/ Feijão-verde cozido	Dieta	Bife de peru grelhado e Massa espiral C/ Couve lombarda cozida
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 6			
Sopa	couve lombarda	Sopa	nabiças
Prato Principal	Rojões à Portuguesa e Salada de alface	Prato Principal	Abrótea estufada e Arroz branco C/ Repolho
Dieta	Fêveras de porco grelhadas e Arroz branco C/ Couve-flor	Dieta	Abrótea estufada ao natural e Arroz branco C/ Repolho
Sobremesa	Fruta assada	Sobremesa	Fruta da época
Dia 7			
Sopa	Canja	Sopa	Creme de legumes
Prato Principal	Novilho assado com Batata assada, Arroz de forno e Salada	Prato Principal	Salada de atum com macedónia
Dieta	Novilho assado ao natural com Arroz e Legumes estufados	Dieta	Pescada cozida com batata ao cubo e macedónia de legumes
Sobremesa	Pudim	Sobremesa	Fruta da época
Semana 2			
Dia 1			
Sopa	repolho	Sopa	juliana
Prato Principal	Filetes de pescada dourados e Salada camponesa	Prato Principal	Costeletas grelhadas com Molho de cogumelos e Massa espiral
Dieta	Filetes de pescada assados ao natural e Batata assada C/ Couve-flor	Dieta	Costeletas grelhadas com Massa espiral Brócolos
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 2			
Sopa	couve-flor e feijão	Sopa	legumes
Prato Principal	Arroz à Valenciana	Prato Principal	Pescada e de cebolada, Batata cozida C/ Salada de alface e tomate
Dieta	Arroz de carnes ao natural com legumes	Dieta	Pescada cozida e Batata cozida C/ Cenoura e couve lombarda cozidas
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	logurte

Dia 3			
Sopa	couve lombarda	Sopa	juliana
Prato Principal	Meia desfeita de bacalhau (bacalhau batata cozida, grão, ovo e molho verde)	Prato Principal	frango assado com Arroz e Salada
Dieta	Bacalhau fresco cozido com Batata e Legumes	Dieta	frango assado ao natural com Arroz e Feijão-verde cozido
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 4			
Sopa	macedónia	Sopa	legumes
Prato Principal	Carne de porco assada e Batata assada C/ Salada de alface e couve roxa	Prato Principal	Filete de sardinha e Arroz de tomate C/ Salada de alface e couve roxa
Dieta	Bifes de porco grelhados e Esparguete C/ Brócolos cozidos	Dieta	Sardinhas grelhadas e Arroz branco C/ Legumes cozidos
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Gelatina
Dia 5			
Sopa	Caldo verde	Sopa	grelos
Prato Principal	Caldeirada de raia	Prato Principal	Esparguete à Bolonhesa
Dieta	Raia cozida e Batata cozida C/ Couve-de-bruxelas	Dieta	Bife de frango grelhado com massa e cenoura raspada
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 6			
Sopa	repolho	Sopa	penca
Prato Principal	Espetada de peru com Arroz de ervilhas	Prato Principal	paloco do pacífico à Brás
Dieta	frango estufado simples com Legumes e Arroz branco	Dieta	Bacalhau cozido e Batata cozida C/ Cenoura e feijão-verde cozido
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 7			
Sopa	Canja	Sopa	feijão vermelho e couve
Prato Principal	Cozido à Portuguesa	Prato Principal	Massa com carnes e legumes
Dieta	Cozido simples	Dieta	Massa com carnes ao natural e legumes
Sobremesa	Pudim	Sobremesa	Fruta da época

Semana 3			
Dia 1			
Sopa	couve lombarda	Sopa	feijão-verde
Prato Principal	Carne de porco assada com Arroz de brócolos e Salada	Prato Principal	Abrótea cozida com Batata cozida e Legumes
Dieta	Fêvera grelhada com Arroz de cenoura e Brócolos	Dieta	Abrótea cozida com Batata cozida e Legumes
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 2			
Sopa	favas com hortaliga	Sopa	brócolos
Prato Principal	Pescada dourada com Salada de feijão-frade e Legumes estufados	Prato Principal	frango estufado com ervilhas, Cenoura e arroz
Dieta	Pescada no forno ao natural com Batata assada e Legumes estufados	Dieta	frango estufado ao natural com ervilhas, Cenoura e arroz
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	logurte
Dia 3			
Sopa	penca	Sopa	nabo e couve lombarda
Prato Principal	Jardineira de carnes (porco e vaca aos cubos, legumes, batata)	Prato Principal	filete de salmão em sêmola de milho com Arroz de cenoura e Legumes cozidos
Dieta	Carne vaca cozida com Batata e Repolho	Dieta	filete de salmão grelhado com Arroz de cenoura e Legumes cozidos
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 4			
Sopa	Creme de alho-francês e cenoura	Sopa	portuguesa
Prato Principal	Tirinhas de pota panadas no forno e Arroz de tomate C/ Salada	Prato Principal	Carne de porco à Alentejana
Dieta	Solha no forno ao natural com Batata cozida	Dieta	Costeleta grelhada com Esparguete e Couve-flor
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Gelatina
Dia 5			
Sopa	couve lombarda	Sopa	repolho
Prato Principal	Massa à Lavrador (carnes, legumes, feijão vermelho, macarrão)	Prato Principal	Red fish gratinado com arroz e Legumes
Dieta	Cozido simples	Dieta	Red fish assado com arroz e Legumes
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época

Dia 6			
Sopa	Creme de ervilhas	Sopa	penca
Prato Principal	Bacalhau à moda de Braga	Prato Principal	Lasanha de carne com Legumes
Dieta	Bacalhau fresco cozido	Dieta	Bife de frango grelhado com Massa espiral e Legumes
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 7			
Sopa	Canja	Sopa	nabiças
Prato Principal	peru corado com Batata assada e Salada de tomate	Prato Principal	Bifanas com Arroz e Salada
Dieta	peru corado ao natural com Batata e Feijão-verde	Dieta	Fêveras estufadas ao natural com Arroz branco e Couve lombarda
Sobremesa	Pudim Flan	Sobremesa	Fruta da época
Semana 4			
Dia 1			
Sopa	brócolos e cenoura	Sopa	couve lombarda
Prato Principal	Pataniscas de bacalhau com Salada de grão de bico	Prato Principal	frango assado com Arroz branco e Legumes estufados
Dieta	Carapau grelhado com Batata e Brócolos	Dieta	frango assado com Arroz branco e Legumes estufados
Sobremesa	fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 2			
Sopa	Creme de curgete	Sopa	feijão-verde
Prato Principal	Espetada de porco com Esparguete salteado e Salada	Prato Principal	Red fish estufado com Arroz e Legumes salteados
Dieta	bifinhos de porco grelhados com Esparguete e Legumes	Dieta	Red fish estufado ao natural com Arroz e Legumes salteados
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	logurte
Dia 3			
Sopa	espinafres	Sopa	legumes
Prato Principal	Filetes de pescada com Salada de batata e Macedónia de legumes	Prato Principal	Novilho estufado com Massa e Brócolos
Dieta	Lombinhos de pescada assados l e Batata cozida C/ Macedónia	Dieta	vitela estufada ao natural com Massa e Brócolos
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época

Dia 4			
Sopa	feijão e repolho	Sopa	alface
Prato Principal	Arroz de pato no forno com chouriço	Prato Principal	Solha assada com Batata assada e Legumes cozidos
Dieta	frango cozido com Arroz e Legumes	Dieta	Solha assada com Batata assada e Legumes cozidos
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Gelatina
Dia 5			
Sopa	Caldo verde	Sopa	hortaliça
Prato Principal	Abrótea estufada com Arroz e Repolho cozido	Prato Principal	perna de peru assada com Massa espiral e Salada de alface e tomate
Dieta	Abrótea estufada com Arroz e Repolho cozido	Dieta	perna de peru assada ao natural com Massa espiral e Feijão-verde
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 6			
Sopa	Creme de ervilhas	Sopa	juliana
Prato Principal	Feijoada à Transmontana	Prato Principal	Bacalhau fresco cozido com Batata e Couve lombarda
Dieta	frango estufado com Arroz branco e Legumes	Dieta	Bacalhau fresco cozido com Batata e Couve lombarda
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 7			
Sopa	Canja	Sopa	legumes
Prato Principal	Perna de porco assada com Batata assada, arroz e Salada de alface	Prato Principal	Almôndegas de vaca com Esparguete e Couve-de-bruxelas
Dieta	Pá de porco assada ao natural com Batata e Legumes	Dieta	Cozido simples
Sobremesa	Pudim Flan	Sobremesa	Fruta da época

Fundação Casa de Trabalho - Ementa mensal tipo

Semana 1

Dia 1

Sopa Sopa de Legumes
Prato Principal Lombinhos de salmão grelhados com Arroz de legumes
Sobremesa Fruta da época

Sopa repolho
Prato Principal Esparguete com carnes (porco e frango) e legumes
Sobremesa Fruta da época

Dia 2

Sopa Creme de cenoura
Prato Principal Perna de frango assada e Batata assada C/ Brócolos cozidos
Sobremesa Iogurte / fruta da época

Sopa feijão-verde
Prato Principal Lombo de fogonero assado com arroz e legumes
Sobremesa Fruta da época

Dia 3

Sopa Sopa de Legumes
Prato Principal Bacalhau com natas e Salada de alface e tomate
Sobremesa Fruta da época

Sopa alho-francês
Prato Principal frango estufado com Molho de tomate, Arroz branco e Salada de alface
Sobremesa Fruta da época

Dia 4

Sopa Penca
Prato Principal Rancho à Portuguesa
Sobremesa Gelatina

Sopa espinafres
Prato Principal Pizza com batata frita
Sobremesa Fruta da época

Dia 5			
Sopa	Couve branca	Sopa	abóbora e repolho
Prato Principal	Tintureira estufada e Arroz C/ Feijão-verde cozido	Prato Principal	Bife de peru grelhado e Massa espiral C/ Salada de alface
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 6			
Sopa	couve lombarda	Sopa	nabiças
Prato Principal	Rojões à Portuguesa e Salada de alface	Prato Principal	Empadão de novilho com salada de alface
Sobremesa	Fruta assada	Sobremesa	Fruta da época
Dia 7			
Sopa	Canja	Sopa	Creme de legumes
Prato Principal	Novilho assado com Batata assada, Arroz de forno e Salada	Prato Principal	Fêveras de porco estufadas com molho piri piri e macarronete saltead
Sobremesa	Pudim	Sobremesa	Fruta da época
Semana 2			
Dia 1			
Sopa	repolho	Sopa	juliana
Prato Principal	Filetes de pescada dourados e Salada camponesa	Prato Principal	Costeletas grelhadas com Molho de cogumelos e Massa espiral
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 2			
Sopa	couve-flor e feijão	Sopa	legumes
Prato Principal	Arroz à Valenciana	Prato Principal	Almôndegas de aves com esparguete e cenoura
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	logurte
Dia 3			
Sopa	couve lombarda	Sopa	juliana

Prato Principal	Meia desfeita de bacalhau (bacalhau batata cozida, grão, ovo e molho verde)	Prato Principal	frango assado com Arroz e Salada
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 4			
Sopa	macedónia	Sopa	legumes
Prato Principal	Carne de porco assada e Batata assada C/ Salada de alface e couve roxa	Prato Principal	Massa com carnes e legumes
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Gelatina
Dia 5			
Sopa	Caldo verde	Sopa	grelos
Prato Principal	Caldeirada de raia	Prato Principal	Esparguete à Bolonhesa
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 6			
Sopa	repolho	Sopa	penca
Prato Principal	Espetada de peru com Arroz de ervilhas	Prato Principal	Omelete mista com arroz de legumes
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 7			
Sopa	Canja	Sopa	feijão vermelho e couve
Prato Principal	Cozido à Portuguesa	Prato Principal	Massa com carnes e legumes
Sobremesa	Pudim	Sobremesa	Fruta da época

Semana 3			
Dia 1			
Sopa	couve lombarda	Sopa	feijão-verde
Prato Principal	Carne de porco assada com Arroz de brócolos e Salada	Prato Principal	Novilho estufado com massa espiral e legumes
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 2			
Sopa	favas com hortalica	Sopa	brócolos
Prato Principal	Pescada dourada com Salada de feijão-frade e Legumes estufados	Prato Principal	frango estufado com ervilhas, Cenoura e arroz
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	logurte
Dia 3			
Sopa	penca	Sopa	nabo e couve lombarda
Prato Principal	Jardineira de carnes (porco e vaca aos cubos, legumes, batata)	Prato Principal	Costeletas de porco estufadas com arroz de tomate
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 4			
Sopa	Creme de alho-francês e cenoura	Sopa	portuguesa
Prato Principal	Tirinhas de pota panadas no forno e Arroz de tomate C/ Salada	Prato Principal	Carne de porco à Alentejana
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Gelatina
Dia 5			
Sopa	couve lombarda	Sopa	repolho
Prato Principal	Massa à Lavrador (carnes, legumes, feijão vermelho, macarrão)	Prato Principal	Perna de peru assada com arroz colorido
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época

Dia 6			
Sopa	Creme de ervilhas	Sopa	penca
Prato Principal	Bacalhau à moda de Braga	Prato Principal	Lasanha de carne com Legumes
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 7			
Sopa	Canja	Sopa	nabiças
Prato Principal	peru corado com Batata assada e Salada de tomate	Prato Principal	Bifanas com Arroz e Salada
Sobremesa	Pudim Flan	Sobremesa	Fruta da época
Semana 4			
Dia 1			
Sopa	brócolos e cenoura	Sopa	couve lombarda
Prato Principal	Pataniscas de bacalhau com Salada de grão de bico	Prato Principal	frango assado com Arroz branco e Legumes estufados
Sobremesa	fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 2			
Sopa	Creme de curgete	Sopa	feijão-verde
Prato Principal	Espetada de porco com Esparguete salteado e Salada	Prato Principal	Panadinhos de porco com arroz de feijão
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	logurte
Dia 3			
Sopa	espinafres	Sopa	legumes
Prato Principal	Filetes de pescada com Salada de batata e Macedónia de legumes	Prato Principal	Novilho estufado com Massa e Brócolos
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época

Dia 4			
Sopa	feijão e repolho	Sopa	alface
Prato Principal	Arroz de pato no forno com chouriço	Prato Principal	Lasanha com salada de alface
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Gelatina
Dia 5			
Sopa	Caldo verde	Sopa	hortaliça
Prato Principal	Abrótea estufada com Arroz e Repolho cozido	Prato Principal	Perna de peru assada com Massa espiral e Salada de alface e tomate
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 6			
Sopa	Creme de ervilhas	Sopa	juliana
Prato Principal	Feijoada à Transmontana	Prato Principal	Frango estufado com batata cozida
Sobremesa	Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Dia 7			
Sopa	Canja	Sopa	legumes
Prato Principal	Perna de porco assada com Batata assada, arroz e Salada de alface	Prato Principal	Almôndegas de vaca com Esparguete e Couve-de-bruxelas
Sobremesa	Pudim Flan	Sobremesa	Fruta da época

Capitações adultos*		
CARNE DE VACA		
Produto	Adultos	Capitações Observações
Bife	170 g	
Cozer(sem osso)	190 g	
Assar	180 g	
Grelhar	170 g	
Escalopes	160 g	
Escalopes para panar	120 g	
Estufar/gizar s/osso	180 g	
Para Cozido à portugues/feijoada/rancho/	100 g	Só autorizado para adultos
Arroz de carnes	80 g	
Almondegas (Industriais)	150 g	5un Adlt/4un 7-12anos/3un- 3 aos 6 anos
Croquetes (Industriais)	120 g	4un Adlt/4un 7-12anos/3un- 3 aos 6 anos
Hamburguer (Industriais)	200 g	Adulto 2 unidades
Picadas		
Empadão/lasanha	140 g	
Rolo de carne	150 g	
Bolonhesa	140 g	
CARNE DE PORCO		
Produto	Adultos	Capitações Observações
Assar	190 g	
Costeletas	250 g	
Costeletas para panar	150 g	
Estufar	190 g	
Febras	170 g	
Escalopes para panar	150 g	
Grelhar	170 g	
Fritar	190 g	
Entrecosto	280 g	
P/ cozido à portugues/feijoada/rancho	70 g	
Arroz de carnes	70 g	
Salsicha para arroz	60 g	
Salsicha de lata	4 Uni	
AVES		
Produto	Adultos	Capitações Observações
Frango		
Cozer S miúdos	280 g	

Assar	300	g	
Bife	165	g	
Coxas	250	g	
Estufar/guizar	260	g	
Fritar/grelhar	300	g	
Para arroz de carnes	80	g	
P/ cazido à portuguesa	100	g	
Jardineira	180	g	
Arroz de frango	200	g	
Hamburguer (industriais)	200	g	
Almondegas (industriais)	150	g	5un Adlt/4un 7-12anos/3un- 3 aos 6 anos
Sopas			
Canja	75	g	
Perú			
Assar	310	g	
Bife	150	g	
Coxas	250	g	
Estufar/guisar	250	g	
Escalopas para panar	120	g	
Espetadas	200	g	
Pato			
Assar	320	g	
Estufar	320	g	
Arraoz de pato	280	g	
OVOS			
Produto		Capitações	
	Adultos	Observações	
Cozido	1 Uni	Em natureza	
Mexidos	1 dl	Pasteurizados	
Omelete	1 dl	Pasteurizados	
Tortilha	1 dl	Pasteurizados	
Á Brás	1 dl	Pasteurizados	
PESCADO			
Produto		Capitações	
	Adultos	Observações	
Abrótea/Pescada	230 g		
Atúm de conserva c batata e ovo	120 g		
Bacalhau Seco			
Assar	180 g		
Caldeirada	220 g		
Cozer	180 g		
Gomes de Sá c 1!2 ovo	120 g		

Brás	120	g
Com natas	140	g
Pataniscas	4	Uni
Pastéis	4	Uni
Truta	250	g
Caldeirada	300	g
Cavala/chicharro	220	g
Carapau	250	g
Cherne	180	g
Chocos		
Fritar/grelhar	350	g
Guisar	300	g
Corvina	220	g
Dourada	230	g
Douradinhos	5	Uni
Filetes/lombos	200	g
Lulas		
Fritar/grelhar	350	g
Guisar	300	g
Maruca	200	g
Mero	200	g
Pargo		
Cozer	380	g
Guisar	300	g
Arroz	280	g
Pota	300	g
Red Fish	280	g
Robalo	280	g
Sardinha	300	g
Salmão	200	g
Solha sem cabeça	230	g
Tamboril Arroz	200	g

Guarnições

Produto	Capitações	
	Adultos	Observações
Arroz		
Doce	40	g
Guarnição base	80	g
Guarnição mista	50	g
Massa		
Guarnição base	80	g
Guarnição mista	50	g
Sopa sem horteliça	35	g
Lasanha	300	g

Batata

Assar	300	g
Cozer	300	g
Fritar	280	g
Jardineira/caldeirada	200	g
Puré	280	g
Salada russa	200	g
Sopa	120	g
Sopa caldo verde	150	g

Hortícolas

Produto	Adultos	Captações Observações
Abóbora		
Sopa base	100	g
Sopa Ñ base	50	g
Agrião		
Salada	50	g
Sopa	80	g
Alface		
Salada	60	g
Salada mista	30	g
Sopa	30	g
Alho francês	70	g
Sopa	50	g
Beterraba		
Salada mista	40	g
Brócolos		
Guarnição base	150	g
Guarnição mista	80	g
Sopa	45	g
Salada mista	50	g
Caldo verde		
Sopa	80	g
Cebola		
Arroz	20	g
Estufados	25	g
Sopa	20	g
Cenoura		
Arroz	50	g
Guarnição mista	100	g
Jardineiras/estufados	50	g
Esparregado	200	g
Salada	100	g
Salada mista	70	g

Salada russa	50	g
Sopa base	50	g
Sopa Ñ base	30	g
Cogumelos	25	g
Couve de bruxelas		
Guarnição base	100	g
Couve flor		
Guarnição mista	150	g
Sopa	70	g
Couve lombarda		
Guarnição mista	180	g
Sopa	80	g
Arroz	30	g
Couve portuguesa		
Guarnição mista	180	g
Sopa	100	g
Arroz	30	g
Couve roxa		
Salada mista	50	g
Courgettes		
Guarnição base	65	g
arroz	50	g
Guarnição com leguminosas/hortícolas	80	g
Salada russa	60	g
Sopa base	50	g
Sopa Ñ base	30	g
Ervilhas		
Arroz	50	g
Guarnição base	150	g
Guarnição com leguminosas/hortícolas	80	g
Salada russa	60	g
Sopa base	50	g
Sopa Ñ base	30	g
Esparregado		
Sopa Ñ base	200	g
Espinafres		
esparregado	300	g
Sopa Ñ base	50	g
Favas		
Sopa	50	g
Guarnição base	150	g
Feijão verde		
Guarnição mista	100	g
Jardineiras/estufados	80	g
Sopa base	60	g

Feijão seco			
Arroz	40	g	
Guarnição base	100	g	
Sopa base	40	g	
Grelas			
Arroz	50	g	
Guarnição base	180	g	
Sopa base	80	g	
Grão			
Guarnição base	100	g	
Guarnição mista	50	g	
Sopa base	100	g	
Juliana			
Sopa Ñ base	70	g	
Lentilhas			
Sopa Ñ base	25	g	
Milho			
Guarnição mista	30	g	
salada Mista	45	g	
Salada Russa	45	g	
Nabiça			
Guarnição mista	150	g	
Esparregado	200	g	
Sopa Ñ base	50	g	
Nabo			
Sopa Ñ base	40	g	
Guarnição mista	70	g	
Pepino			
Salada mista	60	g	Crianças não autorizado
Pimento			
Arroz	20	g	Crianças não autorizado
Caldeirada	20	g	
Tomate			
Arroz	50	g	
Estufado/assados/caldeiradas	50	g	
Salada	120	g	
Salada mista	60	g	
Sopa base	100	g	
Sopa Ñ base	40	g	
Frutos			
Produto	Adultos	Capitacões	Observações
Abacaxi	180 g		De acordo com calibre
Alperce	170 g		De acordo com calibre

Ameixa	160	g	De acordo com calibre
Banana	160	g	De acordo com calibre
Cereja	150	g	De acordo com calibre
Citrinos			
Tangerinas e clementinas	180	g	De acordo com calibre
Laranja	180	g	De acordo com calibre
Damasco	170	g	De acordo com calibre
Figo	150	g	De acordo com calibre
Kiwi	150	g	
Maça			
Crua	170	g	De acordo com calibre
Assar/cozer	210	g	De acordo com calibre
Melancia	300	g	De acordo com calibre
Melão	270	g	De acordo com calibre
Morango	150	g	De acordo com calibre
Nêspera	140	g	De acordo com calibre
Pêra	170	g	De acordo com calibre
Pêssego	160	g	De acordo com calibre
Uva de mesa	180	g	De acordo com calibre
Fruta calda			
Ananás/abacaxi	odelas	Uni	
Pêssego	etades	Uni	
Salada de frutas	180	g	

*** para crianças entre os 6 e 12 anos reduzir em 20%; para crianças entre os 3 e 6 anos reduzir em 50%**

Nb: Nos produtos omissos nesta tabela aplicar-se-á a capitação para produto equivalente.



AVALIAÇÃO DA REFEIÇÃO DE PROVA

Resposta Social: _____

Data de refeição: ____ / ____ / ____

Hora: _____

Quem realizou a prova (Nome): _____

COMPONENTES	MUITO MAU	MAU	ACEITÁVEL	BOM	MUITO BOM
Confeção					
Qualidade dos produtos utilizados					
Apresentação da refeição					
Apresentação do pessoal					
Eficácia do serviço					
Higiene					

Outras observações: _____

Assinatura

MAPA DE REGISTO DIÁRIO DE ENTREGA DE REFEIÇÕES

Resposta Social: _____

Relativo ao mês: _____

DIA	Almoço				Jantar			
	Quantidade	Hora de Entrega	Assinatura Receção (Quem Receciona)	Assinatura Entrega (Quem Entrega)	Quantidade	Hora de Entrega	Assinatura Receção (Quem Receciona)	Assinatura Entrega (Quem Entrega)
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								
TOTAL (Preencher Manualment e no Final do Mês)								

TOTAL DE REFEIÇÕES SERVIDAS NO MÊS: _____

Assinatura