

CADERNO DE ENCARGOS

CONCESSÃO DE EXPLORAÇÃO DE BAR E CANTINA DA CCDR-NORTE

CONCURSO PÚBLICO REF.^a CP.CONC.2022.1

PORTO 2022

Índice

Capítulo I – Disposições Gerais	7
Cláusula 1. ^a	7
(Objeto)	7
Cláusula 2. ^a	7
(Contrato)	7
Cláusula 3. ^a	7
(Prazo)	7
Capítulo II – Obrigações Contratuais	8
Cláusula 4. ^a	8
(Obrigações principais do Cocontratante)	8
Cláusula 5. ^a	10
(Forma de prestação do serviço)	10
Cláusula 6. ^a	10
(Dever de sigilo)	10
Cláusula 7. ^a	10
(Prazo do dever de sigilo)	10
Cláusula 8. ^a	10
(Contrapartida do cocontratante)	10
Cláusula 9. ^a	11
(Remuneração do cocontratante)	11
Cláusula 10. ^a	11
(Cessão da posição contratual)	11
Cláusula 11. ^a	11
(Subcontratação)	11
Cláusula 12. ^a	12
(Pagamentos diretos a Subcontratados)	12
Capítulo III – Penalidades Contratuais e Resolução	12
Cláusula 13. ^a	13
(Responsabilidades do Cocontratante)	13

Cláusula 14. ^a	13
(Penalidades contratuais)	13
Cláusula 15. ^a	13
(Resolução pela Entidade Adjudicante)	13
Cláusula 16. ^a	14
(Resolução pelo Cocontratante)	14
Capítulo IV – Seguros	14
Cláusula 17. ^a	14
(Contratos de seguro)	14
Cláusula 18. ^a	15
(Objeto dos contratos de seguro)	15
Capítulo V – Disposições Finais	16
Cláusula 19. ^a	16
(Força maior)	16
Cláusula 20. ^a	17
(Deveres de informação)	17
Cláusula 21. ^a	17
(Cessão de créditos)	17
Cláusula 22. ^a	17
(Modificações objetivas do contrato)	17
Cláusula 23. ^a	17
(Proteção de dados)	17
Cláusula 24. ^a	18
(Foro competente)	18
Cláusula 25. ^a	18
(Comunicações e notificações)	18
Cláusula 26. ^o	18
(Legislação aplicável)	18
Cláusula 27. ^a	19

(Contagem dos prazos)	19
Anexo I – Especificações Técnicas	19
Cláusula 28. ^a	19
(Especificações técnicas do serviço)	19
Cláusula 29. ^a	19
(Número de refeições a fornecer)	19
Cláusula 30. ^a	19
Ementas	19
Cláusula 31. ^a	20
Menus	20
Cláusula 32. ^a	20
(Confeção das refeições)	20
Cláusula 33. ^a	22
(Tipo de confeção)	22
Cláusula 34. ^a	22
(Congelação)	22
Cláusula 35. ^a	22
(Higiene)	22
Cláusula 36. ^a	22
(Responsabilidade civil)	22
Cláusula 37. ^a	23
(Visitas de verificação)	23
Cláusula 38. ^a	23
(Conteúdo das visitas de verificação)	23
Cláusula 39. ^a	23
(Verificação da distribuição)	23
Cláusula 40. ^a	23
(Decisões pós verificação)	23
Cláusula 41. ^a	24

(Amostra-testemunha)	24
Cláusula 42. ^a	24
(Obrigação de colaboração)	24
Cláusula 43. ^a	24
(Análise e ensaios)	24
Cláusula 44. ^a	24
(Distribuição das refeições)	24
Cláusula 45. ^a	25
(Forma da distribuição)	25
Cláusula 46. ^a	25
(Horário de funcionamento)	25
Cláusula 47. ^a	25
(Marcação das refeições)	25
Cláusula 48. ^a	25
(Cantina e Bar)	25
Cláusula 49. ^a	26
(Limpeza e higiene do refeitório)	26
Cláusula 50. ^a	26
(Registos)	26
Cláusula 51. ^a	26
(Consumos de água, eletricidade e gás)	26
Cláusula 52. ^a	27
(Disponibilização de recursos humanos)	27
Cláusula 53. ^a	27
(Mapas de Pessoal)	27
Cláusula 54. ^a	27
(Identificação e fardamento)	27
Cláusula 55. ^a	27
(Higiene, segurança e saúde no trabalho)	27

Cláusula 56. ^a	27
(Responsabilidade civil pelos atos do pessoal)	27
Anexo II – Capitação de alimentos	28
Anexo III – Mapa da cantina e bar da CCDR-NORTE	36

Capítulo I – Disposições Gerais

Cláusula 1.ª

(Objeto)

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual por concurso público, que tem por objeto principal a concessão de exploração de bar e cantina da CCDR-NORTE.

Cláusula 2.ª

(Contrato)

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra 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 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 (doravante designado CCP, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual) e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª

(Prazo)

1. O contrato entra em vigor na data da sua assinatura, ou data a combinar, e vigorará por um período de 12 meses, podendo ser renovado por iguais períodos sucessivos, até ao limite máximo de 3 anos.
2. As partes podem opor-se à renovação automática do contrato estabelecida no número anterior por intermédio de comunicação escrita, realizada nos termos procedimentalmente fixados, com um prazo mínimo de antecedência de 60 dias a contar do seu termo.

Clausula 4.ª

(Obrigações principais do Cocontratante)

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o cocontratante as seguintes obrigações principais:
 - a) Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade das refeições confeccionadas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;
 - b) Obrigação de suportar todos os custos e encargos sociais com o seu pessoal;
 - c) Obrigação de designar um gestor da concessão, que será responsável perante a CCDD-NORTE, pelo cumprimento de todas as obrigações do concessionário e que deverá comparecer em reuniões a marcar pelo concedente com a devida antecedência, nas instalações deste, para discussão de assuntos relacionados com o contrato;
 - d) Obrigação de zelar pela limpeza das instalações;
 - e) Obrigação de cumprimento de todas as normas legais de higiene e segurança alimentar, que se mostrem exigíveis;
 - f) Efetuar todas as aquisições necessárias dos géneros alimentares para confeção das refeições e respetivos consumíveis, sendo da sua responsabilidade o pagamento aos fornecedores;
 - g) Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações indicadas pelo contraente público;
 - h) Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas;
 - i) Garantir o fornecimento das refeições confeccionadas atendendo aos dias e horários definidos pelo contraente público;
 - j) Assegurar o fornecimento de diferentes tipos de refeições ou eventos, quando solicitado pelo contraente publico;
 - k) Efetuar a faturação aos utilizadores dos serviços, nos termos legais em vigor, com recurso a software certificado;
 - l) Assegurar a recolha, transporte e despejo do lixo e resíduos das atividades associadas à confeção e fornecimento das refeições e respetivo encaminhamento para os contentores específicos, assegurando a separação de resíduos para posterior tratamento ou reciclagem;

- m) Ser responsável por todos os equipamentos fixos e móveis e outros materiais, assim como pelas instalações cedidas, suportando os encargos associados a perdas e danos verificados decorrentes de uma utilização negligente dos mesmos;
 - n) Afixar em local visível da concessão as licenças, autorizações, certificações e demais documentação para a qual a Lei exija a sua afixação;
 - o) Afixar em local visível da concessão a tabela dos preços unitários de venda ao público (com o IVA incluído) de todos os produtos e menus disponíveis;
 - p) As alterações à tabela de preços, referida na alínea anterior, carecem de autorização prévia do contraente público, sem a qual não produzem efeitos;
 - q) Para efeitos do referido na alínea anterior, entende-se que podem ser autorizadas alterações à tabela de preços, desde que não sejam originadas por motivos imputáveis à entidade concessionária;
 - r) Consideram-se designadamente como causas legítimas de alteração da tabela de preços, os seguintes motivos:
 - i. Aumento da taxa aplicável de IVA;
 - ii. Aumento do preço dos bens a serem consumidos pelos utilizadores, ou de outros custos correntes da exploração da concessão;
 - iii. Aumento da retribuição mínima mensal garantida ou de outros encargos sociais relacionados com os trabalhadores.
2. O cocontratante obriga-se a apresentar ao contraente público, sempre que esta lhe solicite todos os documentos e informações relativas ao fornecimento das refeições, designadamente:
- a) Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;
 - b) Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso ao respetivos manuais e documentos semelhantes;
 - c) Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidos para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes à confeção.
3. O cocontratante garante ainda, o fornecimento a confeção de refeições em dias especiais e festivos, sempre que lhe for solicitado pelo contraente público implementado uma ementa diferenciada de acordo com a quadra festiva.
4. De acordo com o n.º 6 do art.º 75.º do CCP, o gestor da concessão, referido na alínea c), do n.º 1 da presente cláusula, só poderá ser substituído com o expresse e prévio consentimento da entidade adjudicante, após verificação de que essa substituição proporciona um nível de qualidade equivalente.
5. O preço máximo do “Menu completo”, referido na alínea a), do n.º 1, da cláusula 30.ª é de €5,20 (cinco euros e vinte cêntimos), com IVA incluído.

Cláusula 5.ª

(Forma de prestação do serviço)

Para o acompanhamento da execução do contrato, o Cocontratante fica obrigado a manter, sempre que solicitado, reuniões de coordenação com os representantes da Entidade Adjudicante, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.

Cláusula 6.ª

(Dever de sigilo)

1. O Cocontratante deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Entidade Adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo Cocontratante ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 7.ª

(Prazo do dever de sigilo)

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 4 (quatro) anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 8.ª

(Contrapartida do cocontratante)

1. O montante a pagar pelo cocontratante pela exploração da Cantina e Bar da CCDR-NORTE é o indicado na proposta adjudicada, nunca inferior ao preço base mensal fixado no artigo 9.º do Programa do Procedimento - €100,00 (cem euros).
2. O montante a pagar deve ser liquidado pelo cocontratante até ao dia 10 (dez) do mês seguinte ao que diz respeito. Nos casos em que o último dia seja sábado, domingo ou feriado, o prazo terminará no dia útil anterior.
3. O preço base mensal é o valor mínimo que o contraente público se dispõe a receber pela concessão de exploração da Cantina e Bar da CCDR-NORTE, que constitui o objeto do contrato.
4. A falta de liquidação, no prazo estipulado, faz incorrer em mora, que só cessará com o pagamento do valor mensal em dívida, acrescido de juros à taxa legal.

Cláusula 9.ª

(Remuneração do cocontratante)

1. A remuneração do cocontratante decorrente da gestão da concessão de exploração das instalações da CCDD-NORTE, para fornecimento de refeições confeccionadas, objeto do presente procedimento, é exclusivamente decorrente dos resultados financeiros obtidos, não sendo devido pela entidade adjudicante o pagamento de qualquer preço.
2. Compete ao cocontratante a cobrança de todos os valores devidos pelos utilizadores dos serviços.

Cláusula 10.ª

(Cessão da posição contratual)

1. É admitida a cessão da posição contratual por qualquer das partes, dependendo, no caso da cessão da posição contratual por parte do Cocontratante, da autorização prévia da Entidade Adjudicante e do cumprimento do previsto no CCP.
2. Em caso de incumprimento, pelo Cocontratante, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, a Entidade Adjudicante pode fazer uso do mecanismo previsto no artigo 318.º-A do CCP, cedendo o Cocontratante a sua posição contratual nos termos aí previstos.

Cláusula 11.ª

(Subcontratação)

1. O Cocontratante pode subcontratar desde que se encontrem cumpridos os requisitos constantes dos n.ºs 3 e 6 do artigo 318.º do CCP.
2. A Entidade Adjudicante pode opor-se à subcontratação na fase de execução do contrato quando não estejam verificados os limites constantes do artigo 317.º do CCP, ou quando haja fundado receio de que a subcontratação envolva um aumento de risco de incumprimento das obrigações emergentes do contrato.
3. Todos os subcontratos devem ter uma norma onde o Subcontratado declara que conhece, integralmente, o presente caderno de encargos, nomeadamente, as cláusulas referentes à subcontratação e ao pagamento direto aos Subcontratados.
4. O disposto nos números anteriores é igualmente aplicável aos contratos celebrados entre os Subcontratados e terceiros.
5. No prazo de cinco dias após a celebração de cada subcontrato, o Cocontratante deve comunicar por escrito o facto à Entidade Adjudicante, remetendo-lhe cópia do contrato em causa.
6. A responsabilidade pelo exato e pontual cumprimento de todas as obrigações contratuais é do Cocontratante, ainda que as mesmas sejam cumpridas por recurso a Subcontratados.

7. Em caso de incumprimento do previsto no n.º 3 da presente cláusula, além de ser considerada uma violação grave do contrato, a Entidade Adjudicante pode aplicar ao Cocontratante, uma sanção contratual, no valor de €5.000,00 (cinco mil euros), por cada violação, isto é, por cada subcontrato celebrado em violação daquela norma.
8. É lícito ao Cocontratante recorrer a auxiliares que a coadjuvem no cumprimento da sua prestação contratual sem, todavia, nunca o substituírem.

Cláusula 12.ª

(Pagamentos diretos a Subcontratados)

1. O Subcontratado pode reclamar, junto da Entidade Adjudicante, os pagamentos em atraso que lhe sejam devidos pelo Cocontratante.
2. No caso previsto no número anterior a Entidade Adjudicante notifica o Cocontratante para, no prazo de 10 (dez) dias:
 - a) Efetuar o pagamento; ou
 - b) Opor-se ao pagamento, apresentando motivo justificativo, devendo, quando aplicável, indicar o prazo, não superior a 30 (trinta) dias, no qual se propõe efetuar o pagamento em atraso.
3. O Cocontratante deve, em qualquer dos casos de pagamento referidos nas alíneas do número anterior e dentro do prazo que delas decorra, enviar à Entidade Adjudicante comunicação a informar que o pagamento foi efetuado.
4. A Entidade Adjudicante apenas procederá ao pagamento direto ao Subcontratado se:
 - a) O Cocontratante não se opuser ao pagamento ao Subcontratado;
 - b) O Cocontratante, no prazo concedido para o efeito, nada disser;
 - c) O Cocontratante, no prazo fixado no n.º 3, não proceder ao envio para a Entidade Adjudicante da comunicação aí prevista.
5. No caso de o Subcontratado interpelar a Entidade Adjudicante, nos termos e para os efeitos da presente cláusula, este apenas procederá ao pagamento ao Cocontratante quando tiver sido concluído o procedimento previsto nos n.ºs 2, 3 e 4 da presente cláusula, nomeadamente e quando aplicável, após o envio da comunicação a informar que o pagamento foi efetuado.
6. É aplicável o previsto nos n.ºs 4 e 5 do artigo 321.º-A do CCP.

Capítulo III – Penalidades Contratuais e Resolução

Cláusula 13.ª

(Responsabilidades do Cocontratante)

1. O Cocontratante responde perante a Entidade Adjudicante por todos os danos, direta ou indiretamente emergentes de erros, omissões e demais deficiências na conceção e elaboração de todos os trabalhos, estudos e elementos que constituem objeto do contrato, ou pela mora da sua prestação.
2. Serão da conta do Cocontratante as obras, alterações, reparações e demais trabalhos necessários em virtude de deficiência, erro ou omissão dos elementos produzidos, bem como a reparação dos prejuízos sofridos pela Entidade Adjudicante e/ou por terceiros.
3. Se a Entidade Adjudicante vier a ser demandada por terceiros por danos a eles causados pelo Cocontratante, em razão dos serviços, este último indemnizá-la-á de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for.

Cláusula 14.ª

(Penalidades contratuais)

1. Sem prejuízo das penalidades especificamente previstas no presente caderno de encargos, pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a Entidade Adjudicante pode exigir do Cocontratante o pagamento de penalidades contratuais, nos seguintes termos:
 - a) Reclamação registada no livro de reclamações e aprovada – €100,00;
 - b) Tempo de espera superior a 15 minutos, para o fornecimento da refeição na linha self-service – €80,00;
 - c) Incumprimento do Plano de Higienização e desinfestação aprovado – €100,00;
 - d) Não utilização de produtos adequados e certificados para a limpeza e lavagem de instalações, equipamentos e louças – €100,00;
 - e) Ausência de 1 ou mais funcionários com implicações no fornecimento atempado das refeições – €100,00.
2. As penalidades previstas não obstam a que a Entidade Adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.
3. A aplicação de qualquer sanção contratual pecuniária não desobriga o Cocontratante da sua obrigação principal, pelo que o cumprimento da mesma permanece exigível.

Cláusula 15.ª

(Resolução pela 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:
 - a) No caso de o Cocontratante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente no caso de haver atraso, total ou parcial, na

prestação de serviços objeto do contrato, superior a 1 (um) mês ou declaração escrita do Cocontratante de que o atraso excederá esse prazo;

- b) Pela verificação de graves erros, negligência ou omissões, imputáveis ao Cocontratante.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao Cocontratante e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela Entidade Adjudicante.
 3. A resolução sancionatória do contrato, pelo incumprimento definitivo do mesmo pelo Cocontratante, constitui a Entidade Adjudicante no direito a uma indemnização pelos prejuízos sofridos pelo inadimplemento, indemnização essa que, nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 810.º do Código Civil, se fixa em 20% do preço contratual.
 4. O disposto no número precedente não obsta a que a Entidade Adjudicante exija indemnização pelo dano excedente à pré-liquidação ali concretizada.

Cláusula 16.ª

(Resolução pelo Cocontratante)

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Cocontratante pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 120 (cento e vinte) dias.
2. O direito de resolução é exercido por via judicial.
3. A resolução do contrato nos termos da presente cláusula não determina a repetição das prestações já realizadas pelo Cocontratante, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP, ex vi artigo 451.º do CCP.

Capítulo IV – Seguros

Cláusula 17.ª

(Contratos de seguro)

1. O Cocontratante e os seus Subcontratados obrigam-se a subscrever e a manter em vigor, durante o período de execução do contrato, as apólices de seguro previstas neste caderno de encargos e na legislação aplicável, devendo exibir cópia das mesmas, bem como do recibo de pagamento do respetivo prémio, na data de início da execução do contrato.
2. O Cocontratante é responsável pela satisfação das obrigações previstas na presente secção, devendo zelar pelo controlo efetivo da existência das apólices de seguro dos seus Subcontratados.

3. A Entidade Adjudicante pode exigir, em qualquer momento, cópias das apólices e dos recibos de pagamento dos prémios dos seguros previstos na presente secção ou na legislação aplicável, não sendo admitida a execução do contrato sem a exibição destes documentos.
4. Todas as apólices de seguro e respetivas franquias previstas constituem encargo único e exclusivo do Cocontratante e dos seus Subcontratados, devendo os contratos de seguro ser celebrados com entidade seguradora legalmente autorizada.
5. Os seguros previstos no presente caderno de encargos em nada diminuem ou restringem as obrigações e responsabilidades legais ou contratuais do Cocontratante.
6. Em caso de incumprimento por parte do Cocontratante das obrigações de pagamento dos prémios referentes aos seguros previstos no presente caderno de encargos, a Entidade Adjudicante reserva-se no direito de se substituir àquele, ressarcindo-se de todos os encargos envolvidos e/ou que tenha suportado.
7. O Cocontratante obriga-se a manter as apólices de seguro válidas até à data da conclusão do contrato, nos casos aplicáveis, ou, no caso do seguro relativo aos equipamentos e máquinas auxiliares que em cada momento estejam afetos à execução do contrato, até à data em que deixem de o estar.

Cláusula 18.^a

(Objeto dos contratos de seguro)

1. O Cocontratante obriga-se a celebrar um contrato de seguro de acidentes de trabalho, cuja apólice deve abranger todo o pessoal por si contratado, a qualquer título, bem como a apresentar comprovativo de que o pessoal contratado pelos Subcontratados se encontra igualmente abrangido por seguro de acidentes de trabalho de acordo com a legislação em vigor em Portugal.
2. O Cocontratante obriga-se a celebrar um contrato de seguro de responsabilidade civil automóvel cuja apólice deve abranger toda a frota de veículos de locomoção própria afetos ao contrato, que circulem na via pública ou no local da execução dos trabalhos, independentemente de serem veículos de passageiros ou de carga, máquinas ou equipamentos industriais, de acordo com as normas legais sobre responsabilidade civil automóvel (riscos de circulação), bem como a apresentar comprovativo de que os veículos afetos à execução do contrato pelos Subcontratados se encontram igualmente segurados.
3. O Cocontratante obriga-se, ainda, a celebrar um contrato de seguro destinado a cobrir os danos próprios do equipamento e máquinas auxiliares, cuja apólice deve cobrir todos os meios auxiliares que vier a utilizar na execução do contrato, incluindo bens imóveis, armazéns, abarracamentos, refeitórios, camaratas, oficinas e máquinas e equipamento fixos ou móveis.
4. No caso dos bens imóveis referidos no número anterior, a apólice deve cobrir, no mínimo, os riscos de incêndio, inundações, raio, explosão e riscos catastróficos, devendo o capital seguro corresponder ao respetivo valor patrimonial.

5. O capital a garantir no que se refere ao seguro de responsabilidade civil automóvel previsto no n.º 2 desta cláusula deverá respeitar os limites mínimos legalmente obrigatórios.
6. O Cocontratante obriga-se a celebrar um seguro de responsabilidade civil de exploração, que cubra eventuais danos causados a pessoas e bens durante o cumprimento do objeto do contrato, por factos que lhe sejam imputáveis, nomeadamente, por causas inerentes à execução das atividades integradas no objeto do Contrato.
7. O capital a garantir no que se refere ao seguro de responsabilidade civil previsto no número anterior da presente cláusula, deve ser de montante igual ou superior a €5.000,00 (cinco mil euros), ou, no caso do preço contratual ser superior, deve ser de montante igual ou superior a este preço.

Capítulo V – Disposições Finais

Cláusula 19.ª

(Força maior)

1. Não constituem causas de força maior, designadamente:
 - a) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do Cocontratante ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - b) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo Cocontratante de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - c) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo Cocontratante de normas legais;
 - d) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do Cocontratante cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - e) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do Cocontratante não devidas a sabotagem;
 - f) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
2. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
3. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 20.^a

(Deveres de informação)

1. Cada uma das partes deve informar de imediato a outra sobre quaisquer circunstâncias que cheguem ao seu conhecimento e que possam afetar os respetivos interesses na execução do contrato, de acordo com as regras gerais da boa-fé.
2. Em especial, cada uma das partes deve avisar de imediato a outra de quaisquer circunstâncias, constituam ou não força maior, que previsivelmente impeçam o cumprimento ou o cumprimento tempestivo de qualquer uma das suas obrigações.
3. No prazo de 10 (dez) dias após a ocorrência de tal impedimento, a parte deve informar a outra do tempo ou da medida em que, previsivelmente, será afetada a execução do contrato.

Cláusula 21.^a

(Cessão de créditos)

1. O Cocontratante não pode ceder ou dar como garantia o contrato de prestação de serviços ou qualquer dos direitos ou obrigações nele estipulados, designadamente, totalidade ou parte dos créditos emergentes do contrato sem prévio acordo escrito da Entidade Adjudicante, nos termos do disposto nos artigos 577.º e seguintes do Código Civil.
2. Em caso de incumprimento do previsto na presente cláusula, além de ser considerada uma violação grave do contrato, a Entidade Adjudicante pode aplicar ao Cocontratante, uma sanção contratual, no valor de €5.000,00 (cinco mil euros), por cada violação, isto é, por cada cessão de créditos efetuada.

Cláusula 22.^a

(Modificações objetivas do contrato)

Sem prejuízo das modificações objetivas prevista no presente caderno de encargos e na lei, são admitidas as seguintes modificações objetivas:

- a) Prorrogação do prazo para execução do contrato, por causas imputáveis à Entidade Adjudicante;
- b) Prorrogação do prazo para execução do contrato, por causas de força maior.

Cláusula 23.^a

(Proteção de dados)

1. O Adjudicatário é obrigado a tratar todos os dados pessoais a que tiver acesso, de acordo com o previsto no Regulamento Geral de Proteção de Dados Pessoais aprovado pelo Regulamento (EU) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27 de abril de 2016 (RGPD).
2. A Entidade Adjudicante, no caso de suspeitar da verificação de algum incumprimento do RGPD, deve notificar o Adjudicatário para este, no prazo de 5 dias, demonstrar o total cumprimento do referido regulamento.

3. Caso o Adjudicatário não demonstre o total cumprimento do RGPD, seja porque não o demonstrou, seja porque não o cumpre, a Entidade Adjudicante fica autorizada a proceder à auditoria aos sistemas de informação do Adjudicatário, ficando este responsável por todos os custos dessa auditoria.
4. No caso previsto no número anterior, a Entidade Adjudicante poderá compensar os custos que tenha suportado com eventuais quantias que sejam devidas ao Adjudicatário, ou através do acionamento da caução, caso esta tenha sido prestada, ou através do recurso às retenções que eventualmente tenham sido efetuadas.
5. No caso de se verificar algum incumprimento do RGPD por parte do Adjudicatário, este deverá, no prazo de 10 dias, pôr fim ao incumprimento e demonstrá-lo à Entidade Adjudicante.
6. O não cumprimento do RGPD é considerado, para todos os efeitos, um incumprimento muito grave do contrato, podendo a Entidade Adjudicante resolver o contrato.

Cláusula 24.^a

(Foro competente)

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal do Porto, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 25.^a

(Comunicações e notificações)

1. As comunicações feitas durante a execução do contrato, entre a Entidade Adjudicante e o Cocontratante, devem ser escritas e efetuadas por correio eletrónico ou outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados.
2. As comunicações referidas no número anterior consideram-se efetuadas na data da respetiva expedição.
3. Tratando-se de comunicações efetuadas por telecópia a data da notificação corresponde à data constante no relatório de transmissão bem-sucedido.
4. As notificações e comunicações nos termos dos números anteriores e que tenham como destinatário a Entidade Adjudicante, efetuadas após as 17 horas do local de receção ou em dia não útil nesse mesmo local, presumem-se feitas às 10 horas do dia útil seguinte.

Cláusula 26.^o

(Legislação aplicável)

Em tudo o omissa no presente caderno de encargos, observar-se-á o regime do CCP e restante legislação aplicável.

Cláusula 27.^a

(Contagem dos prazos)

Os prazos previstos são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Anexo I – Especificações Técnicas

Cláusula 28.^a

(Especificações técnicas do serviço)

O fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.

Cláusula 29.^a

(Número de refeições a fornecer)

1. O número médio de refeições a fornecer no prazo do presente contrato, mediante o histórico disponível, é de aproximadamente 120/dia.
2. O número diário de utentes das instalações onde está localizada a concessão, incluindo funcionários e visitantes, em condições normais, é de aproximadamente 260.
3. O número de refeições efetivamente fornecido poderá ser inferior à estimativa referida no número anterior, não sendo devida compensação financeira, a qualquer título, por parte da CCDR-NORTE.

Cláusula 30.^a

Ementas

1. As ementas para o mês deverão ser enviadas ao contraente público, com antecedência mínima de 15 dias úteis.
2. Na elaboração das ementas, para além dos critérios definidos para cada componente da refeição, devem ser considerados os seguintes aspetos:
 - a) A ementa deverá ser acompanhada pelas fichas técnicas dos constituintes da refeição, com indicação da respetiva composição, da matéria-prima utilizada, onde se inclui a categoria de carne utilizada, bem como o calibre do pescado e da fruta, respetiva capacitação e composição nutricional, bem como a descrição do método de confeção;
 - b) A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, nas instalações do refeitório, para consulta.

3. Em caso de inexistência de alterações, as ementas deverão ser afixadas em local próprio e visível.
4. Qualquer alteração à ementa, motivada, nomeadamente, por rutura do stock, a mesma deverá ser comunicada ao contraente público, com antecedência mínima de 48 horas.
5. A reposição dos alimentos referentes à refeição modular deverá ser assegurada de forma regular e de acordo com o número de refeições previstas a servir.

Cláusula 31.ª

Menus

1. O concessionário deverá disponibilizar os menus seguintes, sem prejuízo de outros que entenda adequados:
 - a) Menu completo, composto por pão, sopa, prato e sobremesa;
 - b) Menu prato do dia, composto por prato;
 - c) Menu sopa, composto por sopa e salada ou sobremesa;
 - d) Menu baguete, composto por baguete (variada) e sopa ou sobremesa;
 - e) Menu salada, composto por salada e sobremesa.
2. Deverá ser possível adquirir separadamente qualquer dos componentes dos menus indicados no número anterior.
3. O “prato” referido nas alíneas a) e b) do n.º 1 será à escolha entre o prato do dia (que deverá alternar diariamente entre peixe e carne), dieta ou vegetariano

Cláusula 32.ª

(Confeção das refeições)

1. Na composição dos almoços deverão ser observadas as regras de uma alimentação equilibrada, completa e variada e as capitações constantes no Anexo II ao presente caderno de encargos.
2. Para efeitos do número anterior cada um dos componentes da refeição deve observar as seguintes regras:
 - a) Sopa deve obrigatoriamente:
 - i. Ser confeccionada com batata da natureza;
 - ii. Conter, no mínimo, três variedades de produtos hortícolas constantes da tabela de capitações;
 - iii. Conter, duas vezes por semana, leguminosas secas;
 - iv. Ser temperada com azeite;
 - v. Ser servida numa quantidade que pode variar entre 200 e 250 ml, por utente;
 - b) Prato – a sua composição deve obrigatoriamente contemplar os seguintes aspetos:
 - i. Só podem ser servidos os tipos de pescado constantes da tabela de capitações, salvo sugestão ou autorização explícita do contraente público;

- ii. As refeições confeccionadas à base de ovo deverão utilizar preferencialmente ovo-produtos;
 - iii. Recomenda-se a utilização alternada dos acompanhamentos (hortícolas e fornecedores de hidratos de carbono, no mesmo tipo de prato);
 - iv. Deverão existir embalagens de temperos na unidade, nomeadamente, de azeite, óleo alimentar, vinagre e sal (embalagens ou garrafas);
 - v. Deverão estar presentes produtos hortícolas cozidos e/ou crus, variando a sua qualidade a cada refeição. No caso de serem servidos crus, deverá existir pelo menos um tipo de salada simples e/ou composta;
 - vi. As ementas deverão ser variadas, procurando diversificar o mais possível os métodos de confeção a utilizar e os tipos de carne e de peixe;
 - vii. Deverão ser contemplados todos os tipos de refeição, tais como cozidos, grelhados, assados, guisados, fritos, caldeiradas, entre outras, alternadas diariamente;
 - viii. Os fritos poderão estar presentes uma vez por semana incluindo os acompanhamentos;
 - ix. Saladas/acompanhamentos (frios).
- c) Sobremesa, deve:
- i. Ser constituída por fruta fresca e crua (pelo menos quatro variedades diferentes na mesma semana e a sua não repetição em dias consecutivos);
 - ii. As frutas deverão respeitar a disponibilidade sazonal;
 - iii. A gelatina deverá ser de origem vegetal;
 - iv. As sobremesas com açúcar adicionado não devem ser disponibilizadas diariamente, idealmente, uma vez por semana e, excecionalmente, no máximo de três vezes, em ocasiões festivas;
 - v. Devem ser utilizadas receitas com baixo teor em açúcar e lípidos, privilegiando-se receitas com adição de frutos, frutos desidratados, gordos e hortícolas;
 - vi. Na confeção da salada de frutas não deverá ser adicionado açúcar, sendo que a fruta adicionada deverá ser variada, sem privilegiar nenhuma espécie, devendo considerar-se sempre a inclusão de, pelo menos, uma fruta cítrica.
- d) Pão - os critérios a que deve obedecer são os seguintes:
- i. Ser de mistura e variado ao longo da semana (aproximadamente 45g);
 - ii. Ser disponibilizado devidamente embalado.
- e) Bebida - deverá ser disponibilizada água, única bebida incluída na refeição, a qual é distribuída através de máquina de distribuição de água localizada na sala de refeições das instalações.

Cláusula 33.^a

(Tipo de confeção)

1. Na confeção dos alimentos deverá ser utilizado, predominantemente, o “sistema de cozinhar e servir”. Pontualmente, para alimentos/refeição para o qual o sistema de diferido frio não seja adequado, poderá ser adotado outro sistema.
2. O cocontratante não poderá confeccionar qualquer tipo de género alimentício para ser consumido fora do refeitório, salvo indicação expressa, do contraente público, nesse sentido.
3. É igualmente proibido distribuir refeições confeccionadas por terceiros.

Cláusula 34.^a

(Congelação)

Em caso algum, os alimentos poderão ser submetidos a processos de congelação dentro das instalações do refeitório. O equipamento de frio não se destina à congelação dos alimentos mas apenas à manutenção de produtos já congelados.

Cláusula 35.^a

(Higiene)

1. O cocontratante deverá executar o contrato em cumprimento das regras de higiene, limpeza, arrumação das instalações, dos equipamentos e utensílios do refeitório.
2. Para efeitos do número anterior, o cocontratante obriga-se a:
 - a) Confeccionar as refeições com alimentos em bom estado sanitário, de boa qualidade, fazendo cumprir a rastreabilidade dos géneros alimentícios e utilizar corretamente as técnicas de confeção;
 - b) Cumprir as regras referentes à higiene dos géneros alimentícios constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, com as devidas alterações, bem como as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, constantes do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, com as devidas alterações e, ainda, do Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, com as devidas alterações, que executa aqueles Regulamentos.

Cláusula 36.^a

(Responsabilidade civil)

O cocontratante é responsável civilmente pelos danos decorrentes da violação das obrigações a que se refere a cláusula anterior, nomeadamente, aqueles que se refiram a toxico infeções alimentares.

Cláusula 37.^a

(Visitas de verificação)

O contraente público tem o poder de efetuar visitas de verificação do cumprimento da ementa, das condições higiene-alimentares e de outras obrigações do cocontratante que intervêm, direta ou indiretamente, na qualidade das refeições.

Cláusula 38.^a

(Conteúdo das visitas de verificação)

1. As visitas de verificação sanitária, qualitativa e quantitativa, têm como objeto os géneros alimentícios a incorporar nas refeições e os pratos já confeccionados, bem como os procedimentos ou condições técnico-funcionais de manipulação e manipuladores.
2. Para efeitos do número anterior, a visita de verificação quantitativa tem como objetivo comprovar a conformidade dos componentes de cada constituinte da refeição com as quantidades fixadas no Anexo II;
3. A visita de verificação qualitativa tem por objetivo comprovar a conformidade da qualidade das refeições confeccionadas com as especificações legais e contratuais fixadas.

Cláusula 39.^a

(Verificação da distribuição)

O contraente público, por intermédio de funcionários seus ou de outros por si designados, pode assistir à distribuição, podendo, nesse momento, efetuar as verificações a que se refere a cláusula anterior

Cláusula 40.^a

(Decisões pós verificação)

1. Após a verificação dos componentes da ementa confeccionada, nos termos das cláusulas anteriores, o contraente público aceita ou rejeita, parcial ou totalmente, a ementa.
2. Em caso de rejeição dos géneros alimentícios incorporados na refeição, por não satisfazerem as necessárias condições sanitárias qualitativas, o cocontratante deve proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou similares, sem prejuízo do funcionamento normal da unidade.
3. Se aquela substituição não ocorrer, o prestador entra em mora, podendo o cocontratante aplicar uma sanção contratual, por cada dia de atraso, no valor de 20% do preço contratual.
4. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição dos géneros alimentícios incorporados ou das respetivas ementas, são da responsabilidade do cocontratante.
5. Em caso algum os alimentos que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias qualitativas, poderão entrar na confeção de outras refeições.

Cláusula 41.^a

(Amostra-testemunha)

1. O cocontratante deve guardar em ambiente refrigerado e/ou congelado uma amostra-testemunha de cada constituinte da ementa.
2. O alimento deve ser colocado num saco plástico ou frasco esterilizado, observados todos os procedimentos de higiene e as técnicas de recolha.
3. O rótulo da amostra-testemunha deve conter as seguintes menções: data, nome do constituinte, e assinatura da pessoa responsável pela recolha.
4. Cada amostra-testemunha deve ser guardada por um período não inferior a 72 horas.
5. No caso de suspeita de toxico infeção alimentar, as amostras devem ser enviadas ao contraente público, para serem objeto de análises microbiológicas ou bromatológicas.

Cláusula 42.^a

(Obrigação de colaboração)

1. O cocontratante obriga-se:
 - a) A colaborar com o contraente público no exercício dos poderes fixados nas cláusulas 37.º, 38.º e 39.º;
 - b) A facultar aos funcionários do contraente público ou a outros por si designados, a visita às instalações e a avaliação dos produtos utilizados na confeção nas fases de armazenagem, preparação, confeção e distribuição.
2. O exercício do poder a que se refere a alínea b) do número 1, não limita nenhuma das decisões a que se refere a cláusula 40.º, nem exclui o cumprimento das obrigações a que o cocontratante está vinculado na confeção das refeições.

Cláusula 43.^a

(Análise e ensaios)

Em qualquer momento, o contraente público pode colher amostras e promover as análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e/ou acreditados, bem como efetuar as diligências necessárias para atestar da qualidade dos alimentos confeccionados e demais condições sanitárias.

Cláusula 44.^a

(Distribuição das refeições)

O cocontratante deverá assegurar que a distribuição das refeições decorra com eficiência e normalidade.

Cláusula 45.^a

(Forma da distribuição)

1. Quer a refeição completa, quer a refeição modular, deverão ser igualmente contemplados e disponíveis em simultâneo.
2. Deverá ser garantida a autonomização, em termos de linha (ou outra solução), da distribuição destes dois tipos de refeição, de forma a evitar congestionamentos e filas de espera no horário da refeição, bem como pagamentos autonomizados.
3. Deverá ser assegurada a distribuição em sistema de linha ou solução semelhante, de saladas variadas, frutas, bebidas, iogurtes e sopa.
4. As sobremesas e saladas deverão ser servidas à parte num prato individual.
5. Os talheres deverão ser empacotados em saquetas individuais, de papel, contendo, igualmente, guardanapos de folha dupla.
6. Os espaços entre as várias áreas de distribuição devem assegurar o livre movimento dos utentes que circulam.

Cláusula 46.^a

(Horário de funcionamento)

Para efeitos de execução da presente aquisição devem ser considerados os seguintes horários de funcionamento:

- a) Serviço de refeitório - 12H30 às 14H30;
- b) Serviço de bar - 09H00 às 11H00; 16H00 às 17H00.

Cláusula 47.^a

(Marcação das refeições)

A marcação das refeições é efetuada via Intranet da CCDD-NORTE, de forma a reduzirem-se os desperdícios e a otimizar-se o funcionamento do refeitório.

Cláusula 48.^a

(Cantina e Bar)

1. Todos os equipamentos de cozinha e outro material necessário à regeneração, preparação e fornecimento das refeições no local serão disponibilizados pelo contraente público.
2. Após a outorga do contrato, será realizada uma visita às instalações da cantina e bar da CCDD-NORTE pelo concessionário, acompanhado pelo gestor do contrato, onde será verificado o estado de conservação em que se encontram as instalações e os equipamentos e outro material existente à data.
3. Será elaborada uma ata da visita referida número anterior, que deverá ser datada e assinada pelo concessionário e concedente, onde constará o estado de conservação das instalações e os equipamentos e outro material existente à data.

4. Caso o concessionário verifique que está em falta algum equipamento e/ou outro material essencial ao desenvolvimento da sua atividade, deverá realizar pedido por escrito à entidade adjudicante, identificando quais os equipamentos e/ou material em falta e quantidades necessárias, no sentido de esta providenciar a sua aquisição, devendo identificar soluções e previsão de custos.
5. Caso a entidade adjudicante verifique a pertinência do pedido referido no número anterior, procederá à aquisição dos equipamentos e/ou materiais.
6. Aquando da entrega dos equipamentos e/ou materiais eventualmente adquiridos nos termos do número anterior, será elaborada ata com a atualização dos equipamentos e outro material existente.
7. Todos os equipamentos e outro material necessário à regeneração, preparação e fornecimento das refeições no local, existentes, bem como os que se venham a adquirir, são propriedade do contraente público.
8. A manutenção dos equipamentos e instalações é da responsabilidade do contraente público, desde que o concessionário não faça uma utilização negligente dos mesmos.
9. O contraente público será ainda responsável pelo controlo de pragas, desinfestação e desratização por empresa certificada.

Cláusula 49.^a

(Limpeza e higiene do refeitório)

O concessionário obriga-se a limpar e desinfetar o refeitório, com os materiais e produtos adequados à função aí desenvolvida, bem como a adquirir e manter produtos de higiene utilizados nas instalações sanitárias do pessoal.

Cláusula 50.^a

(Registos)

O cocontratante obriga-se a afixar no refeitório instruções e documentos de registo, tais como, os referentes à limpeza/desinfecção das instalações, controlo das temperaturas das câmaras de refrigeração/manutenção de congelados dos alimentos, temperaturas dos óleos de fritura e demais sinalética.

Cláusula 51.^a

(Consumos de água, eletricidade e gás)

As despesas com os consumos de água, eletricidade e gás, serão da responsabilidade do contraente público.

Cláusula 52.^a

(Disponibilização de recursos humanos)

O cocontratante obriga-se a disponibilizar os recursos humanos necessários ao integral e pontual cumprimento das prestações que decorrem do presente caderno de encargos.

Cláusula 53.^a

(Mapas de Pessoal)

1. O cocontratante deverá disponibilizar ao contraente público o mapa de todo o pessoal afeto à execução do contrato, com inclusão de nomes, categorias e horários de trabalho.
2. Sempre que os mapas referidos no número anterior sejam objeto de alterações, os mesmos deverão ser enviados ao contraente público.

Cláusula 54.^a

(Identificação e fardamento)

1. O pessoal afeto à execução do contrato deve estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todos os atos inerentes àquela, devendo apresentar-se fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao sector alimentar.
2. O contraente público pode solicitar ao cocontratante, sempre que julgue conveniente, os seguintes elementos:
 - a) Nome das pessoas que prestam o serviço nas instalações do refeitório;
 - b) Categoria e vencimentos, devidamente comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - c) Horário de trabalho;
 - d) Apólice de seguro do pessoal que presta serviço nas instalações do refeitório.

Cláusula 55.^a

(Higiene, segurança e saúde no trabalho)

1. O cocontratante está obrigado ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho, referente a todo o pessoal afeto às instalações do refeitório, sendo responsável pelo pagamento dos encargos correspondentes.
2. Todo o pessoal afeto às instalações do refeitório deverá ser titular de declaração médica que ateste o seu bom estado de saúde.

Cláusula 56.^a

(Responsabilidade civil pelos atos do pessoal)

O cocontratante é responsável perante o contraente público pelos atos das pessoas que utilize para o cumprimento das suas obrigações, como se tais atos fossem por aquele praticado.

Anexo II – Capitação de alimentos

Tabela 1. Carnes e produtos cárneos

Cabrito ou Borrego	Capitações (g)*	Observações
Caldeirada	120 – 150	
Jardineira	120 – 150	
Perna para assar	150 – 200	
Costeleta para grelhar	150 – 200	
Carne de Porco**	Capitações (g)*	Observações
Fêveras	100 – 120	Perna limpa
Bifinhos para panar	90 – 110	Perna limpa
Lombo	100 – 120	
Assar	100 – 120	Perna ou pá limpa
À Alentejana com amêijoa	80 – 100	
Cozer	100 – 120	
Costeletas	150 – 200	
Estufar	80 – 100	
Rojões	100 – 120	
Para cozido/feijoada/rancho	50 – 70	
Para espetadas	30 – 40	
Carne de Vaca**	Capitações (g)*	Observações
Bife/escalopes	100 – 120	1ª Categoria
Assar	100 – 120	1ª Categoria
Cozer	100 – 120	2ª Categoria
Guisar	80 – 100	1ª Categoria
Estufar	80 – 100	1ª Categoria
Para cozido/feijoada/rancho	50 – 70	1ª Categoria
Para espetadas	30 – 40	
Carne de Vaca Picada para**	Capitações (g)*	Observações
Almôndegas/bolonhesa	100 – 120	5 unidades para as almôndegas
croquetes/rissóis	100 – 120	4 unidades
hambúrguer	100 – 120	
rolo de carne	100 – 120	
empadão	100 – 120	
Vitela	Capitações (g)*	Observações
Bife	100 – 120	
Estufar	80 – 100	
Assar	100 – 120	
Cozer	100 – 120	
Animais de capoeira, criação ou caça		
Coelho	Capitações (g)*	Observações
Inteiro	180 – 200	
Frango/Galinha	Capitações (g)*	Observações
Perna /Coxa	120 – 150	
Bife	100 – 120	

Para cozido/feijoadarancho	50	
Para espetadas	30 – 40	
Pato	Capitações (g)*	Observações
Arroz de Pato	100 – 120	
Perú	Capitações (g)*	Observações
Bife	100 – 120	
Bifinhos para panar	90 – 110	
Perna	120 – 150	
Para cozido/feijoadarancho	50	
Para espetadas	30 – 40	
Outros produtos cárneos	Capitações (g)*	Observações
Alheiras	180 – 200	1 unidade
Bacon	10 – 20	
Chouriço de carne	20 – 30	
Chouriço mouro	20 – 30	
Farinheira	20 – 30	
Morcela	20 – 30	
Linguiça	20 – 30	
Chouriço de vinho	20 – 30	
Moelas	150 – 170	
Língua de porco	120 – 150	
Salsicha tipo Frankfurt	120 – 150	3 a 4 unidades
Salsicha para cachorro	50	1 unidade
Chispe para cozido	20 – 30	
Toucinho para cozido	20 – 30	
Orelha	20 – 30	
Fiambre de porco, peru ou frango	20 – 30	
Paio	20 – 30	
Presunto	20 – 30	
Ovos	Capitações (g)*	Observações
Cozidos / estrelado	1 unidade	Classe M; A acompanhar outra fonte proteica
Escalfados	2 unidades	Classe M
Omolete, Mexidos, P/ tortilha	2 unidades	Classe M

* Pesos aproximados em bruto e cru

** Sem gorduras e aponevroses

Notas:

1. O cozido à Portuguesa deve incluir carne de vaca, de porco (chispe/orelha/toucinho), frango e 3 enchidos
2. A feijoadarancho devem incluir carne de vaca, porco, chispe/orelha e 3 enchidos
3. As espetadas deverão contemplar 3 espécies de carnes

Tabela 2. Pescado

Peixes	Capitações (g)*	Observações
Abrótea	150 – 170	
Badejo	150 – 200	
Chicharro/Carapau	120 – 180	
Cherne	120 – 150	
Corvina	120 – 150	
Dourada	150 – 170	
Fanecas	150 – 170	
Galo	150 – 170	
Garoupa	120 – 150	
Goraz	120 – 150	
Linguado	120 – 150	Filetes ou cubos
Maruca	120 – 150	
Mero	120 – 150	
Peixe espada preto/ branco	120 – 150	
Palmeta	120 – 150	Filetes
Pampo	120 – 150	Filetes
Pargo	150 – 170	
Perca	120 – 150	Filetes
Pescada	120 – 150	Filetes
Pescadinhas/marmota	120 – 150	
Prata	150 – 170	
Raia	150 – 170	Sem pele
Red fish	150 – 170	
Robalo	150 – 170	
Safio	150 – 170	
Salmão	120 – 150	Filetes ou centros
Salmonetes	150 – 170	
Sardinhas miúda	120 – 150	
Solha	120 – 150	
Tamboril	120 – 150	Filetes, cubos, lombos, espetadas
Truta	150 – 170	1 unidade
Truta salmonada	150 – 170	1 unidade
Peixes para caldeiradas	150 – 170	mínimo 3 espécies
Atum ao natural	70 – 80	Para salada
Atum ao natural	120 – 150	1 unidade
Atum de conserva ao natural	Capitações (g)*	Observações
Salada	80 – 90	
Bacalhau	Capitações (g)*	Observações
Posta	120 – 150	
Gomes de Sá	90 – 100	
Albardar	70 – 90	
Guisar	90 – 100	
Pataniscas	60 – 80	
Arroz de bacalhau	70 – 90	
Cozer sem ovo	100 – 120	

Estufado/assar	90 – 100	
Moluscos	Capitações (g)*	Observações
Polvo	180 – 200	
Chocos	180 – 200	
Lulas (p. ex. para espetadas)	180 – 200	
Potas	180 – 200	
Mariscos	Capitações (g)*	Observações
Camarão para decoração	40 – 50	Sem casca
Amêijoia para decoração	40 – 50	Sem casca
Amêijoia para Alentejana	50 – 70	Com casca
Berbigão para arroz	50 – 70	Com casca
Para arroz (3 espécies)	70 – 80	Sem casca (mínimo 3 espécies)

* Pesos aproximados em bruto e cru

** Peso escorrido

Tabela 3. Tubérculos, cereais e seus derivados e leguminosas

Batatas	Capitações (g)*	Observações
Prato	300 – 350	
Jardineira	100 – 150	
Salada Russa	120 – 150	
Fritar	120 – 150	
Puré	300 – 350	
Sopa	60 – 70	
Para caldo verde	80 – 100	
Arroz	Capitações (g)*	Observações
Guarnição base	80 – 100	
Guarnição mista	40 – 60	
Doce	40 – 60	
Massas alimentícias	Capitações (g)*	Observações
Guarnição base	80 – 100	
Guarnição mista	50 – 70	
Feijão	Capitações (g)*	Observações
Prato/Guarnição base	50 – 60	
Guarnição mista	25 – 30	
Arroz	20 – 25	
Sopa (não base)	20 – 25	
Grão		
Prato/Guarnição base	50 – 60	
Guarnição mista	25 – 30	
Sopa (não base)	20 – 25	
Lentilhas	Capitações (g)*	Observações
Prato/Guarnição base	50 – 60	
Sopa (não base)	10 – 15	
Ervilhas descascadas	Capitações (g)*	Observações
Para prato	150 – 160	
Guarnição mista (ex. sal russa)	40 – 50	
Arroz	20 – 30	

Sopa (não base)	30 – 40	
Juliana	Capitações (g)*	Observações
Sopa (não base)	60 – 70	
Milho	Capitações (g)*	Observações
Guarnição mista (ex. sal russa)	40 – 50	
Sopa (não base)	30 – 40	
Favas descascadas	Capitações (g)*	Observações
Para prato	150 – 160	
Para sopa	30 – 40	
Soja	Capitações (g)*	Observações
desidratada para prato	30 – 40	
Rebentos de soja	30 – 40	
Natas de soja	20 – 30	ml
Millet/cuscuz	Capitações (g)*	Observações
	50 – 60	

* Pesos aproximados em bruto e cru

Tabela 4. Hortícolas

Couve portuguesa (Penca)	Capitações (g)*	Observações
Guarnição base	180 – 200	
Sopa (não base)	70 – 90	
Couve lombarda/coração/chinesa	Capitações (g)*	Observações
Guarnição base	180 – 200	
Sopa (não base)	70 – 90	
Couve-flor	Capitações (g)*	Observações
Guarnição base	150 – 180	
Sopa (não base)	60 – 70	
Couve roxa	Capitações (g)*	Observações
Salada mista	40 – 60	
Couve-de-bruxelas	Capitações (g)*	Observações
Guarnição	60 – 80	
Grelos	Capitações (g)*	Observações
Guarnição base	180 – 200	
Arroz	40 – 60	
Sopa (não base)	70 – 90	
Nabiças	Capitações (g)*	Observações
Guarnição base	180 – 200	
Sopa (não base)	70 – 90	
Espinafres/agriões	Capitações (g)*	Observações
Esparregado/Prato	200 – 220	
Sopa (não base)	70 – 90	
Guarnição base	180 – 200	
Brócolos	Capitações (g)*	Observações
Guarnição base	150 – 180	
Sopa (não base)	60 – 70	
Feijão verde	Capitações (g)*	Observações
Guarnição base	150 – 180	
Guarnição mista	75 – 60	

Sopa (não base)	60 – 70	
Cenoura	Capitações (g)*	Observações
Arroz	30 – 40	
Salada	60 – 80	
Salada mista	30 – 40	
Sopa (base)	40 – 50	
Sopa (não base)	25 – 30	
Para jardineira/estufada	40 – 50	
Nabo	Capitações (g)*	Observações
Sopa (não base)	15 – 20	
Cozido	50 – 60	
Abóbora/courgete/beringela	Capitações (g)*	Observações
Sopa (base)	100 – 120	
Sopa (não base)	50 – 60	
Para rechear	80 – 100	
Alho francês/espargos	Capitações (g)*	Observações
Sopa (base)	80 – 90	
Sopa (não base)	40 – 45	
Beterraba	Capitações (g)*	Observações
Sopa (base)	20 – 30	
Salada mista	40 – 50	
Caldo verde (couve galega)	Capitações (g)*	Observações
Sopa (não base)	50 – 60	
Para saltear	80 – 90	
Cebola	Capitações (g)*	Observações
Arroz/estufados	40 – 50	
Sopa (não base)	40 – 50	
Caldeiradas/Assados/Molho verde	70 – 80	
Salada	10 – 20	
Cozido	40 – 50	
Pepino	Capitações (g)*	Observações
Salada mista	20 – 30	
Tomate	Capitações (g)*	Observações
Arroz/estufados	40 – 50	
Salada	90 – 100	
Salada mista	50 – 60	
Sopa (base)	120 – 150	
Para rechear	100 – 150	
Sopa (não base)	40 – 50	
Alface	Capitações (g)*	Observações
Salada	70 – 80	
Salada mista	35 – 40	
Cogumelos	Capitações (g)*	Observações
	30 – 40	

* Pesos aproximados em bruto e cru

Tabela 5. Frutas

Frutas	Capitações (g)*	Observações
Alperce	120 – 150	
Ameixas	100 – 150	
Banana	100 – 120	
Ananás	120 – 150	
Cereja	120 – 150	
Damasco	120 – 150	
Dióspiro	120 – 150	
Figo	120 – 150	
Framboesa	120 – 150	
Kiwi	120 – 150	
Laranja	150 – 170	
Maçã	120 – 150	
Melancia	380 – 400	
Melão	280 – 300	
Meloa	280 – 300	
Morangos	150 – 200	
Nêspersas	120 – 150	
Pêra	120 – 150	
Pêssegos	120 – 150	
Romã	180 – 200	
Tânger	150 – 170	
Tangerina	150 – 170	
Toranja	150 – 170	
Uvas	100 – 120	

* Pesos aproximados em bruto e cru

* ** Deverá ser respeitada a sazonalidade dos produtos hortofrutícolas.

Tabela 6. Gorduras

Azeite	Capitações (ml)*	Observações
Sopa	5 – 7	
Guisados e estufados	10 – 15	
Tempero	10 – 12	
Óleo	Capitações (ml)*	Observações
Amendoim, alimentar, girassol, milho	10 – 12	Para temperar
Manteiga, margarina vegetal polinsaturada	Capitações (ml)*	Observações
Tempero	5 – 7	

Tabela 7. Outros géneros alimentícios

	Capitações (g)*	Observações
Pão de trigo	40 – 50	
Pão de mistura (trigo, centeio) e integral	50 – 60	
Broa	50 – 60	
Seitan	60 – 70	
Tofu	60 – 70	
Queijo	20 – 30	
Açúcar	6 – 8	
Frutos secos e gordos (amêndoa, amendoim, avelãs, alperces, pinhões, passas)	10 – 15	

Anexo III – Mapa da cantina e bar da CCDR-NORTE

O mapa da cantina e bar da CCDR-NORTE encontra-se em ficheiro anexo ao presente Caderno de Encargos, com a designação “Mapa Cantina_Bar CCDR-NORTE”.