Concurso Público Internacional

PA.003.2021_94

Fornecimento de refeições ao CRPG – Centro de Reabilitação Profissional de Gaia

Caderno de Encargos do Concurso

CRPG
Centro de Reabilitação Profissional de Gaia
Sempre ao seu lado

Índice

CADERNO DE ENCARGOS 5
Parte I Cláusulas Jurídicas 5
Cláusula 1ª Objeto do contrato 5
Cláusula 2ª Duração do Contrato 9
Cláusula 3ª Renovação do contrato 9
Cláusula 4ª Preço contratual 10
Cláusula 5ª Revisão do preço 11
Cláusula 6ª Obrigações do adjudicatário 11
Cláusula 7ª Patentes, licenças e marcas registadas 13
Cláusula 8ª Dever de sigilo 14
Cláusula 9ª Cessão da posição contratual 14
Cláusula 10ª Condições de pagamento 14
Cláusula 11ª Resolução por parte da entidade adjudicante 16
Cláusula 12ª Resolução por parte do adjudicatário 18
Cláusula 13ª Condições comuns 18
Cláusula 14ª Penalidades contratuais 19
Cláusula 15ª Contrato 20
Cláusula 16ª Comunicações e notificações 21
Cláusula 17ª Legislação aplicável e foro competente 21
Parte II Cláusulas Técnicas 21
Cláusula 18ª Refeições a fornecer 21
Cláusula 19ª Composição das refeições 23
Cláusula 20ª Confeção e serviço das refeições 25
Cláusula 21ª Sistema de marcação e fornecimento das refeições 26
Cláusula 22ª Outros bens acessórios 29
Cláusula 23ª Horário de funcionamento 29

Cláusula 24ª Utilizadores do refeitório 30
Cláusula 25ª Equipamento 31
Cláusula 26ª Pessoal 33
Cláusula 27ª Pagamentos ao pessoal do adjudicatário e legislação laboral 35
Cláusula 28ª Substituição do pessoal do adjudicatário 36
Cláusula 29ª Disciplina e apresentação do pessoal do adjudicatário 36
Cláusula 30ª Segurança e saúde no trabalho 37
Cláusula 31ª Seguros 37
Cláusula 32ª Contratos do pessoal do adjudicatário 38
Cláusula 33ª Guarda e utilização das instalações e equipamentos 38
Cláusula 34ª Higiene e limpeza 39
Cláusula 35ª Aquisição e transporte de géneros 39
Cláusula 36ª Qualidade dos alimentos e bebidas 40
Cláusula 37ª Acesso e circulação de pessoas e viaturas 41
Cláusula 38ª Sub-adjudicação 41
Cláusula 39ª Dever de colaboração 41
Cláusula 40ª Despesas a cargo da entidade adjudicante 41
Cláusula 41ª Acompanhamento da execução do contrato 41
ANEXO I – Ementas almoços - posições a) e b) do objeto do contrato 44
ANEXO II – Ementas jantares/ almoços - posições c) e d) do objeto do contrato 56
ANEXO III - Relação de capitações e especificações 61

CADERNO DE ENCARGOS

Parte I
Cláusulas Jurídicas

Cláusula 1ª
Objeto do contrato

1) O presente caderno de encargos contém as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual e tem por objeto o fornecimento de refeições ao CRPG - Centro de Reabilitação Profissional de Gaia, com a classificação CPV (Vocabulário Comum para os Contratos Públicos): 15894200 – refeições preparadas.
2) As refeições preparadas a fornecer são, nos termos do programa e do presente caderno de encargos do procedimento, as seguintes identificadas pelas posições das alíneas a) a d):

   a) Almoços a fornecer à entidade adjudicante nas instalações desta, sitas na Av. João Paulo II, em Arcozelo, Vila Nova de Gaia, em dias úteis, de segunda a sexta-feira. Os almoços serão confecionados e servidos pelo adjudicatário nas referidas instalações da entidade adjudicante. Estão incluídos no fornecimento dos almoços todos os artigos/bens alimentares e não alimentares, atividades/certificações, mão de obra, necessárias ao fornecimento, designadamente o empratamento das refeições, a limpeza e higienização de toda a palamenta, equipamentos e espaços afetos para utilização do adjudicatário e para o fornecimento e consumo das refeições (antes e após o serviço das refeições pelo adjudicatário), e que não estejam expressamente mencionadas como sendo da responsabilidade da entidade adjudicante.

   b) Almoços a fornecer à entidade adjudicante nas instalações desta, sitas na Av. Jorge Correia, em Arcozelo, Vila Nova de Gaia, em dias úteis, de segunda a sexta-feira. Os almoços serão confecionados pelo adjudicatário nas instalações da entidade adjudicante sitas na Av. João Paulo II e acondicionadas e transportadas pelo adjudicatário para as instalações da entidade adjudicante sitas na Av. Jorge Correia, em Aguda, Arcozelo, Vila Nova de Gaia. Está incluído

no fornecimento dos almoços, além do mencionado acondicionamento e transporte das refeições, bem como todos os artigos/bens alimentares e não alimentares, atividades/certificações, mão de obra, necessárias ao fornecimento, designadamente o empratamento das refeições, a limpeza e higienização de toda a palamenta, equipamentos e espaços afetos para utilização do adjudicatário e para o fornecimento e consumo das refeições (antes e após o serviço das refeições pelo adjudicatário), e que não estejam expressamente mencionadas como sendo da responsabilidade da entidade adjudicante.

c) Jantares a fornecer à entidade adjudicante nas instalações desta, sitas na Av. Jorge Correia, na Aguda, em Arcozelo, Vila Nova de Gaia, em dias úteis, de segunda a quinta-feira, e em dias feriados que ocorram de terça a quinta-feira. Os jantares serão confecionados em instalações do adjudicatário e fornecidos e servidos prontos à entidade adjudicante nas instalações desta. Está incluído no fornecimento dos jantares o seu transporte e acondicionamento, bem como todos os artigos/bens alimentares e não alimentares, atividades/certificações, mão de obra, necessárias ao fornecimento, designadamente o empratamento e disponibilização das refeições aos clientes da entidade adjudicante, a limpeza e higienização da palamenta e equipamentos utilizados antes e após o fornecimento dos jantares (antes e após o serviço das refeições pelo adjudicatário), e que não estejam expressamente mencionadas como sendo da responsabilidade da entidade adjudicante.

   O fornecimento desta posição pelo adjudicatário só se verificará quando a entidade adjudicante retomar a sua atividade de funcionamento do Alojamento dos seus clientes, pelo que o fornecimento previsto nesta posição terá início em data a determinar durante o ano de 2022, podendo mesmo não se verificar o fornecimento previsto nesta posição. Durante o período em que não se verificar o início desta posição não haverá lugar a qualquer pagamento relativo à mesma, pela entidade adjudicante ao adjudicatário, e caso se verifique que a mesma não se inicie durante o período de vigência do contrato não haverá lugar ao pagamento de qualquer valor nem a qualquer indemnização relativos a esta posição, pela entidade adjudicante ao adjudicatário.

d) Almoços a fornecer à entidade adjudicante nas instalações desta, sitas na Av. Jorge Correia, na Aguda, em Arcozelo, Vila Nova de Gaia, em dias feriados que ocorram de terça a quinta-feira. Os almoços serão confecionados em instalações do adjudicatário e fornecidos prontos à entidade adjudicante nas instalações desta. Está incluído no fornecimento dos almoços o seu transporte e acondicionamento, bem como todos os artigos/bens alimentares e não alimentares, atividades/certificações, mão de obra, necessárias ao fornecimento, designadamente o empratamento e disponibilização das refeições aos clientes da entidade adjudicante, a limpeza e higienização da palamenta e equipamentos utilizados antes e após o fornecimento dos almoços (antes e após o serviço das refeições pelo adjudicatário), e que não estejam expressamente mencionadas como sendo da responsabilidade da entidade adjudicante.

O fornecimento desta posição pelo adjudicatário só se verificará quando a entidade adjudicante retomar a sua atividade de funcionamento do Alojamento dos seus clientes, pelo que o fornecimento previsto nesta posição terá início em data a determinar durante o ano de 2022, podendo mesmo não se verificar o fornecimento previsto nesta posição. Durante o período em que não se verificar o início desta posição não haverá lugar a qualquer pagamento relativo à mesma, pela entidade adjudicante ao adjudicatário, e caso se verifique que a mesma não se inicie durante o período de vigência do contrato não haverá lugar ao pagamento de qualquer valor nem a qualquer indemnização relativos a esta posição, pela entidade adjudicante ao adjudicatário.

3) O fornecimento do objeto do contrato, incluindo designadamente a aquisição e transporte dos géneros, a conservação, a preparação, a confeção, o acondicionamento e transporte das refeições confecionadas, a colocação à disposição dos consumidores das refeições e a mão de obra necessária ao fornecimento, é inteiramente da responsabilidade do adjudicatário e deve realizar-se em condições de higiene e segurança alimentar de acordo com a legislação, normas e regulamentos em vigor aplicáveis.

4) O fornecimento das posições das alíneas a) e b) do ponto 2) da presente cláusula é realizado em conformidade com a ementa para 12 semanas definida no Anexo I do presente caderno de encargos.

5) O fornecimento das posições das alíneas c) e d) do ponto 2) da presente cláusula é realizado em conformidade com a ementa definida no Anexo II do presente caderno de encargos.

6) A entidade adjudicante pode em qualquer momento da execução do contrato suspender temporariamente e/ou cancelar a aquisição do fornecimento previsto em qualquer /quaisquer posições ou a totalidade das posições identificadas pelas alíneas a), b), c) e d) do ponto 2) da presente clausula, sem dever de qualquer pagamento ou indeminização ao adjudicatário.

7) O cancelamento ou suspensão temporária do fornecimento de refeições nos termos do número anterior será comunicada pela entidade adjudicante ao adjudicatário com uma antecedência mínima de 30 dias face à data em que o fornecimento deixa de ser realizado.

8) Em caso de não cumprimento deste prazo de aviso prévio referido no número anterior, a entidade adjudicante pagará ao adjudicatário o valor referente aos dias de aviso prévio em falta, sendo este valor diário a pagar calculado com base na média dos 30 dias imediatamente anteriores à data da suspensão/cancelamento da (s) posição (ões) suspensas/canceladas.

9) Não haverá lugar a aplicação do prazo de aviso prévio referido do número 7, nem do disposto no número 8 do presente artigo, em situações de suspensão ou cancelamento que tenham na sua origem o cumprimento de determinações governamentais, das autoridades de emergência ou de saúde pública, nomeadamente por motivos associados ao COVID 19.

10) Com exceção do previsto no número 8) da presente clausula não serão devidos pela entidade adjudicante ao adjudicatário quaisquer valores relativos às posições canceladas ou durante o período em que estão suspensas.

11) As quantidades de refeições a fornecer pelo adjudicatário, referidas nos quadros do n.º 1 do Artigo 7.º do Programa do procedimento e no n.º 1 da Cláusula 18.ª do presente caderno de encargos são quantidades estimadas, previsionais, podendo esse número variar - podendo ser superiores ou inferiores, variando em função do número de consumidores de refeições - não sendo devida qualquer indemnização pela entidade adjudicante ao adjudicatário pela alteração de quantidades durante a execução do contrato face às quantidades estimadas.

12) Os preços base unitários são os referidos no Artigo 7.º do Programa do procedimento.

13) Considerando os preços base unitários e as quantidades estimadas no Artigo 7.º do Programa do procedimento, o **preço base anual total** definido para o fornecimento do objeto do procedimento é de 144.283,60€ (cento e quarenta e quatro mil, duzentos e oitenta e três euros e sessenta cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

Cláusula 2ª
Duração do Contrato

1) O contrato inicia a sua vigência no dia 01 de janeiro de 2022 e mantém-se em vigor até ao dia 31 de dezembro de 2022, data em que termina.

2) O fornecimento do objeto do contrato inicia no primeiro dia útil do mês de janeiro de 2022.

3) Nos termos do disposto no artigo 290º A do DL 111-B/2017 de 31 de agosto será designado um gestor do contrato pela entidade adjudicante para o presente procedimento.

Cláusula 3ª
Renovação do contrato

1) O contrato poderá ser renovado automaticamente uma única vez e por igual período, ou seja, com duração de 1 de janeiro de 2023 até 31 de dezembro de

2023, se não for denunciado pelas partes com uma antecedência mínima de 60 dias do termo, por carta registada com aviso de receção.

2) A entidade adjudicante poderá rescindir unilateralmente o contrato sem observação do prazo de aviso prévio estabelecido no ponto anterior, e sem dever de qualquer indemnização ao adjudicatário, por motivos associados a determinações governamentais ou administrativas injuntivas, bem como por falta das condições legalmente instituídas para viabilizar a assunção de compromissos por parte das entidades públicas onde se encontra a entidade adjudicante.

3) A caução manter-se-á durante todo o período de duração do contrato, sendo cada eventual renovação do mesmo condicionada à prestação de nova caução que terá por referência o preço contratual de cada um dos respetivos períodos de vigência.

4) Para efeitos do ponto anterior, o adjudicatário enviará à entidade adjudicante, com uma antecedência mínima de 30 dias do termo inicial, documento da prestação da caução correspondente à eventual renovação.

5) Caso não seja comprovada a prestação de caução nos prazos definidos, o contrato não será renovado.

Cláusula 4ª
Preço contratual

1) Pelo fornecimento objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, a entidade adjudicante pagará ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

2) O preço referido no ponto anterior da presente cláusula não pode, em qualquer caso, ser superior ao preço base do procedimento acrescido de IVA.

3) O preço referido no ponto 1 da presente cláusula inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante.

4) A entidade adjudicante pagará ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, deduzido de eventuais valores que sejam legalmente aplicáveis à contratação por entidades públicas durante a execução do contrato, designadamente decorrentes de disposições da Lei do Orçamento de Estado ou de outros diplomas legais aplicáveis.

Cláusula 5ª
Revisão do preço

1) Em caso de eventual renovação do contrato o preço das refeições poderá ser revisto uma única vez. A eventual revisão de preços não poderá ocorrer antes de decorridos 12 meses de duração do contrato. Para eventual revisão de preços o adjudicatário deverá realizar proposta com 90 dias de antecedência, tendo por base a variação média dos últimos doze meses do Índice de Preços ao Consumidor (IPC) na classe "Alimentação e Bebidas" publicado pelo Instituto Nacional de Estatística (INE).

2) A revisão de preços não será aplicável ou poderá ser restringida se à data existirem determinações governamentais ou administrativas injuntivas que restrinjam a sua aplicação por parte das entidades públicas onde se encontra a entidade adjudicante.

Cláusula 6ª
Obrigações do adjudicatário

1) Sem prejuízo de outras obrigações previstas no caderno de encargos, previstas no Código dos Contratos Públicos e demais legislação aplicável, constituem designadamente obrigações do adjudicatário:

a) Fornecer o objeto do contrato em conformidade com a legislação em vigor, normas e regulamentos aplicáveis à atividade;

b) Comunicar à entidade adjudicante, logo que tenham conhecimento, os factos que tornem total ou parcialmente impossível o fornecimento, bem como o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações, nos termos do contrato celebrado;

c) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições em que são fornecidas as refeições, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem;

d) Comunicar à entidade adjudicante qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato celebrado e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para o fornecimento objeto do contrato, a sua situação jurídica ou a sua situação comercial;

e) Comunicar à entidade adjudicante a nomeação do gestor de contrato e o contacto de endereço eletrónico para articulações relativas à execução do contrato;

f) O adjudicatário obriga-se a conhecer e a cumprir integralmente os diplomas legais, regulamentares e normas em vigor em Portugal, aplicáveis no âmbito da sua atividade e em outras com esta correlacionada, assumindo eventuais responsabilidades pelo seu não cumprimento;

g) São da responsabilidade do adjudicatário todos os danos materiais e pessoais imputáveis a deficiências do fornecimento objeto do contrato, causados à entidade adjudicante e/ou a terceiros.

h) Serão inteiramente da responsabilidade do adjudicatário os encargos e as responsabilidades decorrentes do fornecimento objeto do contrato e a utilização de materiais ou produtos a que respeitem quaisquer normas de segurança, nomeadamente das pessoas, do transporte, acondicionamento,

armazenagem, conservação, as normas de patentes, licenças, marcas e outros direitos de propriedade.

i) O adjudicatário deverá assegurar que o pessoal afeto ao fornecimento do objeto do contrato está habilitado para a execução do mesmo.

2) O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias do fornecimento objeto do contrato, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de eventual intoxicação alimentar ou outras provocadas por falhas na qualidade e quantidade do fornecimento objeto do contrato, em circunstâncias que lhe sejam imputáveis, por causa e na pendência da execução do objeto contratual.

3) O adjudicatário é responsável pelo cumprimento de toda a legislação, normas e regulamentos aplicáveis em geral à sua atividade e em específico ao fornecimento do objeto do contrato, sendo responsável perante entidades oficiais, designadamente de inspeção e controlo, pelos eventuais incumprimentos que sejam identificados.

4) O fornecimento deve ser realizado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas na legislação obrigatória em vigor, nacional e comunitária, designadamente com a aplicação da metodologia HACCP, de modo a ser garantida a qualidade e características técnicas gerais das refeições.

5) O adjudicatário obriga-se a cumprir as medidas preventivas e de segurança contra o contágio da COVID-19, bem como a cumprir o Plano de Contingência da entidade adjudicante contra a COVID-19, pelo período em que durarem.

Cláusula 7ª
Patentes, licenças e marcas registadas

1) São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

2) Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o

adjudicatário indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

Cláusula 8ª
Dever de sigilo

1) O adjudicatário obriga-se a guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à entidade adjudicante e seus clientes, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato, sendo esta obrigação extensível aos seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que envolva.

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 a informação e documentação relativa à entidade adjudicante que o adjudicatário esteja legalmente obrigado a revelar por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras e administrativas competentes.

Cláusula 9ª
Cessão da posição contratual

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

2) Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve ser apresentado pelo cessionário todos os documentos de habilitação previstos no Artigo 27º do Programa do procedimento.

Cláusula 10ª
Condições de pagamento

1) A faturação e pagamento do fornecimento objeto do contrato são realizados da seguinte forma ao adjudicatário:

   a) Refeições consumidas no refeitório da entidade adjudicante, na Av. João Paulo II e na Av. Jorge Correia, por clientes, colaboradores, prestadores de serviços externos, estagiários ou visitas do CRPG e consumos de refeições requisitadas e autorizadas mediante requisição formal do CRPG: serão pagas mensalmente pela entidade adjudicante ao adjudicatário, mediante a apresentação de fatura mensal, com discriminação destes itens;

   b) Despesas fixas mensais contratualizadas: serão pagas mensalmente pela entidade adjudicante ao adjudicatário, mediante a apresentação de fatura mensal, com discriminação destes itens.

2) A periodicidade da faturação relativa ao fornecimento de refeições consumidas por colaboradores, clientes, prestadores de serviços externos, estagiários ou visitas da entidade adjudicante e as requisições de refeições realizadas formalmente por esta é mensal e em função do número de refeições efetivamente fornecidas no mês anterior àqueles.

3) As faturas serão enviadas mensalmente pelo adjudicatário até ao dia 8 do mês seguinte àquele a que dizem respeito, com exceção das faturas relativas a serviços prestados no mês de dezembro, as quais, por imposição legal, terão de ser pagas até 31 de dezembro de cada ano, pelo as faturas relativas ao mês de dezembro serão enviadas à entidade adjudicante até ao dia 26 de dezembro.

4) O pagamento das faturas é mensal e efetuado num prazo de 30 dias após a receção pela entidade adjudicante da respetiva fatura, a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação respetiva.

5) Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve 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 dias úteis. Findo aquele prazo sem que o adjudicatário tenha prestado esclarecimentos,

a entidade adjudicante assumirá o silêncio como consentimento e exigirá a substituição da fatura ou o crédito a que houver lugar. Por seu turno a entidade adjudicante obriga-se a dar resposta às reclamações do adjudicatário em igual prazo.

6) As faturas deverão ser emitidas em nome da entidade adjudicante e com referência ao contrato e discriminação dos seguintes valores:

   a) Consumos de refeições dos colaboradores, dos clientes, dos prestadores de serviços externos, dos estagiários ou visitas da entidade adjudicante integrados nos seus programas, registados no sistema informático a instalar nos refeitórios pelo adjudicatário;

   b) Consumos de refeições requisitadas formalmente pela entidade adjudicante;

   c) Outros eventuais custos previamente requisitados e autorizados pela entidade adjudicante.

7) As faturas poderão revestir a forma eletrónica, caso em que deverão ser remetidos através de meio de transmissão escrita e eletrónica de dados para o endereço servicos.financeiros@crpg.pt .

8) O pagamento será realizado para o IBAN indicado em documento bancário remetido pelo cocontratante para o endereço referido no ponto anterior, o qual deverá ser atualizado sempre que necessário.

9) Em caso de atraso do contraente público no cumprimento do prazo de pagamento, são devidos juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito pelo período correspondente à mora.

10) Os preços das refeições serão afixados nos refeitórios, em local visível, com IVA incluído e após autorizados pela entidade adjudicante.

Cláusula 11ª
Resolução por parte da entidade adjudicante

1) Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, 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.

2) A entidade adjudicante pode resolver o contrato, nomeadamente, quando ocorrerem as seguintes circunstâncias imputáveis ao adjudicatário:

   a) O fornecimento das refeições de qualquer posição do objeto do contrato (alíneas a) a d) do ponto 2) da Cláusula 1ª se encontre gravemente prejudicado;

   b) Incumprimento das ementas e/ou quantidades individuais empratadas;

   c) Incumprimento dos horários de fornecimento das refeições;

   d) Diminuição sensível e/ou sistemática da quantidade ou da qualidade dos alimentos e/ou das bebidas;

   e) Prática de atos dolosos ou negligentes que prejudiquem a quantidade ou qualidade dos produtos fornecidos ou o normal funcionamento e eficiência dos refeitórios da entidade adjudicante;

   f) Prática de atos dolosos ou negligentes que prejudiquem os utilizadores dos refeitórios da entidade adjudicante;

   g) Obstrução à atuação do serviço ou entidade a quem compete a inspeção;

   h) Utilização abusiva ou deterioração anormal das instalações, equipamento ou material.

   i) Não cumprimento de obrigações assumidas no articulado do presente caderno de encargos.

   j) Não cumprimento das medidas de segurança e de prevenção do contágio de doenças, nomeadamente COVID_19.

3) A resolução do contrato será realizada por escrito e produzirá efeitos a partir da data que se fixar na respetiva notificação, sendo que esta data não poderá ser anterior à data da receção, pelo destinatário, da referida notificação.

4) Para efeitos de aplicação do número anterior, e salvo pelos motivos constantes do n.º 1 do art.º 124º do CPA, a entidade adjudicante procederá previamente a audiência prévia do adjudicatário, nos termos da legislação em vigor aplicável.

Cláusula 12ª
Resolução por parte do adjudicatário

1) O adjudicatário pode resolver o contrato nos termos previstos no art.º 332.º do Código dos Contratos Públicos.

2) A comunicação da rescisão não poderá afetar a prestação dos serviços objeto do contrato e produzirá efeitos no prazo de 60 dias a contar da data da receção da notificação pela entidade adjudicante, com exceção do previsto no nº 4 do artº 332º do CCP.

Cláusula 13ª
Condições comuns

1) A resolução não prejudica quaisquer ações de responsabilidade civil por factos verificados durante o período de vigência do contrato.

2) O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais do direito, à outra parte o direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.

3) Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando se verificar que o objeto do contrato não corresponde às características e especificações que lhe são atribuídas na proposta e restante documentação apresentada pelo adjudicatário.

Cláusula 14ª
Penalidades contratuais

1) Pelo incumprimento das obrigações emergentes do contrato, a entidade adjudicante poderá exigir ao adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, nos seguintes termos:

   a) Atraso no início do fornecimento ou suspensão do fornecimento: Se existir atraso no dia de início do fornecimento ou sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporal do fornecimento por parte do adjudicatário este ficará sujeito ao pagamento de uma sanção correspondente ao quadruplo do valor das refeições em falta e indemnizará a entidade adjudicante das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa;

   b) Resultados microbiológicos indiciadores de contaminação: Sempre que forem efetuadas análises pela entidade adjudicante, ou por outras entidades oficiais, em que os resultados obtidos não sejam aceitáveis, poderá ser aplicada ao adjudicatário uma sanção correspondente à totalidade das refeições fornecidas nesse mês à entidade adjudicante em que forem recolhidas as amostras;

   c) Falta de qualidade e quantidade insuficiente, atraso no fornecimento diário, incumprimento do tempo máximo de espera em fila, e incumprimento do prazo de disponibilização das ementas pelo adjudicatário no sistema informático para marcação de refeições pelos utilizadores: Sempre que, de forma comprovada pelos registos de verificação e controlo, se verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato relativamente a parâmetros indicados, nomeadamente a presença de objetos estranhos na refeição, mau cheiro, alimentos crus, mau aspeto, sabor a produtos deteriorados, características organoléticas não apropriadas, má confeção, quantidade insuficiente, atraso não justificado no horário do fornecimento das refeições, do cumprimento do tempo máximo de espera em fila, e incumprimento do prazo de disponibilização das ementas pelo adjudicatário no sistema informático SIGE UNICARD da empresa MicroIO para marcação de refeições pelos utilizadores, a entidade

adjudicante não pagará as refeições fornecidas nesses dias e poderá fazer-se ressarcir dos custos incorridos com o fornecimento de refeições alternativas, bem como aplicar uma sanção ao adjudicatário, correspondente ao quadruplo do valor das refeições.

2) A entidade adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

3) As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 15ª
Contrato

1) O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2) O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
   a) os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
   b) os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
   c) o presente Caderno de Encargos;
   d) a proposta adjudicada;
   e) os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3) Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem indicada no Código do Contratos Públicos (CCP).
4) São por conta do adjudicatário as despesas inerentes à celebração do contrato nos termos da legislação em vigor.
5) O adjudicatário obriga-se a entregar à entidade adjudicante os seguintes documentos, para celebração do contrato:

   a) Documento comprovativo de autorização para o exercício da atividade de fornecimento de refeições objeto do procedimento.

b) Documento com a identificação do representante do adjudicatário e documentos comprovativos de poderes para a celebração do contrato.

6) A celebração do contrato associado ao procedimento, bem como a sua eventual renovação, fica condicionada à criação das condições legalmente instituídas para viabilizar a assunção de compromissos por parte das entidades públicas, onde se encontra a entidade adjudicante.

Cláusula 16ª
Comunicações e notificações

1) As notificações e comunicações entre as partes do contrato devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para a sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

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

Cláusula 17ª
Legislação aplicável e foro competente

1) O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

2) Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo e Fiscal do Porto, com expressa renúncia a qualquer outro.

Parte II
Cláusulas Técnicas

Cláusula 18ª
Refeições a fornecer

1) O número médio diário estimado de refeições (inclui completas e modulares) a fornecer em cada uma das posições que constitui o objeto do contrato é o seguinte:

a)

Posição a) do ponto 2 do objeto do contrato - Almoços a fornecer à entidade adjudicante nas instalações desta, sitas na Av. João Paulo II, em Arcozelo, Vila Nova de Gaia, em dias úteis, de segunda a sexta-feira.	**Quantidade média estimada diária (exceto dias de férias de agosto e dezembro):**	**Quantidade média diária estimada em dias de férias,**	
		18 dias em agosto:	**4 dias em dezembro:**
	141 almoços	5 almoços	5 almoços

b)

Posição b) do ponto 2 do objeto do contrato - Almoços a fornecer à entidade adjudicante nas instalações desta, sitas na Av. Jorge Correia, em Arcozelo, Vila Nova de Gaia, em dias úteis, de segunda a sexta-feira.	**Quantidade média estimada diária (exceto dias de férias de agosto e dezembro):**	**Quantidade diária estimada em dias de férias, previstos**	
		18 dias em agosto:	**4 dias em dezembro:**
	35 almoços	0 almoços	0 almoços

c)

Posição c) do ponto 2 do objeto do contrato - Jantares a fornecer à entidade adjudicante nas	**Quantidade estimada diária (exceto dias de férias de agosto e dezembro):**	**Quantidade diária estimada em dias de férias, previstos**	
		18 dias em agosto:	**4 dias em dezembro:**

instalações desta, sitas na Av. Jorge Correia, na Aguda, em Arcozelo, Vila Nova de Gaia, em dias úteis, de segunda a quinta-feira, e em dias feriados que ocorram de terça a quinta-feira.	15 jantares	0 jantares	0 jantares

d) O número médio estimado de almoços em dia feriados a fornecer na posição da alínea d) é de 10 almoços.

2) Caso o número médio estimado/previsional de refeições diárias da posição da alínea a) do ponto 2) do objeto do contrato venha a sofrer desvios (positivos ou negativos) em três meses consecutivos, superiores a 30%, a entidade adjudicante ou o adjudicatário podem propor a revisão do contrato no que se refere ao ajustamento do quadro de pessoal, afeto ao fornecimento de refeições, na proporção de um elemento por cada fração de 35 refeições diárias.

3) Nos períodos de férias institucionais da entidade adjudicante o adjudicatário executará o fornecimento previsto na posição da alínea a) do ponto 2) do objeto do contrato, no mínimo, com um cozinheiro.

Cláusula 19ª
Composição das refeições

1) A refeição individual completa mencionada nas posições das alíneas a), b), c) e d) do ponto 2) do objeto do contrato é constituída pelos seguintes elementos:

   a) pão embalado individualmente (normal ou de mistura/integral/ e broa);

   b) 1 sopa;

   c) 1 prato principal (de carne, peixe, dieta e vegetariano) de acordo com o Anexo I do presente caderno de encargos;

   d) 1 prato de salada variada;

   e) 1 sobremesa

f) 1 garrafa de água sem gás de 0,33l.

2) O adjudicatário definirá os preços de cada um dos elementos da refeição individual completa para que estes possam ser vendidos em separado, o que é designado por refeição individual modular.

3) A refeição individual modular apenas será fornecida nas posições a) e b) do ponto 2) do objeto do contrato.

4) A garrafa de água sem gás será fornecida à temperatura normal e fria.

5) A sobremesa deve ser variada e constituída por opções simultâneas de doce, iogurte e fruta fresca.

6) As quantidades para cada refeição individual são as que constam da "Relação de Capitações e Especificações", Anexo III, do presente caderno de encargos – referem-se a pesos brutos, isto é, pesos de aquisição.

7) As ementas diárias das posições a) e b) do ponto 2) do objeto do contrato são sempre constituídas por quatro pratos principais, para opção do utilizador do Restaurante Social aquando da marcação da refeição: carne, peixe, dieta e prato vegetariano.

8) Nos períodos de férias institucionais da entidade adjudicante, a ementa diária será constituída por dois pratos principais, sendo um prato de dieta e o outro de carne ou peixe, alternadamente.

9) Para as posições a) e b) do ponto 2) do objeto do contrato, o fornecimento das refeições será realizado de acordo com a ementa para 12 semanas definida no Anexo I do presente caderno de encargos. Esta ementa é rotativa, repetindo-se ao fim desse período de tempo.

10) O adjudicatário poderá pontualmente e justificadamente propor à entidade adjudicante a alteração de pratos da ementa diária constante do Anexo I.

11) Para as posições c) e d) do ponto 2) do objeto do contrato, o fornecimento das refeições será realizado de acordo com a ementa constante do Anexo II, ou seja,

para o fornecimento das refeições destas posições c) e d) o adjudicatário enviará à entidade adjudicante uma ementa devendo para cada dia da semana constar quatro opções de pratos (dois de carne e dois de peixe) constantes do Anexo II, podendo também o adjudicatário propor em simultâneo outros pratos para opção. Da ementa proposta será escolhido um prato pela entidade adjudicante, ou dois pratos caso existam clientes da entidade adjudicante com dietas alimentares.

12) Os géneros utilizados na confeção das refeições devem ser de boa qualidade e encontrar-se em perfeito estado de conservação e higiene e segurança alimentar, respeitando as especificações constantes do Anexo III, as normas e legislação em vigor nesta matéria.

13) As refeições devem ser empratadas com uma apresentação cuidada e respeitando as capitações.

14) Aos clientes da entidade adjudicante será servida refeição individual completa.

Cláusula 20ª
Confeção e serviço das refeições

1) As refeições das posições a) e b) do ponto 2) do objeto do contrato são confecionadas na cozinha do refeitório da entidade adjudicante (designado "Restaurante Social") sito na Av. João Paulo II, em Arcozelo, Vila Nova de Gaia, com exceção dos alimentos pré-embalados adquiridos pelo adjudicatário.

2) As refeições da posição a) do ponto 2) do objeto do contrato são servidas pelo adjudicatário no refeitório da entidade adjudicante (designado "Restaurante Social") sito na Av. João Paulo II, em Arcozelo, Vila Nova de Gaia.

3) As refeições da posição b) do ponto 2) do objeto do contrato após serem confecionadas pelo adjudicatário são acondicionadas e transportadas pelo adjudicatário para o refeitório da entidade adjudicante sito na Av. Jorge Correia, em Aguda, Arcozelo, Vila Nova de Gaia, local onde são empratadas e servidas pelo adjudicatário.

4) O tempo máximo de espera em fila pelo fornecimento de refeições é de 10 minutos.

5) As refeições das posições c) e d) do ponto 2) do objeto do contrato são confecionadas em cozinha do adjudicatário e deverão reunir todas as condições exigidas por lei e posteriormente acondicionadas e transportadas pelo adjudicatário para as instalações da entidade adjudicante sitas na Av. Jorge Correia, em Aguda, Arcozelo, em Vila Nova de Gaia, local onde são empratadas e servidas pelo adjudicatário.

6) As refeições objeto do contrato serão confecionadas e fornecidas pelo adjudicatário de acordo com as normas, regulamentos e legislação em vigor aplicável.

7) O transporte das refeições confecionadas das posições b), c) e d) do ponto 2) do objeto do contrato é da responsabilidade do adjudicatário. Todo o equipamento e material necessário ao transporte das referidas refeições confecionadas são da responsabilidade do adjudicatário. No transporte devem ser escrupulosamente cumpridas as condições instituídas pela legislação em vigor e pelas regras de boas práticas de higiene. É da responsabilidade do adjudicatário a limpeza e higienização dos equipamentos onde coloca e transporta as refeições confecionadas, dando cumprimento à legislação em vigor.

Cláusula 21ª
Sistema de marcação e fornecimento das refeições

1) O fornecimento de refeições far-se-á mediante sistema de gestão, marcação e validação de consumo de refeições efetuado pelo sistema SIGE UNICARD da empresa MicroIO.

2) As refeições serão marcadas pelos utilizadores, via sistema SIGE UNICARD da empresa MicroIO, pelo portal ou pelo quiosque, até às 17h00 do dia útil anterior ao consumo da refeição. Mediante confirmação de disponibilidade, no horário de almoço, junto do adjudicatário na linha de self, os utilizadores poderão consumir refeições não marcadas previamente, caso exista disponibilidade de prato.

3) Refeições previamente marcadas poderão ser desmarcadas pelos utilizadores, via sistema SIGE UNICARD da empresa MicroIO, pelo portal ou pelo quiosque, até às 17h00 do dia útil anterior ao consumo da refeição. Em situações excecionais, os utilizadores poderão desmarcar refeições no próprio dia até às 09h30, telefonicamente ou por email junto do adjudicatário.

4) Refeições previamente marcadas e não consumidas ou desmarcadas no próprio dia após as 09h30 são pagas ao adjudicatário.

5) A entidade adjudicante disponibiliza sistema informático de registo e gestão de fornecimento de refeições compatível com o sistema de agendamento, marcação e validação de refeições efetuado pelo sistema SIGE UNICARD da empresa MicroIO e o cartão pontométrico utilizado pelos utilizadores dos refeitórios para marcação e registo da receção da refeição.

6) O sistema informático de registo e gestão de fornecimento de refeições indicado no ponto anterior, disponibilizará mensalmente a seguinte informação para controlo de faturação pela entidade adjudicante, cuja informação deverá ser validada e é da responsabilidade do adjudicatário:
   a) Consumo detalhado mensal por cada nº de cartão, em ficheiro de excel.

   b) Consumo total por cada nº de cartão, em ficheiro de excel. O ficheiro excel mencionado, relativo a consumos detalhados por cartão, deverá estar estruturado e conter os seguintes dados:

      - Tipo de utilizador: Colaboradores; Clientes/Formandos;
      - Número do cartão;
      - Nome do utilizador;
      - Data e hora;
      - Local: Arcozelo ou Aguda;
      - Descrição do artigo consumido;
      - Quantidade;
      - Preço unitário;
      - Preço total;

- Refeições consideradas de “faltosos”;
- NIF de utilizador (informação a disponibilizar pelo CRPG;
- Projeto afeto (informação a disponibilizar pelo CRPG);
- nº SIGIC (informação a disponibilizar pelo CRPG);
- Serviço frequentado pelo cliente (informação a disponibilizar pelo CRPG)

7) Constituem responsabilidade do adjudicatário eventuais necessidades e custos de formação para a sua utilização do sistema SIGE UNICARD da empresa MicroIO.

8) O adjudicatário destacará um elemento do seu pessoal para permanecer no final do balcão de self, a fim de proceder ao registo de refeições não marcadas e consumidas, por disponibilidade, e proceder ao registo de consumos extra pelos utilizadores dos refeitórios da entidade adjudicante (consumos de bens alimentares que façam parte da refeição modular, não incluindo o prato principal).

9) As refeições serão servidas em regime “self-service”, sendo o prato principal empratado pelo adjudicatário aquando da passagem dos utilizadores no balcão de self, com exceção dos pratos que pela sua natureza careçam de empratamento prévio.

10) O empratamento pelo adjudicatário é realizado pela visualização da marcação do utilizador em monitor existente junto da zona de empratamento, após o utilizador passar o seu cartão no leitor de cartões do sistema SIGE UNICARD da empresa MicroIO.

11) A validação do consumo da refeição é realizada com a passagem pelo utilizador do seu cartão no leitor de cartões do sistema SIGE UNICARD da empresa MicroIO existente imediatamente antes do balcão de self (em simultâneo com a validação do consumo da refeição é visualizada pelo adjudicatário, junto da zona de empratamente, qual a refeição marcada pelo utilizador).

12) No final da refeição os utilizadores dos refeitórios colocarão os tabuleiros nos locais destinados a esse fim.

13) É da responsabilidade do adjudicatário a colocação, disponibilização das ementas, que constituem o Anexo I e o Anexo II do presente caderno de encargos, no sistema informático SIGE UNICARD da empresa MicroIO, para a marcação de refeições pelos utilizadores dos refeitórios da entidade adjudicante. O adjudicatário tem que colocar/disponibilizar as ementas no sistema SIGE UNICARD da empresa MicroIO para um período mínimo de quatro semanas.

14) Enquanto permanecerem as medidas de prevenção e segurança contra o contágio da COVID-19, o adjudicatário é responsável pela desinfeção das mesas e cadeiras entre mudança de utilizadores nas mesmas, utilizando produtos adequados para o efeito.

Cláusula 22ª
Outros bens acessórios

1) O adjudicatário disponibilizará toalhetes para os tabuleiros, guardanapos de papel, palhinhas, película para embalamento de talheres e peças de fruta, bem como outros consumíveis inerentes ao fornecimento das refeições, em quantidade e qualidade adequadas.

2) O adjudicatário disponibilizará os géneros necessários para tempero de saladas pelos consumidores, designadamente azeite, sal e vinagre. Enquanto durarem as medidas de prevenção e segurança contra o contágio da COVID-19 os temperos são colocados pelo adjudicatário, mediante as preferências dos utilizadores.

3) O adjudicatário disponibilizará no âmbito do fornecimento das refeições todos os materiais e equipamentos necessários ao cumprimento das medidas de segurança e proteção contra o contágio de doenças, nomeadamente da COVID 19.

Cláusula 23ª
Horário de funcionamento

1) O Restaurante Social nas instalações sitas na Av. João Paulo II, em Arcozelo, funcionará todos os dias úteis do ano, com exceção dos dias considerados de encerramento institucional, por motivos de férias ou de dispensa institucional (estimando-se estes últimos em quatro dias por ano).

2) O horário de serviço dos almoços da posição a) do ponto 2) do objeto do contrato decorrerá no período das 12h15 às 13h45, podendo este horário ser alargado em função das necessidades da entidade adjudicante. O período de maior afluência de utilizadores decorre, tendencialmente, entre as 12h30 e as 13h15.

3) O tempo máximo de espera dos utilizadores dos refeitórios pelo fornecimento da refeição não poderá ser superior a 10 minutos, salvo em situações justificadas e devidamente justificadas.

4) O fornecimento de refeições deve decorrer durante o respetivo horário de funcionamento sem interrupções durante esse período.

5) O horário de serviço dos almoços nas instalações sitas na Av. Jorge Correia, em Aguda, Arcozelo, - posição b) e d) do ponto 2) do objeto do contrato - decorrerá entre as 12h30 e as 13h30, sendo o período de maior afluência de pessoas tendencialmente entre as 12h30 e as 13h00.

6) O horário de serviço dos jantares nas instalações sitas na Av. Jorge Correia, em Aguda, Arcozelo, - posição c) do ponto 2) do objeto do contrato – inicia às 20h00 e decorrerá entre as 20h00 e as 21h00.

7) Durante a execução do contrato os horários de serviço/funcionamento poderão ser alterados pela entidade adjudicante.

Cláusula 24ª
Utilizadores do refeitório

1) Aos refeitórios da entidade adjudicante só podem ter acesso os colaboradores e clientes do CRPG, pessoas em serviço na entidade adjudicante e outros devidamente autorizados por esta.

2) Os utilizadores dos refeitórios são na sua maioria clientes da entidade adjudicante, pessoas com deficiências e incapacidades, pelo que o fornecimento do objeto do contrato pelo adjudicatário deve ser realizado de forma adequada em termos de

relacionamento interpessoal e com um ritmo específico, resultante das características próprias ao nível da mobilidade e autonomia pessoal daqueles.

3) É vedado ao adjudicatário fornecer refeições ou produtos confecionados na entidade adjudicante para fora da entidade adjudicante.

Cláusula 25ª
Equipamento

1) A entidade adjudicante põe à disposição do adjudicatário para execução do objeto do contrato o software, mobiliário, equipamento e palamenta existentes, necessários ao fornecimento do objeto do contrato.

2) A manutenção do equipamento, mobiliário e palamenta disponibilizados pela entidade adjudicante será realizada por esta e a suas expensas, ficando o adjudicatário obrigado a comunicar à entidade adjudicante, via correio eletrónico, as avarias e anomalias que se verifiquem naqueles e a tomar as medidas de segurança e de emergência necessárias para evitar eventuais acidentes e agravamento das avarias.

3) Os concorrentes deverão antes de apresentarem as suas propostas tomar conhecimento direto das instalações, dos equipamentos e do material existente, sob pena de não serem aceites reclamações posteriores sobre eventuais deficiências ou dificuldade de funcionamento.

4) O início e o fim da execução do contrato serão precedidos de inventário, efetuado em simultâneo pelo adjudicatário e pela entidade adjudicante.

5) A entidade adjudicante disponibilizará, no refeitório, software informático para identificação, registo e gestão de refeições a consumir e consumidas, compatível com os cartões de identificação dos colaboradores e clientes da entidade adjudicante. A manutenção e atualização do referido software será realizada por esta e a suas expensas, ficando o adjudicatário obrigado a comunicar à entidade adjudicante, via correio eletrónico, as avarias e anomalias que se verifiquem.

6) Será da responsabilidade e expensas do adjudicatário a colocação, no refeitório, de hardware informático (leitores de cartões RFID, POS´s, monitores) para leitura, identificação e registo de refeições a consumir e consumidas, compatível com o software e cartões de identificação dos colaboradores e clientes do CRPG. A manutenção e atualização é da responsabilidade e expensas do adjudicatário.

7) O adjudicatário fica obrigado a instalar máquinas para fornecimento de café e de bens alimentares de cafetaria nas instalações da entidade adjudicante: duas máquinas de sólidos e três máquinas de café nas instalações sitas na Av. João Paulo II e uma máquina de café nas instalações sitas na Av. Jorge Correia.

8) O pagamento dos bens alimentares (sólidos e bebidas) consumidos nas máquinas referidas no número anterior é realizado diretamente pelos utilizadores na máquina, no ato do consumo.

9) A lista de bens alimentares a disponibilizar pelo adjudicatário nas máquinas referidas no número 8 da presente cláusula é previamente sujeita a autorização da entidade adjudicante.

10) O adjudicatário é responsável pelo bom funcionamento das máquinas referidas no número 8 da presente cláusula, pelo seu abastecimento e pela qualidade dos artigos alimentares (sólidos e bebidas).

11) Constitui responsabilidade do adjudicatário a reparação e assistência técnica das máquinas referidas no número 8 da presente cláusula, bem como todos os custos associados à sua instalação, reparação, assistência técnica e eventual substituição.

12) Constitui responsabilidade do adjudicatário todos os danos, de qualquer natureza, causados pelas máquinas referidas no número 8 da presente cláusula, e pela sua utilização, à entidade adjudicante e aos utilizadores.

13) A entidade adjudicante pode a qualquer momento da execução do contrato solicitar ao adjudicatário a desinstalação parcial ou total das máquinas referidas no número 8 da presente cláusula, sem o dever de qualquer indeminização.

Cláusula 26ª
Pessoal

1) É ao adjudicatário que compete garantir a qualidade e eficaz funcionamento na execução do objeto do contrato, e o cumprimento dos horários e tempos definidos no presente caderno de encargos para as posições a), b) c) e d) do ponto 2) do objeto do contrato.

2) É considerado o seguinte quadro de referência de pessoal do adjudicatário, a afetar direta e diariamente ao fornecimento do objeto da posição a) do ponto 2) do objeto do contrato, tendo por base o número estimado diário de refeições:

2.1) Até 45 refeições por dia:
- Um encarregado de refeitório a tempo parcial: 2 horas por dia
- Um cozinheiro de 1ª a tempo completo: 8 horas por dia

2.2) Entre 46 e 80 refeições por dia:
- Um encarregado de refeitório a tempo parcial: 2 horas por dia
- Um cozinheiro de 1ª a tempo completo: 8 horas por dia
- Um empregado de refeitório a tempo parcial: 4 horas por dia

2.3) Entre 81 e 115 refeições por dia:
- Um encarregado de refeitório a tempo parcial: 4 horas por dia
- Um cozinheiro de 1ª a tempo completo: 8 horas por dia
- Um empregado de refeitório a tempo completo: 8 horas por dia

2.4) Entre 116 e 150 refeições por dia:
- Um encarregado de refeitório a tempo parcial: 4 horas por dia
- Um cozinheiro de 1ª a tempo completo: 8 horas por dia
- Um cozinheiro a tempo parcial: 4 horas por dia
- Um empregado de refeitório a tempo completo: 8 horas por dia

2.5) Entre 151 e 190 refeições por dia:
- Um encarregado de refeitório a tempo completo: 8 horas por dia
- Um cozinheiro de 1ª a tempo completo: 8 horas por dia

- Um cozinheiro a tempo parcial: 8 horas por dia

- Um empregado de refeitório a tempo completo: 8 horas por dia

3) O quadro de pessoal do adjudicatário a afetar direta e diariamente ao fornecimento da posição a) do ponto 2) do objeto do contrato, em conformidade com o número estimado de refeições no objeto do caderno de encargos, será constituído no mínimo por:

   a) 1 encarregado de refeitório (ou equivalente), diariamente, a tempo parcial, com um mínimo de 04h00 de trabalho;

   b) 1 cozinheiro de 1ª, diariamente, a tempo completo;

   c) 1 cozinheiro, diariamente, a tempo parcial, com um mínimo de 04h00 de trabalho;

4) 1 empregado de refeitório para tarefas diversas, designadamente confeção de sobremesas, diariamente, a tempo completo.

5) A entidade adjudicante disponibilizará dos seus quadros, os seguintes profissionais para o fornecimento de refeições que constituem a posição a) do ponto 2) do objeto do contrato: dois auxiliares de cozinha, diariamente, sendo um a tempo completo (sete horas diárias – das 09h00 às 17h00, com intervalo para almoço das 14h00 às 15h00) e um a tempo parcial (três horas e meia diárias, das 09h00 às 10h00, das 11h15 às 13h15 e das 15h00 às 15h30);

6) A entidade adjudicante assume a responsabilidade por todos os encargos inerentes aos profissionais do seu quadro de pessoal referidos no número anterior da presente cláusula, bem como todos os direitos e obrigações inerentes à sua relação contratual laboral com estes.

7) O adjudicatário manterá o quadro de pessoal apresentado na sua proposta enquanto se mantiverem as condições do funcionamento e o número de utilizadores do refeitório, nos termos da Cláusula 18ª, carecendo eventuais alterações de acordo escrito da entidade adjudicante.

8) O pessoal do adjudicatário e o pessoal da entidade adjudicante referidos nos números 2 e 5, respetivamente, da presente cláusula ficam obrigados a colaboração mútua na execução das tarefas diárias que sejam afetas, sendo da responsabilidade do adjudicatário garantir a gestão técnica e logística, a qualidade, a segurança e eficiência no fornecimento do objeto do contrato.

9) O adjudicatário obriga-se a substituir o seu pessoal nos eventuais dias de ausência dos mesmos.

Cláusula 27ª
Pagamentos ao pessoal do adjudicatário e legislação laboral

1) Os pagamentos ao pessoal do adjudicatário são da responsabilidade do adjudicatário, assim como o cumprimento de todas as disposições legais aplicáveis à relação contratual do adjudicatário com o pessoal que afete ao fornecimento do objeto do contrato.

2) O adjudicatário deverá respeitar toda a legislação em vigor, devendo nomeadamente observar as prescrições legais sobre segurança e saúde no trabalho, sanidade, salários mínimos, horários de trabalho, segurança e responsabilidade por acidentes de trabalho, sendo o único responsável por quaisquer determinações ou sanções que lhe sejam impostas por entidades oficiais.

3) O adjudicatário obriga-se ainda a enviar à entidade adjudicante, quando solicitado, comprovação da apresentação das folhas de remunerações entregues na Segurança Social, onde constem todos os colaboradores envolvidos, bem como o pagamento das respetivas contribuições para aquele organismo.

4) O comprovado não cumprimento pelo adjudicatário das obrigações referidas nos números anteriores da presente cláusula confere à entidade adjudicante o direito de rescindir o contrato de fornecimento de refeições.

Cláusula 28ª
Substituição do pessoal do adjudicatário

1) O adjudicatário deve informar previamente a entidade adjudicante, de qualquer substituição de pessoal que pretenda efetuar.

2) Mediante pedido fundamentado da entidade adjudicante, o adjudicatário obriga-se a substituir qualquer elemento do seu pessoal, e com efeitos imediatos após o pedido de substituição pela entidade adjudicante.

Cláusula 29ª
Disciplina e apresentação do pessoal do adjudicatário

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

2) O adjudicatário assegurará a assiduidade e pontualidade do seu pessoal.

3) O pessoal deve usar farda de trabalho adequada, em perfeito estado de conservação e limpeza, completa (incluindo proteção para o cabelo e calçado), e exclusiva para a atividade desenvolvida, de acordo com a legislação em vigor, sendo da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento do fardamento ao seu pessoal.

4) A entidade adjudicante reserva-se o direito de definir características dos fardamentos, caso não julgue adequado os fornecidos pelo adjudicatário.

5) O pessoal da entidade adjudicante utilizará fardamento próprio desta.

6) Todo o pessoal que manipula e prepara os alimentos tem de evidenciar uma escrupulosa higiene pessoal.

7) O adjudicatário e o seu pessoal ficam obrigados ao cumprimento do Plano de Contingência contra o COVID 19 da entidade adjudicante.

Cláusula 30ª
Segurança e saúde no trabalho

1) O adjudicatário é responsável por fornecer ao seu pessoal todos os equipamentos de proteção individual, incluindo os equipamentos e materiais de prevenção do contágio da COVID 19.

2) O adjudicatário é responsável por comunicar a todo o pessoal afeto ao refeitório as normas no âmbito da higiene e segurança alimentar bem como no âmbito da segurança e saúde no trabalho aplicáveis e as suas atualizações.

3) O adjudicatário fica obrigado ao cumprimento de toda a legislação laboral e no âmbito da segurança e saúde no trabalho aplicável ao seu pessoal.

Cláusula 31ª
Seguros

1) Sem prejuízo das responsabilidades e obrigações que lhe estão cometidas nos termos do contrato e demais documentação integrante do título contratual, o adjudicatário é obrigado a contratar e manter válidos os seguintes seguros:

   a) Seguro de acidentes de trabalho, abrangendo todo o pessoal que envolva no fornecimento objeto do contrato;

   b) Seguro do equipamento que o adjudicatário trouxer para as instalações da entidade adjudicante, ou nelas tiver instalado, contra perdas ou danos de qualquer natureza;

   c) Seguro de responsabilidade civil, cobrindo todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, eventualmente causados à entidade adjudicante e a terceiros, por si ou pelo pessoal que afete ao fornecimento objeto do contrato.

   d) Seguro automóvel obrigatório relativo às viaturas que afete ao transporte das refeições preparadas e/ou outros transportes.

Cláusula 32ª
Contratos do pessoal do adjudicatário

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

Cláusula 33ª
Guarda e utilização das instalações e equipamentos

1) O adjudicatário é responsável pela correta utilização das instalações e pela correta utilização e guarda da palamenta, equipamentos e outros materiais, artigos que lhe forem confiados, não lhes dando uso diferente do que lhes é devido, respeitando as instruções de utilização e/ou funcionamento ou as que lhe sejam dadas pela entidade adjudicante, bem como, e em especial, as regras e procedimentos de segurança aplicáveis.

2) No termo do contrato, o adjudicatário obriga-se a devolver os bens que lhe tenham sido confiados, em perfeito estado de utilização e conservação.

3) A limpeza e manutenção diária corrente dos equipamentos serão realizadas pelo adjudicatário.

4) A manutenção preventiva programada dos equipamentos a gás e de frio será realizada pela entidade adjudicante.

5) O adjudicatário é responsável por comunicar à entidade adjudicante todas as anomalias e avarias dos equipamentos afetos aos dois refeitórios (Arcozelo e Aguda), bem como pela tomada de medidas de emergência necessárias para garantia da segurança.

6) A manutenção curativa dos equipamentos será realizada pela entidade adjudicante após receção da comunicação da avaria/anomalia prevista no número anterior.

7) Será da responsabilidade do adjudicatário o pagamento de reparações de equipamento avariado ou com anomalias devido a deficiente utilização.

8) Quando num inventário se verifique a falta de qualquer equipamento ou material, ou falta não justificada de palamenta, estes serão repostos pelo adjudicatário, sob pena de serem deduzidos na faturação em débito.

9) O adjudicatário é responsável por controlar a existência de gás no refeitório das instalações de Arcozelo, devendo comunicar à entidade adjudicante a necessidade de abastecimento.

Cláusula 34ª
Higiene e limpeza

1) O adjudicatário obriga-se a manter, permanentemente, em boas condições de higiene e limpeza as instalações, equipamento, palamenta e material que lhe forem confiados nos refeitórios das instalações da entidade adjudicante em Arcozelo e na Aguda.

2) Os artigos e serviços necessários para a higiene, lavagem e limpeza são da responsabilidade do adjudicatário, devendo ser produtos homologados para o fim a que se destinam e permanecer guardados no local próprio, separados dos produtos alimentares.

3) A obrigação a que se refere este artigo inclui todo o equipamento, palamenta, material e instalações/superfícies, nomeadamente, pavimentos, paredes, portas, janelas, vidros interiores e sistemas de exaustão de fumos, devendo ser definido pelo adjudicatário um Plano de Limpeza e Higienização, por forma a contemplar a globalidade das instalações e equipamentos, frequência e métodos utilizados – nas instalações da entidade adjudicante em Arcozelo e na Aguda.

Cláusula 35ª
Aquisição e transporte de géneros

1) A aquisição e transporte dos géneros necessários para o fornecimento das refeições são da responsabilidade do adjudicatário.

2) Na aquisição e no transporte dos géneros devem ser escrupulosamente cumpridas as condições instituídas pela legislação e normas em vigor e pelas regras de boa prática.

Cláusula 36ª
Qualidade dos alimentos e bebidas

1) Em todos os processos, designadamente de armazenamento, congelação, preparação, confeção e empratamento de alimentos, o adjudicatário é obrigado a cumprir todas as normas e legislação em vigor para o setor da restauração e fornecimento do objeto do contrato.

2) O adjudicatário é responsável por diariamente recolher e guardar amostras testemunho dos alimentos que constituem as diversas refeições fornecidas e conservar as mesmas nas condições e pelo período de tempo necessário e aconselhável pelas normas de restauração em vigor.

3) Os géneros e bebidas rejeitadas pela entidade adjudicante ou entidade fiscalizadora do cumprimento do contrato devem ser prontamente substituídos pelo adjudicatário.

4) Os produtos rejeitados devem ser enviados pelo adjudicatário ao laboratório competente para análise sendo da sua responsabilidade as despesas dai decorrentes.

5) No caso de se verificar uma doença de origem alimentar (intoxicação, infeção ou outra) como resultado da ingestão de alimentos ou bebidas fornecidas, o adjudicatário é responsável pelo ressarcimento integral de todos os prejuízos daí emergentes e indemnizações, a que possa haver lugar.

6) O adjudicatário obriga-se a disponibilizar à entidade adjudicante, para consulta, todos os documentos de suporte das análises e inspeções por si executadas, interna ou externamente.

Cláusula 37ª
Acesso e circulação de pessoas e viaturas

O adjudicatário obriga-se a respeitar as normas e procedimentos em vigor na entidade adjudicante, relativas ao acesso e circulação de pessoas e viaturas nas suas instalações.

Cláusula 38ª
Sub-adjudicação

À exceção das condições previstas no Cláusula 9ª da Parte I do presente caderno de encargos, o adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual, decorrente do contrato, nem arrogar-se direitos de arrendatário das instalações postas à sua disposição.

Cláusula 39ª
Dever de colaboração

A entidade adjudicante e o adjudicatário obrigam-se a colaborar na adoção de soluções necessárias ao bom desempenho no fornecimento objeto do contrato.

Cláusula 40ª
Despesas a cargo da entidade adjudicante

São suportadas pela entidade adjudicante as despesas relativas a:

a) Fornecimento de água, eletricidade e gás;

b) Reposição de equipamento e palamenta da entidade adjudicante devida a desgaste normal.

Cláusula 41ª
Acompanhamento da execução do contrato

1) O acompanhamento do cumprimento do contrato por parte da entidade adjudicante será efetuado diretamente pelo Gestor do Contrato ou através de entidade independente por si contratada para o efeito.

2) Ao Gestor do Contrato ou entidade referidos no número anterior poderá nomeadamente:

   a) Assistir à pesagem dos artigos, ao fornecimento das refeições e, de um modo geral, efetuar as diligências necessárias ao conhecimento das condições em que são feitos, nomeadamente, o armazenamento, preparação, confeção, o transporte e o fornecimento;

   b) Verificar as condições de higiene da comida e a limpeza das instalações;

   c) Assistir aos inventários;

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

   e) Apresentar às instâncias superiores da entidade adjudicante as reclamações não resolvidas, propondo soluções;

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

3) A entidade adjudicante reserva-se o direito de colher amostras dos artigos para análise em laboratório competente, independentemente das ações que, no mesmo sentido, sejam tomadas pelo adjudicatário.

4) O adjudicatário é responsável por realizar auditorias e inspeções regulares sobre a forma de execução do objeto do contrato, devendo informar a entidade adjudicante dos resultados obtidos e das ações de melhoria necessárias.

5) O adjudicatário obriga-se a disponibilizar à entidade adjudicante para consulta, todos os documentos do suporte das análises e inspeções por si executadas, interna ou externamente.

ANEXO I – Ementas almoços - posições a) e b) do objeto do contrato

1ª Semana:

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO	
2ª Feira	SOPA	Macedónia	
	PEIXE	Arroz de Polvo malandrinho	
	CARNE	Cozido à Portuguesa	
	DIETA	Bife de peru grelhado	
	VEGETARIANO	Bife de Tofú	
	ACOMPANHAMENTOS	• Arroz Branco • Batata frita	• Esparregado • Macedónia
3ª Feira	SOPA	Creme de Abóbora	
	PEIXE	Bacalhau à Lagareiro	
	CARNE	Entrecosto no forno	
	DIETA	Carapaus grelhados	
	VEGETARIANO	Cotovelos c/ Ovos	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata a murro • Batata assada • Batata cozida • Arroz de cenoura	• Couve-flor cozida • Lombardo estufado
4ª Feira	SOPA	Caldo verde	
	PEIXE	Corvina assada no forno	
	CARNE	Coelho frito	
	DIETA	Bife de vitela grelhado	
	VEGETARIANO	Folhadinos de Queijo	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata assada • Batata frita • Arroz árabe	• Puré de cenoura • Feijão preto
5ª Feira	SOPA	Creme de cebola	
	PEIXE	Caldeirada à Nazaré	
	CARNE	Almôndegas	
	DIETA	Bacalhau cozido com ovo	
	VEGETARIANO	Lasanha de soja	
	ACOMPANHAMENTOS	• Puré de batata • Batata cozida	• Grão cozido • Couve-portuguesa
6ª Feira	SOPA	Feijão verde	
	PEIXE	Filetes de abrótea	
	CARNE	Frango assado	
	DIETA	Costeletas de borrego grelhadas	
	VEGETARIANO	Omolete de milho	
	ACOMPANHAMENTOS	• Arroz de grelos • Batata frita	• Puré de aipo • Jardineira

2ª Semana:

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO	
2ª Feira	SOPA	Feijão branco c/ agriões	
	PEIXE	Espetada de tamboril	
	CARNE	Entrecosto frito	
	DIETA	Pescada cozida c/ ovo	
	VEGETARIANO	Rolitos de Primavera	
	ACOMPANHAMENTOS	• Migas • Batata cozida • Arroz c/alho	• Cenoura cozida • Lombardo cozido
3ª Feira	SOPA	Creme de espargos	
	PEIXE	Rissóis de peixe	
	CARNE	Feijoada à transmontana	
	DIETA	Vitela cozida	
	VEGETARIANO	Tarte de legumes	
	ACOMPANHAMENTOS	• Arroz chau-chau • Arroz Branco	• Cenoura • Couve Portuguesa
4ª Feira	SOPA	Nabiças	
	PEIXE	Pargo assado	
	CARNE	Arroz de pato	
	DIETA	Dourada grelhada	
	VEGETARIANO	Soja estufada c/ cenoura e arroz	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata cozida • Esparguete	• Puré de cenoura
5ª Feira	SOPA	Creme de agrião	
	PEIXE	Bacalhau à Braz	
	CARNE	Pizza c/ frango	
	DIETA	Vitela assada ao natural	
	VEGETARIANO	Pizza vegetariana	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata assada • Esparguete	• Puré de cenoura
6ª Feira	SOPA	Feijão verde	
	PEIXE	Corvina assada	
	CARNE	Rojões à portuguesa	
	DIETA	Bife de frango grelhado	
	VEGETARIANO	Salada de macarrão	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata salteada • Batata frita	• Arroz de ervilhas • Feijão verde salteado

3ª Semana:

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO	
2ª Feira	SOPA	Feijão c/ hortaliça	
	PEIXE	Salmão c/ manteiga verde	
	CARNE	Iscas à portuguesa	
	DIETA	Bife de vaca grelhado	
	VEGETARIANO	Folhadinhos de espinafres c/ queijo	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata cozida • Batata frita • Arroz branco	• Couves de Bruxelas
3ª Feira	SOPA	Creme de cenoura c/ coentros	
	PEIXE	Carapaus com molho à espanhola	
	CARNE	Perna de peru no forno	
	DIETA	Pescada cozida c/ovo	
	VEGETARIANO	Feijoada de soja e seita	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata cozida • Arroz de ervilhas	• Esparregado • Batata frita • Puré de cenoura
4ª Feira	SOPA	Espinafres	
	PEIXE	Bacalhau assado no forno	
	CARNE	Rancho à minhota	
	DIETA	Bife de frango grelhado	
	VEGETARIANO	Crepes de legumes	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata a murro • Batata frita • Arroz de cenoura	• Cogumelos salteados
5ª Feira	SOPA	Creme de camarão	
	PEIXE	Lulas à sevilhana	
	CARNE	Lombinhos de porco c/ cogumelos	
	DIETA	Peixe-espada grelhado	
	VEGETARIANO	Ovos mexidos c/ salsicha vegetariana	
	ACOMPANHAMENTOS	• Arroz de tomate • Batata frita • Batata cozida	• Bróculos cozidos • Jardineira
6ª Feira	SOPA	Primavera	
	PEIXE	Bife de atum de cebolada	
	CARNE	Perna de borrego no forno	
	DIETA	Costeletas grelhadas	
	VEGETARIANO	Tarte de alho francês	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata cozida • Arroz de miúdos	• Batata frita • Ervilhas com bacon

4ª Semana

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO	
2ª Feira	SOPA	Feijão vermelho c/ legumes	
	PEIXE	Fritada mista de peixes	
	CARNE	Picanha na brasa	
	DIETA	Frango assado	
	VEGETARIANO	Lasanha vegetariana	
	ACOMPANHAMENTOS	• Açorda c/ coentros • Batata frita	• Feijão preto • Arroz branco
3ª Feira	SOPA	Creme de ervilhas	
	PEIXE	Caldeirada de chocos	
	CARNE	Coelho estufado	
	DIETA	Carapaus grelhados	
	VEGETARIANO	Omolete de soja	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata cozida • Arroz de ervilhas	• Nabo estufado • Cenoura
4ª Feira	SOPA	Minestra	
	PEIXE	Pataniscas de bacalhau	
	CARNE	Arroz de frango c/ ervilhas	
	DIETA	Cozido simples	
	VEGETARIANO	Estufado de cogumelos e ervilhas	
	ACOMPANHAMENTOS	• Arroz de feijão • Batata frita	• Cogumelos salteados • Jardineira
5ª Feira	SOPA	Creme de nabiças	
	PEIXE	Fanecas com arroz de legumes	
	CARNE	Alheira c/ovo	
	DIETA	Peixe espada grelhado	
	VEGETARIANO	Salada de grão de bico	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata frita • Batata cozida	• Grelos salteados • Arroz
6ª Feira	SOPA	Couve portuguesa	
	PEIXE	Caldeirada à fragateiro	
	CARNE	Pá de porco assada	
	DIETA	Bife de frango grelhado	
	VEGETARIANO	Tortilha vegetariana	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata frita • Arroz de ervilhas	• Castanhas fitas • Puré de maçã

5ª Semana:

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO	
2ª Feira	SOPA	Creme de Legumes	
	PEIXE	Massinha de Peixe	
	CARNE	Febras de Porco panadas	
	DIETA	Dourada grelhada	
	VEGETARIANO	Rolo folhado de vegetais	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata frita • Esparguete salteado	• Batata cozida • Esparregado • Jardineira
3ª Feira	SOPA	Grão c/ Espinafres	
	PEIXE	Bacalhau c/ Natas	
	CARNE	Bifinhos de Vaca c/ Cogumelos	
	DIETA	Frango Cozido	
	VEGETARIANO	Omolete de courgettes	
	ACOMPANHAMENTOS	• Arroz de Manteiga • Batata frita	• Couve Portuguesa • Cenoura cozida
4ª Feira	SOPA	Canja c/ Arroz	
	PEIXE	Caldeirada à moda de Sesimbra	
	CARNE	Perna de Borrego assada no forno	
	DIETA	Maruca Cozida c/ Ovo	
	VEGETARIANO	Espinafres com arroz e parmesão	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata cozida • Cenoura	• Arroz de Miúdos • Arroz Branco • Feijão Verde
5ª Feira	SOPA	Caldo Verde	
	PEIXE	Sardinhas assadas	
	CARNE	Feijoada à Brasileira	
	DIETA	Bifinhos de Peru	
	VEGETARIANO	Hamburger de cogumelos	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata cozida • Arroz c/ Alho	• Tomate assado • Couve Mineira
6ª Feira	SOPA	Sopa de Tomate c/ Ovos	
	PEIXE	Choquinhos à Algarvia	
	CARNE	Arroz à Valenciana	
	DIETA	Peixe-Espada grelhado	
	VEGETARIANO	Esparguete no forno c/ queijo	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata cozida • Arroz de Cebola	• Couves de Bruxelas • Nabo cozido

6ª Semana:

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO	
2ª Feira	SOPA	Creme de Aipo	
	PEIXE	Red fish assado no forno	
	CARNE	Chispalhada à Transmontana	
	DIETA	Costeletas de Borrego grelhadas	
	VEGETARIANO	Empadas de legumes	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata assada • Arroz Branco	• Lombardo estufado • Puré de Aipo
3ª Feira	SOPA	Juliana	
	PEIXE	Arroz de Bacalhau	
	CARNE	Rolo de Vaca recheado	
	DIETA	Robalo assado no forno	
	VEGETARIANO	Tofu grelhado	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata assada • Batata frita	• Couve-Flor cozida • Ervilhas c/ Bacon
4ª Feira	SOPA	Creme de Couve-flor	
	PEIXE	Fritada Mista	
	CARNE	Costeletas de Porco à Salsicheiro	
	DIETA	Frango grelhado	
	VEGETARIANO	Estufado de castanhas c/ brócolos	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata frita • Açorda c/ Alho e Coentros • Arroz de Manteiga	• Cogumelos estufados • Jardineira
5ª Feira	SOPA	Sopa de Mogango	
	PEIXE	Lombinhos de Cherne gratinados	
	CARNE	Coelho à caçador	
	DIETA	Garoupa estufada	
	VEGETARIANO	Estufado de soja c/ favas	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata salteada • Migas de Tomate • Arroz de Cenoura	• Castanhas fritas • Couves de Bruxelas
6ª Feira	SOPA	Creme de Alface	
	PEIXE	Arroz de Mariscos	
	CARNE	Jardineira	
	DIETA	Borrego cozido c/ Hortelã	
	VEGETARIANO	Rissóis de lentilhas e soja	
	ACOMPANHAMENTOS	• Arroz de Cenoura • Batata Frita	• Brócolos • Nabo

7ª Semana:

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO	
2ª Feira	SOPA	Sopa de Peixe	
	PEIXE	Espetadas de Tamboril	
	CARNE	Pato assado c/ Laranja	
	DIETA	Cozido simples	
	VEGETARIANO	Quiche de legumes	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata frita • Arroz de Manteiga	• Ervilhas c/ Bacon • Puré de Cenoura
3ª Feira	SOPA	Grelos c/ Arroz	
	PEIXE	Besugo frito	
	CARNE	Ensopado de Vitela	
	DIETA	Pescada cozida c/ Ovo	
	VEGETARIANO	Empadão de soja	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata cozida • Batata frita • Arroz de Tomate	• Couve-Flor cozida • Feijão-Frade
4ª Feira	SOPA	Creme de Favas	
	PEIXE	Calamares fritos	
	CARNE	Perna de Porco grelhado	
	DIETA	Bife de Vitela grelhado	
	VEGETARIANO	Batatas e queijo em camadas	
	ACOMPANHAMENTOS	• Arroz de Feijão • Batata frita	• Castanhas fritas • Esparregado • Puré de Maçã
5ª Feira	SOPA	Brócolos	
	PEIXE	Bacalhau à Gomes de Sá	
	CARNE	Bife à Café	
	DIETA	Maruca estufada	
	VEGETARIANO	Omolete de espinafres	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata frita • Arroz de Ervilhas	• Lombardo estufado • Puré de Aipo
6ª Feira	SOPA	Creme de Espinafres	
	PEIXE	Pescada Frita	
	CARNE	Espetada de Borrego	
	DIETA	Almôndegas	
	VEGETARIANO	Salsicha de tofú c/ couve lombarda	
	ACOMPANHAMENTOS	• Açorda • Batata frita	• Massa Tricolor • Feijão Verde

8ª Semana

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO	
2ª Feira	SOPA	Sopa de legumes com feijão	
	PEIXE	Solha frita	
	CARNE	Arroz de Coelho	
	DIETA	Costeletas de Porco grelhadas	
	VEGETARIANO	Jardineira de rolo de tofú	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata frita • Arroz Branco	• Feijão-Verde • Jardineira
3ª Feira	SOPA	Lombardo	
	PEIXE	Bacalhau à Brás	
	CARNE	Croquetes c/ Ovo	
	DIETA	Carapaus grelhados	
	VEGETARIANO	Lasanha de espinafres	
	ACOMPANHAMENTOS	• Grelos salteados • Batata frita	• Batata cozida • Couve-Flor
4ª Feira	SOPA	Caldo de Carne c/ Massinha	
	PEIXE	Robalo no forno	
	CARNE	Frango assado	
	DIETA	Bife de Vitela grelhado	
	VEGETARIANO	Folhados de tofú c/ legumes	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata frita • Batata em papelote • Arroz Árabe	• Tomate assado • Cogumelos
5ª Feira	SOPA	Lavrador	
	PEIXE	Tranches de peixe c/ Bechamel	
	CARNE	Febras ao Piri-Piri	
	DIETA	Abrótea estufada	
	VEGETARIANO	Macarronete à Italiana	
	ACOMPANHAMENTOS	• Puré de Batata • Batata frita • Arroz de Cenoura	• Feijão Verde estufado
6ª Feira	SOPA	Couve Portuguesa	
	PEIXE	Feijoada de Chocos	
	CARNE	Picanha grelhada	
	DIETA	Carne de Vaca estufada	
	VEGETARIANO	Ovos escalfados c/ ervilhas	
	ACOMPANHAMENTOS	• Arroz de Alho • Batata frita	• Couve Mineira • Feijão Preto

9ª Semana:

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO	
2ª Feira	SOPA	Macedónia	
	PEIXE	Chocos guisados c/Ervilhas	
	CARNE	Rissóis de Carne	
	DIETA	Bife de Peru grelhado	
	VEGETARIANO	Salada de feijão frade	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata a murro • Arroz de ervilhas • Batata frita	• Feijão verde • Courgettes estufadas
3ª Feira	SOPA	Creme de Abóbora	
	PEIXE	Sardinhas assadas com pimentos	
	CARNE	Coelho à Caçador	
	DIETA	Carapaus grelhados	
	VEGETARIANO	Assado de batatas e seita	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata cozida • Batata em papelote	• Arroz de cenoura • Brócolos
4ª Feira	SOPA	Caldo Verde	
	PEIXE	Caldeirada de Raia	
	CARNE	Carne de Porco à Portuguesa	
	DIETA	Escalopes de Vaca grelhados	
	VEGETARIANO	Almôndegas de soja	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata frita • Arroz de coentros	• Cogumelos salteados • Esparregado
5ª Feira	SOPA	Creme de Cebola	
	PEIXE	Bacalhau albardado	
	CARNE	Almôndegas	
	DIETA	Pargo cozido c/Ovo	
	VEGETARIANO	Lentilhas c/ rebentos de soja	
	ACOMPANHAMENTOS	• Puré de Batata • Batata cozida	• Nabo • Cenoura
6ª Feira	SOPA	Feijão verde	
	PEIXE	Ferreira grelhada	
	CARNE	Entrecosto no forno	
	DIETA	Arroz de Vitela	
	VEGETARIANO	Crepes de espargos	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata cozida • Couve-flor	• Arroz de cenoura • Puré de Aipo

10ª Semana:

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO	
2ª Feira	SOPA	Feijão branco c/Agriões	
	PEIXE	Corvina no forno	
	CARNE	Costeletas de Porco panadas	
	DIETA	Robalo na brasa	
	VEGETARIANO	Rissóis de vegetais	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata cozida • Esparguete • Batata frita	• Grelos cozidos • Esparregado
3ª Feira	SOPA	Creme de Cenoura c/Massinha	
	PEIXE	Salongo assado	
	CARNE	Feijoada à Transmontana	
	DIETA	Borrego grelhado	
	VEGETARIANO	Tarte folhada de espinafres	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata salteada • Arroz branco	• Couves de Bruxelas • Salada Russa
4ª Feira	SOPA	Nabiças	
	PEIXE	Carapaus de Escabeche	
	CARNE	Perna de Peru assada	
	DIETA	Peixe-Espada grelhado	
	VEGETARIANO	Bolonhesa de soja	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata cozida • Batata frita • Brócolos	• Arroz Árabe • Ervilhas c/Bacon
5ª Feira	SOPA	Creme de agrião	
	PEIXE	Pescadinhas fritas	
	CARNE	Caril de Frango	
	DIETA	Ganso de novilho estufado	
	VEGETARIANO	Arroz à Graga de legumes	
	ACOMPANHAMENTOS	• Açorda • Batata salteada	• Arroz branco • Feijão-frade • Grelos salteados
6ª Feira	SOPA	Canja c/Hortelã	
	PEIXE	Bacalhau Espiritual	
	CARNE	Rojões à Minhota	
	DIETA	Polvo cozido	
	VEGETARIANO	Tarte de soja	
	ACOMPANHAMENTOS	• Bata cozida • Couve-flor	• Castanhas fritas • Batata frita

11ª Semana:

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO	
2ª Feira	SOPA	Feijão c/ Hortaliça	
	PEIXE	Solha no forno	
	CARNE	Empadão de Carne	
	DIETA	Grelhada de Peixes	
	VEGETARIANO	Macarronete c/ ovo e legumes	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata frita • Batata cozida • Arroz Tomate	• Feijão-frade • Couve-flor
3ª Feira	SOPA	Creme de Cenoura c/Coentros	
	PEIXE	Bolinhos de Bacalhau	
	CARNE	Entrecosto na brasa	
	DIETA	Pescada cozida c/Ovo	
	VEGETARIANO	Esparguete c/ salsicha vegetariana	
	ACOMPANHAMENTOS	• Arroz de ervilhas • Batata cozida • Batata salteada	• Couve Portuguesa • Jardineira
4ª Feira	SOPA	Espinafres	
	PEIXE	Pargo assado no forno	
	CARNE	Almofadinhas de Vitela	
	DIETA	Palmeta grelhada	
	VEGETARIANO	Croquetes de soja	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata frita • Arroz de Cenoura • Batata cozida	• Courgettes estufadas • Cogumelos salteados
5ª Feira	SOPA	Creme de Camarão	
	PEIXE	Lulas à Sevilhana	
	CARNE	Rancho à Minhota	
	DIETA	Vitela estufada	
	VEGETARIANO	Salada Russa c/ rebentos de soja	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata salteada • Arroz de Grelos	• Cenoura estufada • Jardineira
6ª Feira	SOPA	Primavera	
	PEIXE	Arroz de Sargo	
	CARNE	Espetada de Peru	
	DIETA	Ferreiras na brasa	
	VEGETARIANO	Massa fusilli c/ macedónia	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata frita • Batata cozida	• Arroz Árabe • Nabiças salteadas

12ª Semana:

DIA	REFEIÇÃO	ALMOÇO	
2ª Feira	SOPA	Feijão vermelho c/Legumes	
	PEIXE	Atum c/Ovo e Feijão-frade	
	CARNE	Frango assado	
	DIETA	Arroz de Peixe	
	VEGETARIANO	Rolo de tofú grelhado	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata frita • Massa Tricolor	• Esparregado
3ª Feira	SOPA	Creme de Ervilhas	
	PEIXE	Salmão c/Amêndoa	
	CARNE	Iscas de Cebolada	
	DIETA	Frango Corado	
	VEGETARIANO	Strogonof vegetariano	
	ACOMPANHAMENTOS	• Batata cozida • Arroz de Ervilhas	• Brócolos • Puré de Cenoura
4ª Feira	SOPA	Minestrone	
	PEIXE	Pataniscas de Bacalhau	
	CARNE	Paella à Valenciana	
	DIETA	Carapaus grelhados	
	VEGETARIANO	Paelha de legumes e tofú	
	ACOMPANHAMENTOS	• Arroz de Feijão • Batata cozida	• Batata frita • Lombardo cozido
5ª Feira	SOPA	Creme de Nabiças	
	PEIXE	Lulas recheadas	
	CARNE	Alheira c/Ovo	
	DIETA	Bife de Vaca grelhado	
	VEGETARIANO	Alho francês c/ natas e ovo	
	ACOMPANHAMENTOS	• Puré de Batata • Batata frita • Arroz de Manteiga	• Grelos salteados • Cenoura estofada
6ª Feira	SOPA	Couve Portuguesa	
	PEIXE	Bacalhau à Zé do Pipo	
	CARNE	Jardineira de vitela	
	DIETA	Solha à Delícia	
	VEGETARIANO	Souflé de espinafres	
	ACOMPANHAMENTOS	• Arroz de cenoura • Batata frita	• Puré de Aipo • Couve-flor gratinada

ANEXO II – Ementas jantares/ almoços - posições c) e d) do objeto do contrato

Ementas de carne	Ementas de peixe
Alheira c/ ovo	Abrótea cozida com batata e couve
Alheira com arroz e legumes salteados	Arroz de Bacalhau
Almôndegas	Arroz de Mariscos
Arroz à Valenciana	Arroz de Polvo malandrinho
Arroz de Coelho	Arroz de Sargo
Arroz de Frango c/ ervilhas	Arroz de tentáculos de Pota
Arroz de Pato	Atum c/ ovo e feijão-frade
Bife à Café	Bacalhau à Braz
Bifinhos de Vaca c/ cogumelos	Bacalhau à Gomes de Sá
Bitoque com ovo e batata frita	Bacalhau à Lagareiro
Caril de Frango	Bacalhau à Zé do Pipo
Carne de Porco à Portuguesa	Bacalhau albardado
Carne de Vaca assada com arroz e molho de cogumelos	Bacalhau assado no forno
Carne de Vaca estufada à primaveril	Bacalhau com natas
Carne de Vaca estufada com cogumelos e arroz	Bacalhau espiritual
Chispalhada à Transmontana	Badejo com batata e grão

Churrasquinho à Brasileira	Besugo assado
Coelho à Caçador	Besugo frito
Coelho estufado	Bife de Atum de cebolada
Coelho frito	Bolinhos de Bacalhau com arroz de tomate
Costeletas de Porco à Salsicheiro	Bolinhos de Bacalhau com feijão frade
Costeletas de Porco grelhadas	Calamares fritos
Cozido à Portuguesa	Caldeirada à Fragateiro
Croquetes de Vitela com arroz de legumes	Caldeirada à Nazaré
Empadão de carne	Caldeirada de Chocos
Empadão de carne com legumes	Caldeirada de Raia
Ensopado de Vitela	Carapau à Espanhola
Entrecosto assado com arroz de enchidos	Carapau assado no forno com batata ao gomo
Entrecosto frito	Carapaus com molho à Espanhola
Entrecosto na brasa	Carapaus de Escabeche
Entrecosto no forno	Carapauzinhos de Escabeche c/ batata cozida
Esparguete à Bolonhesa	Chocos guisados c/ ervilhas
Espetada de Peru	Choquinhos à Algarvia
Espetada de Porco	Corvina assada no forno
Febras ao Piri-Piri	Empadão de Bacalhau
Febras de cebolada com arroz de ervilhas	Espetada de Tamboril
Febras de Porco com molho de cogumelos	Faneca c/ arroz de legumes
Febras de Porco panadas	Feijoada de Chocos

Febras grelhadas com massa talharim	Ferreira grelhada
Feijoada à Brasileira	Filetes de Abrótea
Feijoada à Transmontana	Filetes de Pescada com arroz de ervilhas
Folhadas de Vitela	Filetes de Pescada com arroz de feijão
Frango assado com batata assada	Filetes de Pescada com arroz de legumes
Frango corado com arroz e salada	Filetes de Pescada dourados com salada russa
Frango corado com molho de cerveja e batata alourada	Fritada mista de peixes
Frango de churrasco com arroz de miúdos	Lombinhos de Cherne gratinados
Frango de churrasco com batata frita	Lulas à Sevilhana
Grelhada mista de carne com arroz branco e feijão preto	Lulas estufadas com arroz branco
Hamburger aves no forno à primaveril	Lulas recheadas
Iscas à Portuguesa	Massinha de Peixe/ Maionese de Peixe
Iscas de cebolada	Pargo assado
Jardineira	Pargo assado no forno
Jardineira de Vitela	Pataniscas de Bacalhau com arroz
Lombinhos de Porco c/ cogumelos	Pataniscas de Bacalhau com arroz de feijão
Lombinhos grelhados com esparguete	Pescada à Zé do Pipo com puré
Lombo assado com laranja	Pescada dourada com arroz de legumes
Macarronete gratinado com carne picada	Pescada frita

Massa à lavrador	Pescadinhas fritas
Pá de Porco assada com arroz de chouriço	Raia dourada com arroz de delícias
Pá de Porco assada com batata assada e salada	Raia dourada com salada de feijão frade
Paella à Valenciana	Rainha assada
Paella de Frango à Lavrador	Red fish grelhado com arroz de legumes
Panadinhos de Frango à Milaneza	Red fish grelhado com batata salteada e brócolos
Panadinhos mistos com arroz malandrinho de couve	Red-fish no forno com batata assada
Panados mistos à Milanesa	Rissóis de marisco
Pato assado c/ laranja	Rissóis de peixe
Perna de Borrego no forno	Robalo no forno
Perna de Peru assada	Salada de Atum com grão-de-bico e ovo
Perna de Peru no forno	Salmão c/ amêndoa
Perna de Porco grelhado	Salmão c/ manteiga verde
Peru assado com arroz	Salmão gratinado com laranja e arroz alegre
Picanha grelhada	Salmão grelhado com legumes com batata cozida
Picanha na brasa	Sardinha assada com batata cozida e salada de pimentos
Strogonoff de Frango com arroz e amêndoa	Solha à Rosa do Adro com batata salteada

Pizza à casa (fiambre, queijo, cogumelos e molho de tomate)	Solha dourada com arroz de legumes
Pizza com frango	Solha frita
Rancho à Minhota	Solha no forno
Rissóis de carne	Tranches de peixe c/ bechamel
Rojões à Portuguesa	
Rolo de Vaca recheado	

ANEXO III - Relação de capitações e especificações

I - CARNES			
Borrego	Assar	250 g.	
	Costeletas	350 g.	4/5 unidades
	Guisar	300 g.	
Cabrito	Assar	350 g.	
	Costeletas	350 g.	
	Guisar	300 g.	
Porco	Assar	200 g.	
	Bife	150 g.	
	Costeletas	250 g.	2 unidades
	Entrecosto	280 g.	
	Estufar	200 g.	
	Fritar	180 g.	em pedaços
Vaca	Bife à inglesa	130 g.	
	Assar	190 g.	
	Bife	170 g.	
	Bife c/ ovo	120 g.	
	Cozer s/ osso	160 g.	
	Estufar	190 g.	
	Guisar s/ osso	160 g.	
	Enrolar assar	160 g.	
	Rolo assar	130 g.	
	Mão de vaca	300 g.	
	Picada:		
	Almôndegas	200 g.	
	Fricassé	160 g.	
	Fatias recheadas	50 g.	
	Croquetes	100 g.	
	Hamburguer	150 g.	
	Hamburguer	100 g.	Acompanhado c/ ovo
	Recheio	100 g.	
	Pastéis	40 g.	
	Empadão	280 g.	
Criação	Coelho	280 g.	
	Frango:		
	Assar	¼	Mínimo 300 g.

I - CARNES			
	Estufar/fritar/guisar	300 g.	
	Para canja	50 g.	
	Pato	300 g.	
	Perú:		
	Bife	150 g.	
	Inteiro	300 g.	
	Espetadas	+/- 330 g.	2 unidades
Carne para cozido à portuguesa, feijoada e chispalhada:	Cabeça de porco	160 g.	
	Chispe	160 g.	
	Chouriço de carne	30 g.	
	Chouriço mouro	30 g.	
	Farinheira	30 g.	
	Toucinho	30 g.	
Outras	Leitão assado	350 g.	
	Espetadas	330 g. cada	2 unidades
Charcutaria	Fiambre	40 g.	
	Paio	3 g.	
	Mortadela	3 g.	
	Salsichas	4 un.	Tamanho normal
	Alheiras	200 g.	1unidade

II - PEIXES			
Grosso à Posta	Garupa, pargo, corvina, maruca, pampo, pescada, mero, safio, rainha, espadarte, salongo, ovas, salmão, solha, etc..	300 g.	
Peixe Nobre	Linguado, salmonete, robalo, sargo, pargueta, tamboril, etc..	300 g.	
Miúdo	Carapaus para grelhar	300 g.	
	Carapaus para fritar	250 g.	
	Sardinhas	300 g.	
	Petinga	250 g.	
	Atum	300 g.	
	Choquinhos	300 g.	
	Enguias	350 g.	
	Filetes de pescada	150 g.	
	Peixe espada	300 g.	
	Fanecas	300 g.	
	Trutas	300 g.	
	Cantaril	350 g.	
	Lulas	280 g.	
	Lulas para grelhar	300 g.	
	Polvo	350 g.	
	Polvo (arroz)	300 g.	
	Espetadas de lulas	+/-330 g.	2 unidades
Mariscos	Marisco no global	350 g.	
	Gambas	150 g.	
	Frutos do mar	150 g.	
Caldeirada	Peixes diversos	400 g.	
Peixe para	Pastéis	100 g.	
	Recheio	100 g.	
Bacalhau (Tipo Crescido)	Assar	150 g.	
	À Brás	120 g.	
	Cozer	150 g.	
	Gomes de Sá	120 g.	
	Guisar	150 g.	
	Pastéis	80 g.	
	Pataniscas	80 g.	
	Albardo	150 g.	
	Para arroz	120 g.	
	Cebola	140 g.	

III - OUTROS COMPONENTES			
A - Farináceos, leguminosas e outros			
Arroz	Guarnição base	70 g.	
	Sopa	15 g.	
	Canja	30 g.	
	À valenciana	90 g.	
	De bacalhau	90 g.	
	Doce	40 g.	
	À valenciana de marisco	90 g.	
Batata	Assar	250 g.	
	Cozer (nova)	280 g.	
	Cozer (velha)	350 g.	
	Fritar	320 g.	
	Pastéis	80 g.	
	Puré	280 g.	
	Sopa	150 g.	
	Caldo verde	100 g.	
Feijão seco	Guarnição	80 g.	
	Componente base	120 g.	Feijoada
	Salada de feijão frade	40 g.	
	Sopa	70 g.	Puré de feijão c/ …
Grão	Componente base	120 g.	
	Guarnição base	80 g.	
	Sopa	40 g.	Puré de grão c/ …
Massa	Guarnição base	70 g.	
	Sopa	10-15 g.	
	Canja	30 g.	
	Ovos	3 un.	
Azeite	Prato (virgem extra 0,7º)	q.b.	
	Sopa (virgem extra 1º)	2 g.	
	Guisados	25 g.	
	Vinagre de vinho	q.b.	

III - OUTROS COMPONENTES		
B - Hortaliças e Saladas		
Abóbora	Sopa	50 g.
Agrião	Salada	60 g.
	Sopa	50 g.
Aipo	Sopa	50 g.
Alho Francês	Sopa	50 g.
Alface	Salada	60 g.
	Sopa	50 g.
Brócolos	Guarnição mista	130 g.
Caldo Verde	Cortado	80 g.
Cebola	Sopa	50 g.
Couve de Bruxelas	Guarnição mista	130 g.
Couve Flor	Guarnição mista	130 g.
	Sopa	50 g.
Couve Lombardo	Guarnição mista	150 g.
	Salteada	160 g.
	Sopa	50 g.
	Cozido	160 g.
Couve Portuguesa	Guarnição mista	200 g.
	Cozida	200 g.
	Sopa	60 g.
Espargos	Sopa	50 g.
Espinafres	Esparregado	350 g.
	Sopa	50 g.
Feijão Verde	Cozido/salteado	170 g.
	Esparregado	350 g.
	Sopa	60 g.
Grelo	Cozidos/salteados	170 g.
	Esparregado	350 g.
	Sopa	60 g.
	Juliana (cortada)	70 g.
Nabiças	Esparregado	400 g.
	Sopa	50 g.
Tomate	Salada	150 g.
	Sopa	150 g.
Ervilhas	Sopa	50 g.
	Guisadas	250 g.
	Grão salteadas	100 g.
Favas	Sopa	50 g.
	Guisadas	250 g.
Salada	De tomate	150 g.
	De alface	60 g.
Salada Mista	Alface	25 g.
	Tomate	90 g.

III - OUTROS COMPONENTES		
B - Hortaliças e Saladas		
Nabo	Guarnição	80 g.
	Cozido/estufado	100 g.
	Sopa	80 g.
Cenouras	Guarnição	50 g.
	Sopa	80 g.
	Ralada	100 g.
	Estufada/cozida	150 g.
	Nabo e Cenoura	80 g. + 50 g.
Legumes para cozido à portuguesa	Lombardo	200 g.
	Couve portuguesa	200 g.
	Nabos	160 g.
	Cenouras	50 g.

IV - FRUTOS	
Alperce	170 g.
Ameixa	170 g.
Banana	150 g.
Castanha	300 g.
Cereja	150 g.
Figo	150 g.
Laranja	180 g.
Maçã (golden, starking, raineta)	170 g.
Melância	350 g.
Melão	300 g.
Morango	120 g.
Pêra	160 g.
Pêssego	150 g.
Tangera	160 g.
Tangerina	160 g.
Uva	250 g.
Nota: As variedades de fruta para assar e cozer são: maçã e pêra	

V - CAFETARIA	
Leite meio gordo	0,25 l.
Café (Buondi, ou equivalente)	15 g.
Açúcar	20 g.

ESPECIFICAÇÕES

Géneros Alimentares

1. CARNE DE VACA

Proveniente do rés bovina adulta aprovada para consumo público em conformidade com a legislação em vigor aplicável.

a) PEÇAS DE TALHO PARA BIFE
- Lombo
- Rosbife
- Vazias sem abas
- Alcatra (exceto ponta de alcatra)
- Pojadouro
- Rabadjiha
- Acém redondo - sem cobertura

b) PEÇAS DO TALHO PARA ASSAR/ESTUFAR
- Chão de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

c) PEÇAS DE TALHO PARA GUISAR
- Chambão da perna
- Chambão da pá
- Chá de fora
- Acém comprido
- Pá
- Aba descarregada

d) PEÇAS DE CARNE PARA COZER
- Chambão da perna
- Chambão da pá

- Chá de fora
- Peito
- Cachaço
- Pá

2. CARNE DE PORCO

Provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor e aprovada para consumo público em conformidade com a legislação em vigor aplicável.

a) PERNA OU PÁS
b) BIFE DE PORCO
c) COSTELETAS
d) CHISPE
e) TOUCINHO

3. CARNE DE BORREGO E CABRITO

a) BORREGO - Carcaças compreendidas entre 8 e 12 Kg sem cabeças, miudezas e gorduras máxima tolerada 8%.
b) CABRITO - Idem, 8 Kg, Idem.

4. CARNE DE PERÚ

a) PERÚ INTEIRO - Carcaças provenientes de aves em bom estado de saúde, abatidas em matadouros oficialmente aprovados. Deverá apresentar-se preparado segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”.
b) COXAS DE PERU
c) BIFE DE PERÚ
d) ESPETADAS DE PERÚ

5. FRANGO - Carcaças provenientes de aves em bom estado de saúde, abatidas em matadouros oficialmente aprovados. Preparados segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”.

6. COELHO - Carcaças provenientes de animais, em bom estado de saúde, abatidos em matadouros, oficialmente aprovados. Preparados segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”.

7. PATO - Carcaças provenientes de aves em bom estado de saúde, abatidas em matadouros oficialmente aprovados. Preparados segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”.

8. CODORNIZ - Carcaças provenientes de aves em bom estado de saúde, abatidas em matadouros oficialmente aprovados. Preparados segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”.

9. BIFE DE HAMBURGER - É o preparado constituído por carne do bovino picada, provenientes de peças do talho em perfeito estado de frescura, com a máximo de gordura entre 15 a 20%, adicionada de condimentos e ligantes legalmente autorizados.

10. PRODUTOS DE SALSICHARIA – Em conformidade com a legislação em vigor aplicável.

    a) Chouriço do carne
    b) Chouriço do Sangue
    c) Farinheira
    d) Alheira
    e) Paio - "paio do lombo"
    f) Presunto
    g) Mortadela
    h) Salsichas
    i) Fiambre

Todos estes produtos deverão ter rótulos designadamente com a seguinte inscrição:

- Designação do produto.
- Tipo.
- Nome do fabricante.
- Localidade e origem do fabricante.
- Data de fabrico.
- Regras de conservação.
- Validade.

11. OVOS - Ovos de galinha, em conformidade com a legislação aplicável, devendo existir indicação designadamente sobre:
    a) Categoria;
    b) Classe;
    c) O número correspondente à semana de inspeção e classificação;
    d) O número de centro de inspeção e classificação;
    e) O nome, a firma ou a denominação social e o domicílio do centro de inspeção e classificação;
    f) A marca da empresa ou da marca comercial.

12. PESCADO

Tipos de apresentação:

- Inteiro, limpo decapitado e pronto a cozinhar: o que sofra evisceração completa, descamação, corte de barbatanas, corte de cabeça ou outras limpezas que permitam a sua confeção culinária imediata.

- Em postas: quando selecionados em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral. As postas podem ser abertas ou fechadas consoante a região anatómica de onde provêm.
- Fragmentação: em pedaços selecionados manual ou mecanicamente. Apresentação usual na “caldeirada”.

- Em filetes; quando é pescado é submetido à filetagem.

13. BACALHAU SECO - Do tipo crescido.

OBSERVAÇÕES

Quando os fins culinários a que o peixe e/ou o bacalhau se destinem sejam o cozer, assar ou grelhar, o valor ponderado de cada posta deve corresponder à capitação.

JERONIMO DIAS MOREIRA DE SOUSA

Assinado de forma digital por JERONIMO DIAS MOREIRA DE SOUSA
Dados: 2021.09.14 13:14:56 +01'00'

Av. João Paulo II • 4410-406 Arcozelo VNG • Portugal
T.+351 227 537 700 • F.+351 227 629 065 • www.crpg.pt



CRIADO POR ACORDO ENTRE
CERCIGAIA, IEFP, ADFA