



ADMINISTRAÇÃO INTERNA
GUARDA NACIONAL REPUBLICANA
COMANDO TERRITORIAL DE COIMBRA
SECÇÃO DE RECURSO LOGÍSTICOS E FINANCEIROS

CADERNO DE ENCARGOS

***PROCEDIMENTO AQUISITIVO POR CONCURSO PÚBLICO Nº05/SRLF/
CTCOIMBRA/2017***

(Nos termos do Código dos Contratos Públicos)

OBJETO:

***CONCESSÃO DE EXPLORAÇÃO DA MESSE DO COMANDO TERRITORIAL DE
COIMBRA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS***

ÍNDICE

PARTE I.....	3
CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS	3
Cláusula 1.ª Objeto.....	3
Cláusula 2.ª Contrato	3
Cláusula 3.ª Prazo de vigência do Contrato.....	4
CAPÍTULO II OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS	4
Secção I Obrigações do cocontratante	4
Cláusula 4.ª Obrigações principais do cocontratante.....	4
Cláusula 5.ª Obrigações do cocontratante relativas à confeção de refeições.....	6
Cláusula 6.ª Obrigações do cocontratante relativas às ementas	7
Cláusula 7.ª Obrigações do cocontratante relativas à higiene e limpeza	7
Cláusula 8.ª Obrigações do cocontratante relativas ao pessoal afeto ao serviço	8
Cláusula 9.ª Contrapartida do cocontratante.....	10
Cláusula 10.ª Instalações e equipamentos cedidos.....	10
Cláusula 11.ª Objeto do dever de sigilo.....	11
Cláusula 12.ª Seguro de responsabilidade civil	11
Cláusula 13.ª Patentes, licenças e marcas registadas.....	12
Secção II Obrigações do contraente público	12
Cláusula 14.ª Obrigações do contraente público	12
Cláusula 15.ª Acesso às instalações.....	12
CAPÍTULO III FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO	12
Cláusula 16.ª Fiscalização, controlo e avaliação	12
CAPÍTULO IV PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO.....	13
Cláusula 17.ª Penalidades contratuais	13
Cláusula 18.ª Casos fortuitos ou motivos de força maior.....	14
Cláusula 19.ª Resolução por parte do cocontratante.....	15
Cláusula 20.ª Subcontratação e Cessão da posição contratual	15
Cláusula 21.ª Resolução pelo contraente público	15
CAPÍTULO V RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS	16
Cláusula 22.ª Foro competente	16
CAPÍTULO VI DISPOSIÇÕES FINAIS	16
Cláusula 23.ª Comunicações e notificações	16
Cláusula 24.ª Contagem dos prazos	16
Cláusula 25.ª Legislação aplicável	16
PARTE II ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	17
1. OBJETO DO CONTRATO	17
2. PREÇO BASE MENSAL	17
3. MORADA DA MESSE A CONCESSIONAR.....	17
4. NÚMERO ESTIMADO DE UTENTES DIÁRIOS	17
5. HORÁRIO DAS REFEIÇÕES E NÚMERO MÍNIMO DE FUNCIONÁRIOS PARA SERVIR AS MESMAS.....	18
6. TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES.....	18
7. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS A PRESTAR.....	188
8. VISITA AO LOCAL DA MESSE A CONCESSIONAR.....	19
ANEXO A.....	20
<i>Listagem de Equipamentos.....</i>	<i>20</i>



ANEXO B	21
<i>Ementas a praticar</i>	21
ANEXO C	222
<i>Código das boas práticas de higiene alimentar da Guarda</i>	222
ANEXO D	233
<i>Folha de controlo de qualidade da refeição</i>	233
ANEXO E	244
<i>Capitações mínimas obrigatórias</i>	244





MINISTÉRIO DA ADMINISTRAÇÃO INTERNA
GUARDA NACIONAL REPUBLICANA
COMANDO TERRITORIAL DE COIMBRA
SECÇÃO DE RECURSOS LOGÍSTICOS E FINANCEIROS

CONCURSO PÚBLICO

N.º 05/SRLF/CT COIMBRA/2017

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I

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 que tem por objeto principal **a concessão de exploração da messe, do Comando Territorial de Coimbra da Guarda Nacional Republicana para fornecimento de refeições confeccionadas.**

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 aceite pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b. Os esclarecimentos e as retificações relativos ao presente Caderno de Encargos;
 - c. O presente Caderno de Encargos;
 - d. A proposta adjudicada;



- e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo cocontratante.
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 art.º 99.º do Código dos Contratos Públicos (CCP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, e aceites pelo cocontratante nos termos do disposto no art.º 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª

Prazo de vigência do Contrato

1. A concessão terá início após a outorga do contrato e mantém-se em vigor pelo período de 1 (um) ano, em conformidade com os respetivos termos e condições constante no presente Caderno de Encargos, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. Decorrido o período referido no número anterior, o contrato pode, por acordo entre as partes, ser objeto de renovação por períodos de 1 (um) ano, desde que a duração total do contrato não seja superior a 36 (trinta e seis) meses.
3. Com uma antecedência mínima de 90 (noventa) dias relativamente ao termo do período inicial do contrato, previsto anteriormente, o contraente público pode comunicar ao cocontratante a sua intenção de renovação contratual.
4. O cocontratante deve, no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da receção da comunicação a que se refere o número anterior, comunicar ao contraente público se aceita, ou não, a proposta de renovação recebida.

Capítulo II

Obrigações contratuais

Secção I

Obrigações do cocontratante

Cláusula 4.º

Obrigações principais do cocontratante

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável ao setor e nas cláusulas contratuais, decorrem do cocontratante o cumprimento das seguintes obrigações principais:
 - a. Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de refeições confeccionadas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;
 - b. Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pelo contraente público, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;



- c. Efetuar todas as aquisições necessárias dos géneros alimentares para confeção das refeições, e respetivos consumíveis, sendo da sua responsabilidade o pagamento aos respetivos fornecedores;
 - d. Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações indicadas pelo contraente público;
 - e. Assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas e indicado pelo contraente público, caso a confeção das mesmas tenha sido efetuada em local diferente;
 - f. Assegurar a carga e a descarga de géneros ou afins e o transporte de refeições entre a cozinha e o(s) refeitório(s);
 - g. Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas;
 - h. Garantir o fornecimento das refeições confeccionadas atendendo aos dias e horários definidos pelo contraente público;
 - i. Assegurar o fornecimento das refeições quando adquiridas pelos utentes do serviço do contraente público, sendo que o número de refeições estimado na Parte II – Especificações Técnicas, meramente indicativo, não comprometendo o contraente público;
 - j. Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas à confeção e ao fornecimento de refeições e respetivo encaminhamento para os contentores específicos existentes na Unidade, devendo ser feita uma separação por tipo de resíduos, para posterior tratamento ou reciclagem;
 - k. Ser responsável pela utilização de todos os equipamentos fixos e móveis, e outros materiais constantes no Anexo A, assim como pelas instalações cedidas, suportando os encargos associados a perdas e danos verificados, decorrentes de uma utilização negligente dos mesmos.
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. Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas dos seus adjudicatários relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;
 - b. 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;
 - c. Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;
 - d. Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidos para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes à confeção e aos veículos de transporte de refeições ou géneros.



3. O cocontratante garante ainda, o fornecimento de outros produtos, a confeção de refeições especiais em dias festivos¹, sendo eles a Páscoa, o Dia da GNR (03 de maio), o Dia da Unidade, o S. Martinho, o Natal, o Ano Novo, entre outros, implementando uma ementa diferenciada, garantindo para o efeito a prestação de “serviço volante”.
4. O cocontratante poderá não fornecer os pratos previstos na ementa, sempre que não tenha havido marcação prévia por parte do utente.
5. Garantir a venda das senhas de refeição em local apropriado e a emissão da fatura, ou documento equivalente. Por sua iniciativa e total responsabilidade o cocontratante poderá disponibilizar meios eletrónicos de venda de senhas.
6. O preço da refeição completa (**almoço**) nunca poderá ser superior ao valor não tributável estabelecido, sendo que o valor das refeições é de 4,52 €².
7. Não é permitido afixar reclamos ou outros escritos no interior ou exterior das instalações concessionadas com objetivos publicitários.
8. Não é permitida a utilização das instalações concessionadas para preparação ou fornecimento de refeições a utentes alheios ao serviço do contraente público.

Cláusula 5.ª

Obrigações do cocontratante relativas à confeção de refeições

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos obrigatórios na confeção de refeições e manuseamento de géneros alimentícios, o cocontratante deve cumprir, no mínimo, o seguinte:

1. Garantir a qualidade dos géneros alimentícios e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente exigidas.
2. Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do Anexo F do presente caderno de encargos.
3. Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos, sem encargos adicionais para o contraente público, sempre que os géneros alimentícios e as ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos.
4. Assegurar que, nos casos previstos no número anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições.
5. Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras.
6. Assegurar a existência do prato principal do próprio dia, sem qualquer encargo adicional, destinado à prova do representante do contraente público, sempre que por esta seja determinado.

¹ A comunicação da realização de dias festivos ou outras efemérides, deverá ser efetuada com uma antecedência mínima de 10 dias.

² Os valores referidos no ponto 6 são atualizados por Diploma a ser publicado no Diário da Republica.



7. Assegurar a recolha e conservação de amostras preventivas de géneros alimentares pós-confeção que integram as refeições servidas no próprio dia para análises futuras.
8. Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um "kit" de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 elementos.
9. É permitido ao cocontratante disponibilizar outro tipo de alimentos (sobremesas e bebidas) que não constem na ementa, devendo para o efeito existir uma tabela de preços dos produtos autorizados, exposta num local bem visível e de forma legível.

Cláusula 6.^a

Obrigações do cocontratante relativas às ementas

1. Sem prejuízo de outros requisitos, na confeção das refeições a concretizar, o cocontratante deve cumprir, no mínimo, todos os parâmetros definidos no Anexo B.
2. Sem prejuízo do número anterior, para situações inopinadas bem como por prescrição médica, deve garantir a possibilidade de fornecimento de uma refeição alternativa (ex. carne ou peixe grelhado).

Cláusula 7.^a

Obrigações do cocontratante relativas à higiene e limpeza

Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos obrigatórios relativos à higiene e limpeza dos utensílios, loiças, equipamentos e instalações, o cocontratante deve cumprir, no mínimo, o seguinte:

1. Manter as instalações concessionadas (cozinhas), o equipamento e restante material cedido temporariamente em perfeitas condições de higiene, salubridade e conservação, sendo que os produtos utilizados para higiene e limpeza, é da responsabilidade do cocontratante.
2. Cumprir rigorosamente todos os procedimentos de aquisição, receção, armazenamento, preparação, confeção e distribuição de géneros alimentícios, bem como a higienização de instalações, equipamentos e pessoal, enunciados no "Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar da GNR", constante no anexo C, ao presente Caderno de Encargos e que faz parte integrante do mesmo.
3. Nos termos das alíneas anteriores, o cocontratante, no prazo de máximo de 10 (dez) dias após a outorga do contrato deve apresentar para apreciação do contraente público, um Plano de Higienização e Desinfestação, elaborado em conformidade com o Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar, e de acordo com as demais leis nacionais e comunitárias em vigor, nomeadamente, o Regulamento CE 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004.
4. Todas as operações, produtos, equipamentos e consumíveis para combate a pragas são da responsabilidade do cocontratante.
5. Remover os resíduos sólidos produzidos para os contentores específicos existentes na Unidade, devendo ser feita uma separação por tipo de resíduos.



6. Lavar e higienizar toda a louça decorrente da confecção das refeições, assim como a utilizada para o fornecimento das refeições, devendo os produtos a utilizar ser certificados para utilização na área alimentar e o encargo ser suportado pelo cocontratante.

Cláusula 8.ª

Obrigações do cocontratante relativas ao pessoal afeto ao serviço

1. Sem prejuízo do cumprimento dos requisitos obrigatórios relativos ao pessoal afeto à prestação do serviço, o cocontratante deve cumprir o seguinte:
- a. Indicar um gestor local com poderes para resolver qualquer questão relacionada com a execução do contrato;
 - b. Assegurar o contacto telefónico e eletrónico, todos os dias do ano, para apoio para resolução de solicitações urgentes fora do horário laboral, período dentro do qual deverão ser utilizados os meios normais de contacto;
 - c. Obriga-se a manter em permanente efetividade de funções o número de funcionários que não pode ser inferior ao definido no ponto 5, da Parte II – Especificações Técnicas deste Caderno de Encargos, substituindo-o nas situações de férias, baixas, greves ou quaisquer outras situações de impedimento prolongado³ durante a prestação do serviço;
 - d. Deve apresentar um mapa de pessoal e manter atualizado, com indicação do efetivo por função, categoria profissional, horário de trabalho, bem como o pessoal a afetar a cada local;
 - e. Documentação que suporte o cumprimento dos normativos aplicáveis em matéria de sanidade do pessoal afeto à atividade;
 - f. Assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao serviço, nomeadamente:
 - ✓ Coordenador do pessoal;
 - ✓ Chefe de compras ou ecónomo;
 - ✓ Encarregado de armazém de géneros;
 - ✓ Empregado de armazém;
 - ✓ Chefe de cozinha;
 - ✓ Cozinheiro;
 - ✓ Encarregado de refeitório;
 - ✓ Caixa (venda de senhas de refeição).
2. O cocontratante é ainda responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, incluindo acidentes em serviço, bem como pela disciplina e aptidão do mesmo, assim como, pela assunção dos prejuízos por ele causados nas instalações, no equipamento, no material ou a terceiros, nomeadamente:
- a. Extravio de equipamento ou material hoteleiro;

³ Superior a 3 dias



- b. Deterioração do equipamento ou instalações;
 - c. Causar ferimentos nos utentes.
3. No acesso às instalações militares todos os funcionários ao serviço do cocontratante deverão ser portadores de cartão de identificação, estando sujeitos às regras de segurança impostas pelo Estado de Segurança em vigor na Unidade.
4. Nos termos do artigo 19.º do Decreto-Lei n.º 109/2000, de 30 de junho, devem ser submetidos à realização de exames de saúde, todos os funcionários, tendo em vista verificar a aptidão física e psíquica dos mesmos para o exercício da sua profissão, bem como a repercussão do trabalho e das suas condições na saúde dos mesmos. Sem prejuízo do disposto em legislação especial, devem ser realizados os seguintes exames:
- a. Exame de admissão, antes do início da prestação de trabalho ou, quando a urgência da admissão o justificar, nos 10 (dez) dias seguintes;
 - b. Exames ocasionais, sempre que haja alterações substanciais nos meios utilizados, no ambiente e na organização do trabalho suscetíveis de repercussão nociva na saúde do funcionário, bem como no caso de regresso ao trabalho depois de uma ausência superior a 30 (trinta) dias por motivo de acidente ou doença;
 - c. Exame médico, conforme o que se encontra estabelecido no Código das Boas Práticas de Higiene Alimentar da Guarda (Anexo C).
5. Todas as fichas de aptidão passadas pelos médicos devem estar arquivadas e permanentemente disponíveis para consulta no local da prestação do serviço.
6. Fornecer o fardamento apropriado e em quantidade suficiente, a todos os seus funcionários, para que todos se encontrem a prestar serviço devidamente uniformizados nos seguintes termos:
- a. No serviço a ser prestado na cozinha:
 - 1) Homens/senhoras: Calça e jaqueta de trabalho branca, calçado e meias brancos.
 - b. No serviço a ser prestado na linha de *self-service*/refeitório:
 - 1) Homens: Calça preta, sapatos e meias pretas, camisa branca e eventualmente com colete e laço/gravata de cor preta;
 - 2) Senhoras: Saia (cobrir até ao joelho) ou calça preta, sapato preto e meias pretas (quando vestir saia as meias devem ser da cor da pele), blusa branca e eventualmente com colete e laço/gravata de cor preta.
 - c. Todas as roupas devem primar sempre pela ausência de nódoas; calças bem vincadas (quando aplicável), todo o vestuário bem limpo e não amarrotado;
 - d. Os sapatos devem andar sempre bem limpos/engraxados e não libertar odor passível de mau cheiro;
 - e. Na eventualidade do uso de avental, o mesmo deverá ser de cor branca.
7. Zelar para que os seus funcionários mantenham um elevado grau de higiene pessoal e usem sempre vestuário de acordo com o número anterior, não sendo permitido o uso de "piercings", barba por desfazer, cabelos de corte e penteados excessivos.
8. Os funcionários que executem funções na cozinha deverão fazer uso obrigatório de touca ou rede.



9. Os funcionários que usem o corte de cabelo médio ou longo, deverão usar o cabelo preso em rabo-de-cavalo ou coque.
10. Cumprir e fazer cumprir toda a legislação referente à Organização dos Serviços de Segurança e Higiene no Trabalho.
11. Cumprir e fazer cumprir todas as normas de acesso e circulação no espaço físico das instalações do Comando Territorial de Coimbra.
12. Os funcionários do cocontratante deverão identificar-se à entrada das instalações do Comando Territorial de Coimbra, através de documento referido no n.º 3 desta Cláusula, devendo no final do horário de trabalho informar da sua saída, para efeitos de controlo de saída das instalações da GNR.
13. O cocontratante, após comunicação escrita, emitida por parte do contraente público, obriga-se a substituir qualquer funcionário que seja considerado prejudicial ao normal funcionamento dos serviços.

Cláusula 9.ª

Contrapartida do cocontratante

1. O montante a pagar pelo cocontratante pela exploração da messe (cozinha e refeitório) é o indicado na proposta adjudicada, nunca inferior ao preço base mensal⁴ fixado na parte II – Especificações Técnicas deste Caderno de Encargos.
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, sendo efetuado na Secção de Recursos Logísticos e Financeiros do Comando Territorial de Coimbra, que emitirá o correspondente documento de cobrança.
3. A falta de liquidação, no prazo designado, faz incorrer o cocontratante em mora, que só cessará com o pagamento do valor mensal em dívida, acrescido de juros à taxa legal em vigor.

Cláusula 10.ª

Instalações e equipamentos cedidos

1. Só poderão ser executadas quaisquer benfeitorias nas instalações afetas ao cocontratante, levadas a cabo por si e cujos encargos decorram por sua conta, após autorização do contraente público, que posteriormente integrarão o património da GNR.
2. O cocontratante não pode permitir, nas áreas internas da cozinha a permanência de pessoas estranhas ao serviço. Excetua-se desta proibição o Comandante do Comando Territorial de Coimbra ou o militar por ele nomeado, os elementos de inspeção e auditoria da Direção de Saúde da GNR, desde que devidamente identificados, tendo acesso em qualquer altura, ainda que sem prévio aviso, desde que no

⁴ O preço base mensal é o valor mínimo que o contraente público se dispõe a receber pela concessão de exploração da messe, que constitui o objeto do contrato.



exercício das suas funções profissionais no âmbito de ações de fiscalização, controlo e avaliação, conforme previsto na Cláusula 16.^a, do presente caderno de encargos.

3. Todos os equipamentos⁵ existentes na messe, caso o cocontratante manifeste interesse, serão entregues ao cocontratante mediante uma Guia de entrega, aquando da outorga do contrato de concessão.
4. No termo da concessão reverterem para o contraente público todos os equipamentos que foram cedidos por este, obrigando-se o cocontratante a entregá-los em bom estado de conservação e funcionamento, sem prejuízo do normal desgaste, resultado do uso normal durante a execução do contrato.
5. A manutenção dos equipamentos cedidos é da responsabilidade do cocontratante. Em caso de perda total do equipamento, a sua substituição também será da responsabilidade do mesmo.

Cláusula 11.^a

Objeto do dever de sigilo

1. O cocontratante deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao contraente público, 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 12.^a

Seguro de responsabilidade civil

1. O cocontratante obriga-se a efetuar e a manter em vigor, durante o período de vigência do contrato, os seguros relativos à sua atividade.
2. O cocontratante compromete-se a efetuar um seguro de responsabilidade civil referente aos danos causados a terceiros pelos seus trabalhadores e pela sua atividade, ficando obrigado a apresentar ao contraente público, no prazo de 10 (dez) dias após a outorga do contrato, cópia da respetiva apólice.
3. Todo o pessoal ao serviço do cocontratante deverá estar coberto por seguro de acidentes de trabalho, nos termos legais.
4. O contraente público poderá, em qualquer altura, solicitar as apólices dos seguros mencionados no número anterior, assim como os comprovativos da validade dos contratos.

⁵ Engloba todos os eletrodomésticos, materiais, louças e utensílios



Cláusula 13.ª

Patentes, licenças e marcas registadas

1. São da inteira responsabilidade do cocontratante quaisquer encargos decorrentes da utilização, na execução do contrato, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
2. Caso o contraente público venha a ser demandado por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o cocontratante 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.

Secção II

Obrigações do contraente público

Cláusula 14.ª

Obrigações do contraente público

1. O contraente público fornecerá a energia (gás e eletricidade) e água, destinadas às messes, suportando os encargos daí decorrentes.
2. O contraente público disponibiliza os equipamentos existentes no Comando Territorial de Coimbra, cuja listagem pode ser consultada neste local.
3. Disponibilizar um espaço/local apropriado para a venda de senhas.
4. O contraente público disponibiliza louças e utensílios para a confeção e distribuição das refeições, sendo da responsabilidade deste a sua substituição ou aquisição quando necessário.
5. O contraente público responsabiliza-se pela limpeza e higienização do refeitório.

Cláusula 15.ª

Acesso às instalações

O contraente público garantirá ao cocontratante acesso às instalações para realização de trabalhos necessários e inerentes ao cumprimento do presente caderno de encargos.

Capítulo III

Fiscalização do Contrato

Cláusula 16.ª

Fiscalização, controlo e avaliação

1. O contraente público constitui-se no direito de fiscalizar, controlar e avaliar o serviço prestado, sem prejuízo do normal funcionamento, incidindo a sua fiscalização nomeadamente sobre:
 - a. Verificação de produtos:
 - 1) Qualitativa – Tem por objeto verificar a qualidade de todo o serviço prestado, e incide sobre:
 - a) Verificação e avaliação da qualidade em termos de segurança alimentar;
 - b) Verificação e avaliação da qualidade dos produtos alimentares incorporados;



- c) Avaliação da perceção da qualidade do serviço – avaliado pelo registo de reclamações e pelos inquéritos de satisfação dos utentes;
- d) Preenchimento da folha de controlo de qualidade da refeição, (Anexo D) devendo ser dado conhecimento ao coordenador.

b. Quadro do pessoal:

- 1) Verificação das prestações do pessoal afeto à prestação do serviço;
 - 2) Verificação do quantitativo e habilitações do pessoal afeto pela empresa à prestação do serviço.
2. O cocontratante deve ter permanentemente disponível, um livro de reclamações, no local onde são servidas as refeições confeccionadas, de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 156/2005, de 15 de setembro⁶. Todas as reclamações terão de ser comunicadas ao contraente público.
 3. O contraente público poderá rejeitar produtos e obrigar a que, os mesmos, sejam inutilizados e/ou retirados de imediato das suas instalações, sob apresentação de um relatório técnico devidamente fundamentado.
 4. O cocontratante deve apresentar um mapa de pessoal, com indicação do efetivo por função, categoria profissional, horário e local de trabalho.
 5. O cocontratante deve ainda apresentar, antes do início de funções, se o funcionário não for de nacionalidade de país da União Europeia, visto de permanência em território nacional devidamente válido.
 6. O cocontratante deve também apresentar cópia de documento onde conste a inscrição dos trabalhadores na Segurança Social e comunicação de início de atividade à Autoridade Tributária, contrato de trabalho válido para cada funcionário e contrato de seguro de acidentes pessoais/trabalho.

Capítulo IV

Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 17.^a

Penalidades contratuais

1. No caso de incumprimento, imputável ao cocontratante serão aplicadas as seguintes penalidades contratuais:

N . °	DESCR IÇÃO	VALOR DA PENALIDADE ⁷
1	Reclamação registada no Livros de Reclamações e aprovada.	€100,00
2	Tempo de espera superior a 15m, para o fornecimento da	€50,00

⁶ Alterado pelos Decretos-Lei n.ºs 371/2007, de 6 de novembro, 118/2009, de 19 de maio, 317/2009, de 30 de outubro, e 242/2012, de 7 de novembro.

⁷ Valor a cobrar por cada infração



	refeição na linha de <i>self-service</i> .	
3	A não apresentação de um Plano de Higienização e Desinfestação elaborado em conformidade com o Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar, no prazo concedido.	€100,00
4	Incumprimento do Plano de Higienização e Desinfestação aprovado.	€100,00
5	Não utilização de produtos adequados e certificados para a limpeza e lavagem de instalações, equipamentos e louças.	€100,00
6	Incumprimento do Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar da GNR, no que se refere à higiene e conduta do pessoal, planos de controlo de pragas, boas práticas de manuseamento, confeção, armazenamento e distribuição de alimentos.	€200,00
7	Ausência de um ou mais funcionários com implicações no fornecimento atempado das refeições.	€100,00

2. O pagamento a que se refere o número anterior, deverá ser efetuado na Secção de Recursos Logísticos e Financeiros do Comando Territorial de Coimbra, mediante notificação deste e no montante que dela conste.
3. As prestações pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o contraente público exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 18.ª

Casos fortuitos ou motivos de força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao cocontratante, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do cocontratante, na parte em que intervenham;
 - b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do cocontratante ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;



- c. Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo cocontratante de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo cocontratante de normas legais;
 - e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do cocontratante cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do cocontratante não devidas a sabotagem;
 - g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
 5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 19.^a

Resolução por parte do cocontratante

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o cocontratante pode exercer o direito de resolução do contrato, nas seguintes situações:
 - a. Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias;
 - b. Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao contraente público;
 - c. Exercício ilícito dos poderes tipificados no capítulo sobre conformação da relação contratual pelo contraente público, quando tornem contrária à boa fé a exigência pela parte pública da manutenção do contrato;
 - d. Incumprimento pelo contraente público de decisões judiciais ou arbitrais respeitantes ao contrato.
2. O direito de resolução referido no número anterior, exerce-se mediante notificação escrita enviada ao contraente público, que produz efeitos apenas 60 (sessenta) dias após receção dessa notificação.

Cláusula 20.^a

Subcontratação e Cessão da posição contratual

O cocontratante não poderá ceder a sua posição contratual nem realizar a subcontratação, decorrentes do contrato, sem autorização expressa do contraente público, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 21.^a

Resolução pelo contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato, previstos na lei, o contraente público pode resolver o contrato, a título sancionatório, sempre que, por razões imputáveis ao cocontratante, este violar de forma grave e reiterada as obrigações decorrentes do contrato.
2. O disposto na alínea anterior não prejudica o pagamento da concessão em conformidade com o disposto no contrato.



3. O contraente público poderá rescindir, com efeitos imediatos, o respetivo contrato caso entendam estar gravemente prejudicado o normal funcionamento das instalações em causa, desde que mediante a apresentação de relatório devidamente fundamentado e cumprida a audiência prévia.
4. O direito de resolução referido nos números anteriores exerce-se mediante notificação escrita enviada ao cocontratante.
5. A resolução do contrato determina, além dos efeitos previstos no contrato, a reversão dos bens do contraente público e a obrigação do cocontratante entregar àquele, no prazo que lhe seja fixado na notificação, os bens afetos à concessão.

Capítulo V

Resolução de litígios

Cláusula 22.ª

Foro competente

Para todas as questões emergentes do contrato é competente o Tribunal da Comarca de Coimbra, com expressa renúncia a qualquer outro.

Capítulo VI

Disposições finais

Cláusula 23.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 dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou 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 24.ª

Contagem dos prazos

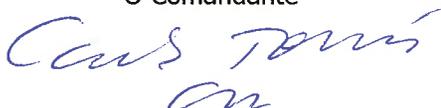
Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Cláusula 25.ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

O Comandante



Carlos Jorge Ruivo Tomás

Coronel



PARTE II ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. OBJETO DO CONTRATO

- a. Concessão de exploração da messe, do Comando Territorial de Coimbra da GNR, para confeção e fornecimento de refeições.
- b. A concessão terá início após outorga do contrato e mantém-se em vigor pelo período de 1 (um) ano.

2. PREÇO BASE MENSAL ⁸

O montante a pagar pelo cocontratante pela exploração da messe é no mínimo o valor de 20,00 € (Vinte euros) mensais.

3. MORADA DA MESSE A CONCESSIONAR

Comando Territorial de Coimbra

Morada: Avenida Dr. Dias da Silva n.º 122 – 3000 – 135 Coimbra

Telefone: 239 794 300

Endereço eletrónico: ct.cbr.srlf@gnr.pt

4. NÚMERO ESTIMADO DE UTENTES DIÁRIOS

N.º ESTIMADO DE REFEIÇÕES A FORNECER	
DIAS ATIVIDADE NORMAL ⁹	Anual ¹⁰
ALMOÇO	
55	13.640

⁸ O preço base mensal é o valor mínimo que o contraente público se dispõe a receber pela concessão de exploração da messe, que constitui o objeto do contrato.

⁹ Dias úteis.

¹⁰ O número anual estimado de refeições é meramente indicativo, tendo como base de cálculo 248 dias úteis/ano.



5. HORÁRIO DAS REFEIÇÕES E NÚMERO MÍNIMO DE FUNCIONÁRIOS PARA SERVIR AS MESMAS

REFEIÇÃO		DIAS ÚTEIS	
		HORÁRIO DAS REFEIÇÕES ¹¹	N.º MÍNIMO DE FUNCIONÁRIOS
Almoço	Linha "self-service"	12H00 - 14H00	2 (dois)

- Os funcionários do cocontratante, apenas devem tomar as suas refeições, após o horário de encerramento do refeitório.
- O contraente público reserva-se no direito de proceder a ajustamentos ao horário de fornecimento das refeições¹², para o bom funcionamento e gestão operacional, notificando desse facto o cocontratante para ajuste do pessoal contratado.

6. TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

- Caso seja adotado o sistema de transporte das refeições previamente confeccionadas, este deve realizar-se em veículos destinados exclusivamente a este fim, que possuam meios de controlo e registo de temperaturas, garantindo a salubridade dos produtos/refeições a transportar.
- O transporte dos alimentos deve realizar-se em recipientes de fácil higienização, devidamente homologados, garantindo a manutenção de temperaturas adequadas ao fornecimento da refeição, assumindo o respeito pelo tempo inerente à entrega das refeições.

7. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS A PRESTAR

- Almoço (2.ª refeição):

Entre as 10h00 e 15h00, deverão ser prestadas as seguintes tarefas:

- Levantar os géneros alimentícios no depósito de géneros e de acordo com a ementa previamente aprovada;
- Confeccionar os géneros alimentícios, cumprindo rigorosamente todas as obrigações relativas à confeção das refeições contantes na cláusula 5.ª deste caderno de encargos;
- Preparação da linha de *self-service*, para o serviço da 2.ª refeição, dispondo os alimentos não confeccionados no local de distribuição;
- Garantir a distribuição atempada dos géneros alimentícios pelos recipientes destinados à sua recolha pelos utentes, garantindo a fluidez do serviço;
- Disponibilizar a refeição aos utentes, entre as 12H00 e as 14H00;
- Diligenciar para que não existam tempos de espera por parte dos utentes em virtude da inexistência de palamenta¹³;
- Limpeza da cozinha e da área da linha de *self-service*;
- Prévia preparação das tarefas do dia seguinte.

¹¹ Horário de referência em que podem ser servidas as refeições

¹² Antecipando ou adiando, até 30 minutos o horário estabelecido.

¹³ Entende-se por palamenta, todos os equipamentos das Messes e os utensílios pequenos e de uso prático, tais como talheres, pratos e copos.



8. VISITA AO LOCAL DA MESSE A CONCESSIONAR

Por forma a permitir a elaboração das propostas em condições adequadas, os interessados poderão visitar a messe objeto do contrato a celebrar, nos dias úteis, entre as 09h00 e as 17h00, devendo para o efeito contactar o contraente público, para os contactos constantes no n.º 3 desta Parte II.



Anexo A
Listagem de Equipamentos

1. Os interessados poderão visitar a messe objeto do contrato a celebrar, nos dias úteis, entre as 09h00 e as 17h00, devendo para o efeito contactar o contraente público, para os contactos constantes no n.º 3 da Parte II, deste Caderno de encargos.
2. A lista dos equipamentos existentes na cozinha e refeitório, encontra-se disponível para consulta na Secção de Recursos Logísticos e Financeiros, deste Comando Territorial, no endereço constante no n.º 3 da Parte II, deste Caderno de encargos.



Anexo B

Ementas a praticar

1. A refeição completa a fornecer diariamente (almoço), será constituída por sopa, prato, acompanhamento de salada ou hortaliça, fruta ou doce, uma bebida à escolha¹⁴ e pão¹⁵;
2. As ementas deverão ser enviadas com uma semana de antecedência, por forma a ser possível efetuar alguma alteração/sugestão;
3. A designação das ementas deve ser clara e completa de forma a "ler-se" a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo " Frango à espanhola";
4. As mesmas deverão obrigatoriamente conter diariamente, um prato de carne e outro de peixe;
5. As ementas apenas deverão incluir fritos senão uma vez por semana.
6. Deverá ser fornecido sobremesa (doce, gelado) pelo menos uma vez por semana;
7. Os pratos não deverão ser repetidos no prazo mínimo de 3 semanas, o ingrediente poderá ser o mesmo, contudo a sua confecção deverá ser divergente;

¹⁴ 1 Unidade, nas bebidas disponibilizadas à garrafa ou lata, 1 copo (25 cl) nas bebidas disponibilizadas a granel

¹⁵ Deverá ser embalado individualmente



Anexo C

Código das boas práticas de higiene alimentar da Guarda

O cocontratante deve cumprir rigorosamente todos os procedimentos de aquisição, receção, armazenamento, preparação, confeção e distribuição de géneros alimentícios, bem como a higienização de instalações, equipamentos e pessoal, enunciados no Apêndice II - "Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar da GNR".



Anexo D

O Comandante

Folha de controlo de qualidade da refeição

Identificação da Mesa: _____ DATA: ___/___/___

1- VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO:

Ementa	
Sopa	
Prato	
Alternativo	
Sobremesa	

2- ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO:

Componentes	Boa	Aceitável	Má*
1. Confeção			
2. Qualidade dos produtos utilizados			
3. Apresentação da refeição			
4. Eficiência do serviço			
5. Apresentação do pessoal			
6. Higiene das cozinhas			

* Indicar, no campo "observações", a fundamentação.

3- RECURSOS HUMANOS AO SERVIÇO:

Nome	Nº de horas

Observações:

(Informação relevante, sempre que as circunstâncias o justifiquem)

O militar responsável
(assinatura legível)

O coordenador (COCONTRATANTE)
(assinatura legível)

Data: ___/___/___

Data: ___/___/___

NOTA: Documento a preencher pela Unidade.



Anexo E
Capitações mínimas obrigatórias
(após confeção)

	Prato (gr.)
Vaca	
➤ Assar	200
➤ Bife com ovo	160
➤ Bife sem ovo	200
➤ Bife com cogumelos	200
➤ Bife à inglesa	200
➤ Cozer com osso	220
➤ Cozer sem osso	180
➤ Escalopes	200
➤ Estufada	200
➤ "Feijoada à trasmontana"	180
➤ Fricassé	220
➤ Guisar com osso	180
➤ Guisar sem osso	60
➤ "Cozido à Portuguesa"	200
➤ Hamburger	2 Unidades
➤ Picada para:	
○ Almôndegas	120
○ Croquetes	140
○ Empadão	160
○ Hambúrguer com ovo	180
○ Hambúrguer sem ovo	180
○ Rolo de carne	200
Porco	
➤ Assar	200
➤ "À alentejana" (c/ ameijoas)	200
➤ "À portuguesa"	180
➤ Costeletas	220
➤ Entrecosto com guarnição	280
➤ Entrecosto/ Piano	180
➤ Escalopes (panados) / Cordon Bleu	200
➤ Escalopes (grelhados) / Plumas/ Secretos / Lagartos	200
Peru	
○ Assar/Coto/Perna	200
○ Escalopes (panados)	180
○ Escalopes (grelhados)	200
Miudezas	
➤ Cabeça para cozido	150
➤ Chispe	300
➤ Chispe para cozido	120
➤ Chispe para "Tripas à moda do Porto"	120
➤ Orelha para "Tripas à moda do Porto"	80



➤ Toucinho	20
➤ Tripas	100
Enchidos	
➤ Alheira	1 Unidade
➤ Chouriço para "Tripas à moda do Porto"	30
➤ Chouriço para "Feijoada à trasmontana"	60
➤ "Cozido à portuguesa":	
○ Chouriço de carne	30
○ Chouriço "mouro"	30
○ Farinheira	30
Outras Carnes	
➤ Carnes frias (1 prato)	
○ Carne assada	80
○ Fiambre	60
○ Mortadela	40
○ Paio	40
○ Presunto	40
○ Frango	60
➤ Leitão assado	280
➤ Carneiro	280
➤ Cabrito	
○ Costeletas	4 Unidades
○ Inteiro	280
○ Só perna e mão	260
➤ Borrego	
○ Costeletas	4 Unidades
○ Inteiro	280
○ Só perna e mão	260
➤ Coelho	
○ Arroz de Coelho	270
○ Inteiro	300
➤ Frango	
○ Arroz de Frango	270
○ "Tripas à moda do Porto"	80
○ Inteiro	300
➤ Galinha	
○ Arroz de Galinha/Arroz de cabidela	270
○ Inteiro	300
➤ Pato	250
➤ Codornizes	250
➤ Croquetes de carne	4 Unidades
➤ Rissóis de carne	4 Unidades



	Prato (gr.)
Peixe	
➤ Abrótea	250
➤ Bacalhau fresco	200
➤ Cherne	250
➤ Corvina	250
➤ Garoupa	250
➤ Goraz	250
➤ Pargo	250
➤ Pescada:	
○ n.º 3 (fritar)	250
○ n.º 5 (cozer)	200
○ Filetes	250
➤ Rainha	300
➤ Dourada	200
➤ Filetes:	
○ Grosso sem cabeça	250
○ Médio com cabeça	350
○ Média sem cabeça	300
➤ Pescadinha	220
➤ Carapau	240
➤ Pregado	240
➤ Salmão rosado	250
➤ Solha	200
➤ "Caldeirada" (5 espécies)	270
➤ Carapauzinhos (jaquinzinhos)	220
➤ Cardinal	240
➤ Chocos	280
➤ Choquinhos	260
➤ Coginova	250
➤ Douradinhos	120
➤ Filetes	160
➤ Lulas	280
➤ Maruca	200
➤ Ovas	200
➤ Pampo	260
➤ Pataniscas de bacalhau	150
➤ Peixe-espada	280
➤ Polvo	300
➤ Perca	250
➤ Potas	260
➤ Red fish	250
➤ Sardinha	300
➤ Tamboril	220
➤ Trompete riscado	250
➤ Truta	260



➤ Atum de conserva	
○ Com batatas e ovo	140
○ Em salada c/ maionese	120
➤ Bacalhau seco	
○ Assar	250
○ Albardado	200
○ "À Brás"	160
○ Caras	280
○ Cozer com ovo	180
○ Cozer sem ovo	220
○ "Gomes Sá"	160
○ Guisar	140
○ Pastéis	125
➤ Pastéis de Bacalhau	4 Unidades
➤ Peixe para recheio	120
➤ Peixe para maionese	120
➤ Amêijoas (com casca)	150
➤ Berbigão (miolo)	60
➤ Camarão (descascado)	60
➤ Empadão de atum	150
Arroz	
➤ Guarnição base	170
➤ Guarnição mista	140
➤ Para sopa com hortaliça	30
➤ Para canja	60
➤ Arroz-doce	75
Batata	
➤ Assar	300
➤ Cozer	300
➤ Fritar em palitos	340
➤ Fritar "palha"	320
➤ "Cozido à portuguesa"	120
➤ Puré de batata:	
○ Guarnição	250
○ Empadão	350
○ Para pastéis	160
➤ Para sopa:	
○ Com hortaliça	180
○ Caldo verde	220
Massa	
➤ Guarnição base	200
➤ Para sopa com hortaliça	60
➤ Para canja	80
➤ Canelones (com recheio)	450
➤ Lasanha (com recheio)	450



Legumes	
➤ Feijão seco	
○ Guarnição base	200
○ Guarnição mista	100
○ Para sopa	50
➤ Grão de bico	
○ Guarnição base	200
○ Guarnição mista	130
○ Para sopa com hortaliça	60
➤ Favas	200
➤ Ervilhas	
○ Guarnição	180
○ Para sopa	80
○ Para "Arroz à valenciana"	70
➤ Alface	
○ Salada	60
○ Sopa	70
➤ Alho-francês - Sopa	50
➤ Beterraba - Salada	30
➤ Brócolos - Guarnição mista	150
➤ Caldo-verde cortado	80
➤ Cebola	
○ Salada	20
○ Sopa/Gaspacho	50
○ Estufados	50
➤ Cenoura	
○ Salada	50
○ Sopa	45
○ Guarnição mista	80
➤ Couve Bruxelas - Guarnição mista	200
➤ Couve-flor	
○ Sopa	50
○ Guarnição mista	150
➤ Couve lombarda	
○ Sopa	70
○ Guarnição mista	100
➤ Couve portuguesa	
○ Sopa	70
○ Guarnição mista	120
➤ Couve-roxa - Salada	50
➤ Espargos - Guarnição mista	100
➤ Espinafres	
○ Sopa	70
○ Esparregado	150
➤ Ervilhas – Guarnição	70
➤ Feijão-verde	
○ Sopa	60



○ Guarnição mista	150
➤ Grelos	
○ Sopa	50
○ Guarnição mista	160
➤ Juliana cortada	80
➤ Nabiças	
○ Sopa	100
○ Esparregado	160
➤ Nabo	
○ Sopa	60
○ Guarnição mista	80
➤ Pepino – Salada/Gaspacho	60
➤ Pimento – Gaspacho	60
➤ Tomate	
○ Salada	100
○ Gaspacho	400
○ Sopa	70
Frutas	
➤ Ananás	
○ Fresco	160
○ Em calda	200
➤ Ameixas	180
➤ Banana	180
➤ Cerejas	180
➤ Clementina	160
➤ Dióspiro	300
➤ Figos	150
➤ Kiwi	200
➤ Laranja	220
➤ Maçã:	
○ Golden	
❖ Crua	150
❖ Cozida	150
○ Starking	
❖ Crua	150
❖ Cozida	150
○ Reineta	
❖ Crua	150
❖ Cozida	150
❖ Assada	150
➤ Melancia	310
➤ Melão	260
➤ Meloa	200
➤ Morangos	150
➤ Nêspers	170
➤ Pera	
○ Crua	180
○ Cozida	150



➤ Pêssego	
○ Fresco	180
○ Calda	180
➤ Tangerina	160
➤ Uvas	200
Doces	
➤ Aletria doce	180
➤ Arroz-doce	180
➤ Bolo de bolacha	160
➤ Bolo de cenoura	150
➤ Bolo de festa	140
➤ Bolo de mel	150
➤ Doce da avó	180
➤ Farófiás	100
➤ Folhado de maçã	120
➤ Gelatina	220
➤ Leite-creme	180
➤ Molotoff	
○ s/ creme	80
○ c/creme	100
➤ Mousse de chocolate	100
➤ Pão-de-ló	120
➤ Pudim de côco	150
➤ Pudim de ovos	150
➤ Pudim flan	150
➤ Pudim de laranja	150
➤ Salada de fruta	200
➤ Semifrio de morango	150
➤ Torta de cenoura	120
➤ Torta de chocolate	120
➤ Torta de amêndoa	120
➤ Tarte de nata	150
➤ Torta de laranja	120
➤ Tarte de côco	150
Manteiga/Margarina	
➤ Prato	15 g
➤ Guisado	15 g

Azeite	Prato (ml)
➤ Guisado	25
➤ Tempero (DI)	10
➤ Sopa	5

Ovos	Prato (Unidade)
➤ Cozidos	1
➤ Escalfados	2
➤ Estrelados:	
○ Base	2



o Guarnição mista	1
o Mexidos	2
o Omelete	2
o Tortilha	2

Leite p/confeção	Prato (dl)
➤ Croquetes	0,5
➤ - Puré	0,45
➤ - Empadão	0,6
➤ - Recheio	0,3

Alimentos Fixos	
➤ Açúcar (DI)	6-8 g
➤ Adoçante sem ciclamatos (pó)	DI
➤ Saborizante de chocolate (DI)	10 g
➤ Descafeinado (DI)	2 g
➤ Chá preto (DI)	1 g
➤ Chá de ervas(DI)	1,7 g
➤ Leite (por refeição)	200 mL
➤ Iogurte sólido aromas	125 g
➤ Iogurte natural	125 g
➤ Iogurte pedaços	125 g
➤ Iogurte líquido	165-185 mL
➤ Iogurte dietético sólido (s/açúcar)	125 g
➤ Iogurte dietético líquido (S/ açúcar)	165-185 mL
➤ Sumo néctar (DI)	200 mL
➤ Carcaça embalado(Unid.)	45-50 g
➤ Pão mistura embalado (Unid.)	45-50 g
➤ 4 Tostas (DI)	30 g
➤ Bolachas "maria" (DI)	30 g
➤ Bolachas água e sal	30 g
➤ Bolachas "shortcake"	30 g
➤ Bolachas integrais	30 g
➤ Manteiga (DI)	15g
➤ Manteiga sem sal (DI)	15 g
➤ Manteiga magra(DI)	10 g
➤ Marmelada (DI)	30 g
➤ Queijo magro (DI)	30 g
➤ Queijo meio -gordo (DI)	30 g



