

CADERNO DE ENCARGOS

DN/CP/1/2021/ATEC

Ajuste direto para Aquisição de Serviços de Fornecimento de Refeições

CLÁUSULAS GERAIS

Cláusula 1.^a

Objeto

1 – O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar no âmbito do procedimento de ajuste direto para o fornecimento de refeições para os formandos das turmas da formação profissional e para o serviço de Coffee-breaks e refeições para os formandos do segmento mercado, que frequentam as instalações da ATEC em Matosinhos.

2 – O número estimado a fornecer é de 46.286 refeições para as turmas da formação profissional, calculado em função dos formandos inscritos nos cursos de aprendizagem e dos formandos das turmas em desenvolvimento nas instalações da SANJOTEC, quando em deslocação às instalações da ATEC em Matosinhos, e considerando o prazo contratual do presente procedimento, e de 240 Coffee breaks e 420 refeições para os formandos do segmento mercado, calculado pela estimativa da atividade deste segmento e considerando o prazo contratual do presente procedimento.

3 – As refeições das turmas da formação profissional, assim como as refeições do segmento mercado, devem ser servidas nas instalações do adjudicatário, de acordo com os horários estipulados pela entidade adjudicante, em concordância com os horários das turmas da formação profissional ou dos cursos do segmento mercado.

4 – Os Coffee breaks serão servidos nas instalações da entidade adjudicante sita no Edifício Siemens Avenida Mário Brito (EN107), 3570 Freixeiro - Perafita.

5 – Excecionalmente, devido a questões de organização interna dos horários impostas pela atual situação de pandemia, e até indicação em contrário da entidade adjudicante, as refeições das turmas da formação profissional deverão ser servidas pelo Adjudicatário nas instalações da entidade adjudicante sita na morada indicada no ponto anterior. O transporte das refeições, acondicionadas individualmente, será da responsabilidade do adjudicatário, não devendo implicar qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, e deverá ser efetuado nas melhores condições de higiene e segurança de acordo com a lei em vigor.

6 – Durante a vigência do contrato a encomenda das refeições, pela ATEC, será efetuado de acordo com as necessidades, podendo este ser inferior ou superior às quantidades estimadas, sendo os pagamentos efetuados apenas quanto às refeições efetivamente fornecidas.

Cláusula 2.^a

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

Cláusula 3.^a

Prazo

- 1 - O prazo de execução do Contrato é de 2 anos, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que perdurarão para além da cessação do Contrato.

Cláusula 4.^a

Obrigações principais do Adjudicatário

- 1 - Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos e no contrato, o adjudicatário obriga-se a fornecer as refeições nas quantidades que lhe sejam solicitadas pela ATEC, devendo as mesmas ser cuidadas e de qualidade de acordo com as especificações e requisitos previstos no

Anexo I ao presente Caderno de Encargos, confeccionadas nas instalações do Adjudicatário e servidas neste mesmo local, ou transportadas e servidas nas instalações da entidade adjudicante, de acordo com as indicações indicadas por esta.

2 – A título acessório, o adjudicatário fica ainda obrigado, designadamente a recorrer a todos os meios humanos, deslocações, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios e materiais, bem como é responsável por quaisquer encargos decorrentes de utilização de marcas registadas, patentes, ou licenças, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação de serviços, assim como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 5.^a

Local de prestação dos serviços

Sem prejuízo do disposto no n.º 5 da Cláusula 1.^a deste Caderno de Encargos, os serviços objeto do contrato devem ser prestados nas instalações do adjudicatário, que não devem distar mais de 500 metros das instalações da entidade adjudicante, sita no Edifício Siemens Avenida Mário Brito (EN107), 3570 Freixeiro – Perafita. A hiperligação para a localização da entidade adjudicante é a seguinte: <https://goo.gl/maps/Kfy35yqBKMtMHk9n8>.

Cláusula 6.^a

Dever de sigilo

1 – O adjudicatário obriga-se, diretamente e através do pessoal por si utilizado na prestação de serviços objeto do contrato, a manter o mais estrito sigilo sobre quaisquer documentos, informações ou assuntos em geral de que tenha tomado ou venha a tomar conhecimento em resultado, direto ou indireto, da prestação de serviços objeto do contrato.

2 – O disposto do número anterior manter-se-á válida para além do termo do Contrato.

Cláusula 7.^a

Preços base (Global e Unitários) e condições de pagamento

1 – O presente procedimento tem o preço base global de € 198.513,00 (cento e noventa e oito mil quinhentos e treze euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, correspondente às quantidades totais estimadas no n.º 2 da Cláusula 1.^a do Caderno de Encargos e aos seguintes preços base unitários, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor:

Item	Preço Base Unitários
Refeições da Formação Profissional	4,22 €
Refeições dos formandos do segmento mercado	5,68 €
Coffee-break Tipo 1 Pão misto (queijo/fiambre) + bebida (sumo) + café	3,10 €
Coffee-break Tipo 2 Pão misto (queijo/fiambre) + bebida + bolo + café	3,54 €
Coffee-break Tipo 3 Pão misto (queijo/fiambre) + fruta + bebida + bolo + café	3,98 €

2 – O Contrato terá um preço global estimado, apurado em função das quantidades totais estimadas no n.º 2 da Cláusula 1.ª do Caderno de Encargos e dos preços unitários propostos pelo Adjudicatário.

3 – A única remuneração devida pelo Adjudicatário pela prestação de serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais constantes do Caderno de Encargos, corresponderá à soma dos preços unitários das refeições e coffee-break que tenham sido efetivamente encomendados pela Entidade Adjudicante e fornecidos pelo Adjudicatário.

3 – A remuneração referida no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à Entidade Adjudicante, nomeadamente despesas com meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

4 – As quantias devidas ao adjudicatário devem ser pagas pela entidade adjudicante no prazo de 30 dias após a receção pela entidade adjudicante das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva, nos termos previstos nas Especificações Técnicas.

5 – O adjudicatário deverá proceder ao envio de faturação eletrónica conforme indicações definidas no Decreto-Lei 14- A/2020, de 7 de abril. A solução adotada pela ATEC é o iLink Digital Sharing, acessível em <https://www.ilink.pt> da empresa ACIN iCloud Solutions, e será através da mesma que todas as faturas deverão ser encaminhadas pelo adjudicatário.

6 – Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta 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.

Cláusula 8.^a

Penalidades contratuais

1 – Pelo incumprimento do adjudicatário de qualquer uma das suas obrigações, a entidade adjudicante pode exigir-lhe o pagamento de uma sanção pecuniária de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento e de acordo com os termos seguintes.

- a) Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, a entidade adjudicante reserva-se o direito de o requisitar a terceiros, aplicando ao adjudicatário uma sanção correspondente à diferença entre o número de refeições previstas e as efetivamente fornecidas;
- b) Em caso de suspensão parcial, aplica-se ao adjudicatário uma sanção pecuniária equivalente a 30% do valor das refeições em falta;
- c) Em caso de suspensão temporária, aplica-se ao adjudicatário uma sanção pecuniária equivalente a 50% do valor das refeições em falta;

2 – Sempre que forem obtidas, pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados ou de referência a amostras de alimentos com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma sanção correspondente ao valor total das refeições fornecidas nesse refeitório no mês a que respeita o resultado obtido.

3 – A aplicação das penalidades prevista na presente cláusula não obsta a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 9.^a

Controlo de Qualidade e Seguros

1 – O adjudicatário obriga-se a facultar à entidade adjudicante todos os documentos referentes ao sistema Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (“HACCP”) implementado.

2 – É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura, através de contratos de seguro de todos os riscos inerentes à atividade e regulados pela respetiva legislação, nomeadamente: Responsabilidade Civil de Exploração, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, Seguro Multiriscos ou de Incêndio, e Seguro de Acidentes de Trabalho do respetivo pessoal.

3 – A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o adjudicatário fornecê-la no prazo de 8 dias.

Cláusula 10.^a

Resolução do contrato pela entidade adjudicante

Sem prejuízo das indemnizações legais e contratuais devidas, a entidade adjudicante pode resolver o contrato nos seguintes casos:

- a) Violação grave ou reiterada de qualquer das obrigações que incumbem ao Adjudicatário, nomeadamente quando a prestação de serviços se atrase por mais de 3 (três) meses ou o adjudicatário declare por escrito que o atraso excederá esse prazo;
- b) Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao adjudicatário;
- c) Incumprimento, por parte do adjudicatário, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas no exercício do poder de direção sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;
- d) Oposição reiterada do adjudicatário ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;
- e) Cessão da posição contratual ou subcontratação realizadas com inobservância dos termos e limites previstos na lei ou no contrato, desde que a exigência pelo adjudicatário da manutenção das obrigações assumidas pela entidade adjudicante contrarie o princípio da boa fé;
- f) Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite previsto no n.º 2 do artigo 329.º do CCP;
- g) Incumprimento pelo adjudicatário de decisões judiciais ou arbitrais respeitantes ao contrato;
- h) O adjudicatário se apresente à insolvência ou esta seja declarada judicialmente;
- i) Por razões de interesse público, devidamente fundamentado, nos termos do artigo 334.º do CCP;
- j) Por alteração anormal e imprevisível das circunstâncias, nos termos da alínea a) do artigo 312.º do CCP.

Cláusula 11.^a

Resolução do contrato pelo adjudicatário

1 - Sem prejuízo das indemnizações legais e contratuais devidas, o adjudicatário pode resolver o contrato nos seguintes casos:

- a) Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias;
- b) Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável à entidade adjudicante;
- c) Incumprimento de obrigações pecuniárias pela entidade adjudicante por período superior a seis meses ou quando o montante em dívida exceda 25 % do preço contratual, excluindo juros;

d) Exercício ilícito dos poderes tipificados de conformação da relação contratual da entidade adjudicante, quando tornem contrária à boa fé a exigência pela parte pública da manutenção do contrato;

e) Incumprimento pela entidade adjudicante de decisões judiciais ou arbitrais respeitantes ao contrato.

2 - No caso previsto na alínea a) do número anterior, apenas há direito de resolução quando esta não implique grave prejuízo para a realização do interesse público subjacente à relação jurídica contratual ou, caso implique tal prejuízo, quando a manutenção do contrato ponha manifestamente em causa a viabilidade económico-financeira do adjudicatário ou se revele excessivamente onerosa, devendo, nesse último caso, ser devidamente ponderados os interesses públicos e privados em presença.

3 - O direito de resolução é exercido por via judicial.

4 - Nos casos previstos na alínea c) do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração à entidade adjudicante, produzindo efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se a entidade adjudicante cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

Cláusula 12.^a

Comunicações e notificações

1 – Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser realizadas nos termos do CCP.

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

Cláusula 13.^a Força Maior

1 – Considera-se caso de força maior, o facto de terceiro ou facto natural ou situação, imprevisível e inevitável, cujos efeitos se produzam independentemente da vontade ou das circunstâncias pessoais das partes, tais como atos de guerra ou subversão, epidemias, pandemias, ciclones, tremores de terra, fogo, raio, inundações, greves gerais ou sectoriais e quaisquer outros eventos da mesma natureza que impeçam o cumprimento do contrato.

2 – No caso de verificação de caso de força maior que impeça o cumprimento do contrato pelo adjudicatário, nomeadamente no local da prestação dos serviços ou em caso de se verificar layoff, a retribuição que lhe será devida corresponderá à que seja legalmente estabelecida.

Assinado com Assinatura Digital
Qualificada por:
JOÃO CARLOS RATO COSTA
DIRETOR GERAL
ATEC - ASSOCIAÇÃO DE
FORMAÇÃO PARA A INDÚSTRIA
Data: 26-10-2021 14:24:54  trustedsign.com

(João Carlos Rato Costa - Administrador)

Assinado com Assinatura Digital
Qualificada por:
PAULO ANTÓNIO VILELA PEIXOTO
DIRETOR DA REGIÃO NORTE
ATEC - ASSOCIAÇÃO DE
FORMAÇÃO PARA A INDÚSTRIA
Data: 26-10-2021 22:27:27  trustedsign.com

(Paulo António Vilela Peixoto - Administrador)

ANEXO I

(ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS)

A. Ementas Formação Profissional

1 – As refeições objeto do procedimento deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeitaria.

2 – As refeições das turmas da formação profissional são constituídas por: Sopa, Pão, Prato de Carne ou Prato de Peixe ou Prato Dieta, Água, Sobremesa e Café devendo as ementas ser apresentadas pelo adjudicatário garantindo uma adequada variedade ao nível dos produtos que a constitui e nutricionalmente equilibradas. As ementas serão, obrigatoriamente, aprovadas pela entidade adjudicante.

3 – Na sobremesa deverá ser considerada uma diversidade semanal constituída pelo seguinte: Peça de fruta (a especificar), Salada de Fruta, Doce (a especificar), Gelatina (a especificar o sabor) e logurte (a especificar o sabor).

4 – Sempre que seja solicitado deverão ser servidas ementas alternativas/especiais, quando devidamente justificadas por prescrição médica, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia.

5 – Nos dias em que se realizem saídas ao exterior dos formandos (visitas de estudo, por exemplo) as refeições deverão ser asseguradas pelo adjudicatário de forma individual para cada um dos formandos, não devendo implicar qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante.

B. Refeições do segmento mercado

1 – As refeições do segmento mercado são constituídas por: Sopa, Pão, Prato de Carne ou Prato de Peixe ou Prato Dieta, Bebida, Sobremesa e Café, segundo ementa do dia definida pelo adjudicatário.

C. Operacionalização

1 – Sem prejuízo do n.º 2 deste ponto, a encomenda semanal das refeições da formação profissional será enviada pela entidade adjudicante, até ao final do dia de sexta-feira da semana anterior aquela a que diz respeito.

2 – As refeições e Coffee-breaks do segmento mercado deverão ser solicitadas com uma antecedência mínima de 24 horas.

3 – O Adjudicatário deve assegurar, diariamente, que os formandos da formação profissional assinam a folha de registo de consumo da refeição, preparada pela entidade adjudicante.

3 – Mensalmente, o adjudicatário enviará o mapa de registos das refeições da formação profissional e das refeições e coffee-breaks do segmento mercado, em documentos separados, bem como a correspondente fatura, também com a respetiva separação do que é consumido na formação profissional e no segmento mercado.

4 – As remunerações devidas ao Adjudicatário serão aquelas para as quais existam os respetivos registos indicados no número anterior.

D. Capitação dos alimentos

Produto	Capitação (bruto em gr.)	Observações
Carne de Vaca		
Arroz carne de vaca	180	
Bife/ Escalope de vaca com ovo	140	
Bife/ Escalope de vaca sem ovo	170	
Bife/Escalope de vaca p/panar	130	
Bife vaca em peça (lombo) sem ovo	190	
Bife vaca em peça (lombo) com ovo	160	
Carne de vaca p/jardineira/estufar/guisar	180	
Carne de vaca p/arroz à Valenciana	50	
Carne de vaca p/assar	180	
Carne de vaca p/cozer	180	
Carne de vaca p/cozer de 2ª estufar/guisar	200	
Carne de vaca p/ enrolar	200	
Carne de vaca p/arroz de carnes mista	50	
Carne de vaca p/cozido à Portuguesa	60	
Carne de vaca p/feijoadaracho	50	
Carne de vaca p/guisar c/osso	200	
Carne de vaca p/Strogonoff	180	
Carne de vaca p/tortilha	60	
Cozido Simples	90	
Dobrada	200	
Carne de Vaca Picada		
Almôndegas de vaca	150	
Carne de vaca p/ bolonhesa	150	
Carne de vaca p/rolo de carne/ lombo fingido	150	
Carne de vaca p/empadão	130	
Croquetes de vaca/almofadinhas/rissóis	100	

Fígado de vaca	170	
Hambúrguer de vaca c/ovo	120	
Hambúrguer de vaca s/ovo	140	
Mão de vaca s/caneia	280	
Carne de Porco		
Bife/Escalope de porco c/ovo	140	
Bife/Escalope de porco s/ovo	170	
Bife/Escalope de porco p/panar	130	
Carne de porco aos cubos	180	
Carne de porco p/arroz de carnes mista	50	
Carne de porco p/assar	180	
Carne de porco p/cozido à Portuguesa	60	
Carne de porco p/estufar/guisar	180	
Carne de porco/ feijoada/ rancho	50	
Carne de porco p/tortilha	60	
Chispalhada	330	
Chispe p/cozido à Portuguesa	100	
Costeletas de porco	190	
Costeletas de porco p/panar	170	
Entrecosto p/cozido à Portuguesa	50	
Entrecosto p/ fritar/grelhar/assar	270	
Entrecosto p/ guisar/estufar	250	
Entremeada	300	
Fígado de porco	170	
Orelha base	240	
Orelha p/cozido à Portuguesa/Feijoada/Rancho	100	
Leitão		
Leitão assado	330	
Leitão cru	380	
Derivados de Porco		
Alheira	1	1 = 180g
Chouriço de carne	20	
Chouriço de carne p/arroz de pato/arroz à Valencina	20	
Chouriço mouro	20	
Farinheira	20	
Linguiça p/ incorporação	25	
Morcela p/cozido	20	
Salsichas	15	
Salsichas em lata c/ovo	3	
Salsichas frescas	2	1 = 120g
Salsichas p/incorporação	20	
Fiambre bife c/ovo	80	

Fiambre bife s/ovo	110	
Fiambre p/incorporação	40	
Bacon inteiro	q.b.	
Linguça p/fritar /grelhar	50	
Borrego/ Carneiro		
Borrego p/assar	320	
Costeletas de borrego p/grelhar	220	
Perna de borrego p/assar/guisar/estufar/caldeirada	280	
Cabrito inteiro assar	350	
Cabrito p/cozer/estufar/guisar	340	
Coelho		
Coelho assar	340	
Coelho p/arroz	330	
Coelho p/estufar/guisar	330	
Peru		
Bife/Escalope de peru	160	
Bife/Escalope de peru p/panar	130	
Perna de peru p/assar	300	
Perna de peru p/estufar/guisar	250	
Peru inteiro p/assar	320	
Peru p/arroz	280	
Peru p/espetadas	200	
Roti de peru	200	
Pato		
Pato p/arroz	300	
Pato p/assar	380	
Pato p/estufar	360	
Frango/ Galinha		
Almôndegas de aves	160	
Bife/ Escalope de frango	160	
Bife/ Escalopes de frango p/panar	130	
Coxas de frango	320	
Cozido simples	150	
Frango p/arroz	280	
Frango para arroz à valenciana	80	
Frango p/arroz de carnes mista	80	
Frango p/canja	60	
Frango p/cozido à Portuguesa	90	
Frango p/tortilha	80	
Frango p/assar	300	
Frango p/cozer	300	
Frango p/estufar/guisar	280	

Frango p/fritar	330	
Hambúrguer aves	140	
Moelas	230	
Pipis de frango	350	
Ovos		
Ovo cozido	1	
Ovo mexido composto	100	ml
Ovo p/mexidos	100	ml
Ovos à Brás	50	ml
Ovos cozidos p/recheiar	2	
Ovos p/omeleta simples/mista	100	ml
Ovos p/tortilha	100	ml
Conservas de Peixe		
Atum com ovo	120	
Atum sem ovo	130	
Atum p/empadão	130	
Atum p/ salada russa	130	
Peixes		
Grosso		
Cozer/ estufar/ assar /grelhar / fritar		Abrótea, Pescada, Pampo, Pargo, Garoupa, Corvina, Rainha, Rebeta, Salmão, Cherne, Maruca, Mero, Perca, cardinal, Espadarte
sem cabeça	260	
com cabeça	340	
Médio		
Cozer/ estufar/ assar /grelhar / fritar		Abrótea, Badejo, Besugo, Pescada, Pampo, Pargo, Garoupa, Corvina, Rainha, Rebeta, Salmão, Cherne, Maruca, Red-Fish, Goraz, Imperador, Mero, Perca, Rabeca, cardinal
sem cabeça	240	
com cabeça	290	
Outras Espécies		
Arinca	250	
Besugo	250	
Cação (s/cabeça)	270	
Cachucho	250	
Caldeirada	280	
Carapaus p/fritar	240	
Carapaus p/grelhar	270	
Cavala	270	
Chaputa	270	
Dourada	270	
Douradinhos	4	
Faneca	240	
Filetes	180	
Linguado	220	
Língua	220	
Palma	220	

Palombeta	220	
Peixe desfeito		
p/recheio	80	
p/pastéis	80	
Peixe-Escapa c/cabeça	280	
Peixe-Escapa s/cabeça/ Troncos	250	
Raia	300	
Robalo	270	
Sáfio	300	
Salmonetes	270	
Sarda	270	
Sardinhas	270	
Sargo	270	
Sável	270	
Solha (s/cabeça)	220	
Tamboril		
inteiro	400	
lombo	200	
Truta	270	
Bacalhau		
Bacalhau p/Gomes Sá/ meia desfeita/com natas	140	
Bacalhau p/à Brás	140	
Bacalhau p/ Albardar	130	
Bacalhau p/arroz / açorda	130	
Bacalhau p/cozer s/ovo	150	
Bacalhau p/guisar/ estufar	140	
Bacalhau p/pastéis	90	
Bacalhau p/pataniscas	90	
Caras de bacalhau	340	
Posta de bacalhau assar	150	
Moluscos		
Choco com tinta	360	
Choco p/albardar	320	
Choco/guisar/estufar/grelhar/caldeirada/feijoadas	340	
Lulas p/albardar/calamares	330	
Lulas p/arroz à valenciana	100	
Lulas p/recheiar/ guisar/ estufar/grelhar/arroz	340	
Polvo p/ arroz	350	
Polvo p/cozer/ filetes/ albardar	380	
Potas p/albardar/ calamares	330	
Potas p/arroz à valenciana	100	
Potas p/recheiar /guisar/estufar/ grelhar/ arroz	340	
Ovas	240	

Marisco		
Ameijoia/Berbigão/ Camarão/ Mexilhão		
com casca (decoreção/incorporação)	40	
miolo(incorporação)	30	
Delícias do mar		
incorporação/decoreção	30	
Cereais e derivados, tubérculos		
Arroz p/doce	25	
Arroz p/guarnição base	90	
Arroz p/guarnição mista	45	
Arroz p/sopa c/hortaliça	10	
Arroz p/sopa s/hortaliça	15	
Batata Chips (já frita)	280	
Batata p/jardineira	280	
Batata p/sopa base	170	
Batata p/sopa não base	120	
Batata p/cozer /fritar /assar / puré	380	
Batata p/pastéis	180	
Batata p/salada russa	280	
Massa p/guarnição base	90	
Massa p/guarnição mista	45	
Massa p/ sopa c/hortaliça	10	
Massa p/sopa s/hortaliça	15	
Leguminosas		
Ervilhas arroz	30	
Ervilhas guar, mista/jardineira	40	
Ervilhas guar, base	180	
Ervilhas p/sopa (base)	80	
Ervilhas p/sopa (não base)	30	
Ervilhas salada russa	40	
Favas p/guarnição base	220	
Favas p/sopa (base)	80	
Favas p/sopa (não base)	30	
Feijão seco arroz	25	
Feijão seco arroz guar. Base	90	
Feijão seco p/guar. mista	45	
Feijão seco p/sopa base	40	
Feijão seco p/sopa não base	30	
Grão guar. Base	90	
Grão p/guar. mista	45	
Grão p/sopa não base	40	
Hortícolas		
Abóbora sopa (base)	150	

Abóbora sopa (não base)	85	
Agrião p/sopa	50	
Alface p/salada base	40	
Alface p/salda mista	30	
Alface p/sopa (não base)	40	
Alho francês (base)	60	
Alho francês (não base)	30	
Beterraba p/salada mista	25	
Brócolos guarnição mista	80	
Brócolos sopa base	30	
Caldo Verde (já cortado)	30	
Cebola estufados/guisado/assado/sopa/arroz	30	
Cebola p/caldeirada	60	
Cebola p/salada mista	20	
Cenoura arroz	40	
Cenoura estufar /salada russa/ guar.mista/ jar	40	
Cenoura p/sopa (base)	50	
Cenoura p/sopa (não base)	30	
Cenoura salada	50	
Cenoura salada mista	30	
Cogumelos	15	
Concentrado de tomate	10	ml
Couve Bruxelas guarn. mista	80	
Couve Coração/ Penca guarn. mista	100	
Couve Coração/ Penca p/sopa	80	
Couve Flor p/guarn. mista	120	
Couve Flor p/sopa não base	30	
Couve Galega guarn. mista	100	
Couve Galega p/sopa	70	
Couve Lombarda/ Branca guar. mista	100	
Couve Lombarda/ Branca p/sopa	100	
Couve Portuguesa guarn. mista	100	
Couve Portuguesa p/sopa	70	
Couve Roxa salada mista	25	
Espinafres esparregado	150	
Espinafres sopa (não base)	70	
Feijão Verde guarn. mista	80	
Feijão Verde jardineira / salada russa	40	
Feijão Verde p/sopa	30	
Grelos arroz	70	
Grelos p/guarn. mista	150	
Grelos p/sopa	70	
Juliana sopa (já cortada)	30	

Milho guarn. mista	40	
Milho p/salada	40	
Milho sopa (não base)	30	
Nabiça guarn. mista	150	
Nabiça p/esparregado	150	
Nabiça p/sopa	70	
Nabo guarn. mista	50	
Nabo p/sopa	30	
Pepino salada mista	30	
Pimento arroz	25	
Pimento p/estufados/ assado/ guisado	20	
Pimento p/caldeirada	50	
Rabanete salada mista	25	
Repolho guan. mista	100	
Repolho p/sopa	100	
Soja p/guarnição mista	60	
Soja p/guarn. base	120	
Tomate arroz	50	
Tomate estufado/ guisado/ assado	35	
Tomate p/caldeirada	50	
Tomate p/salada base	100	
Tomate p/salada mista	40	
Tomate p/sopa (base)	80	
Tomate p/sopa (não base)	35	
Fruta		
Abacaxi/ Ananás calda	140	
Abacaxi/ Ananás fresco	120	
Alperce	160	
Ameixas	160	
Banana	120	
Cerejas	150	
Kiwi	100	
Laranja	170	
Maça	170	
Melancia	270	
Melão/ Meloa	240	
Morango	120	
Nêspera	160	
Pera	160	
Pêssego	160	
Tangerinas/ Clementinas / Toranja	170	
Uvas de Mesa	150	
Leite		

P/ croquetes	45	
P/ puré batata (batata)	20	
P/ recheio	20	
P/ molho bechamel	20	
Gorduras		
Azeite		
sopa	3	
arroz, esparguete, batata	3	
fritar	4	
estufar/guisar	4	
cozer	3	
assar	4	
salada	2	
legumes	2	
Sal		
Sal		
sopa	0,2	
arroz, esparguete, batata	0,3	
carne, peixe	0,3	
salada	0,2	
legumes	0,2	
Outras		
Sumo de limão	4	
Colorau	1	
Alho	2	
Vinho Branco	5	
Casca de limão	4	
Pão relado	5	
Salsa	1	
Hortelã	1	
Farinha	10	
Natas	15	