



POLÍCIA DE SEGURANÇA PÚBLICA

DIREÇÃO NACIONAL

UNIDADE ORGÂNICA DE LOGÍSTICA E FINANÇAS

DEPARTAMENTO DE LOGÍSTICA



Caderno de Encargos

Concurso Público n.º 59/DAC/2026

Procedimento de Externalização das
Messes e dos Bares da PSP (2027-2029)

Caderno de Encargos

Cláusula 1.ª

Âmbito legal

Além dos preceitos normativos indicados neste caderno de encargos e atento o objeto do procedimento, os cocontratantes obrigam-se-ão a respeitar as normas legais aplicáveis à execução do fornecimento de serviços e bens objeto do concurso.

Cláusula 2.ª

Objeto

1. O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar, na sequência do procedimento pré-contratual, que tem por objeto a externalização das messes e bares da Polícia de Segurança Pública (PSP), mediante a cedência dos espaços e equipamentos existentes.
2. A cedência mencionada no ponto anterior destinar-se-á à confeção e fornecimento de refeições nas messes e de produtos alimentares diversos/serviço de cafetaria nos bares do dispositivo policial, em conformidade com o anexo III.
3. Este modelo obriga o(s) cocontratante(s) a assumir(em) todas as responsabilidades inerentes ao fornecimento de refeições confeccionadas, prestação de serviços associados e equipamentos essenciais, cumprindo as especificações técnicas e as capitações que se encontram definidas no presente caderno de encargos.

Cláusula 3.ª

Divisão por Lotes

A concessão dos serviços será adjudicada sob a forma de lotes autónomos, nos termos do anexo III, sendo vedada a sua divisão ou fragmentação com o intuito de contornar os limiares de contratação estabelecidos legalmente.

Cláusula 4.ª

Entidade pública contratante

1. O contraente público é a Polícia de Segurança Pública (PSP), em representação do Estado Português, com o número de identificação fiscal, 600 006 662, sita no Largo da Penha de França, n.º 1, em Lisboa, com o código postal 1199-010 Lisboa.
2. O serviço responsável pelo procedimento é a Divisão de Aquisições e Contratos, do Departamento de Logística da Direção Nacional da PSP, sito na Avenida António Augusto Aguiar, n.º 20, 8.º andar, em Lisboa, com o código postal 1050-016 Lisboa.

Cláusula 5.ª

Disposições e cláusulas por que se rege o contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra também os elementos constantes do disposto no n.º 2 do artigo 96.º do Código dos Contratos Públicos, doravante designado por “CCP”.
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 CCP e aceites pelo cocontratante nos termos do disposto no artigo 101.º do CCP.
5. O procedimento e o contrato a celebrar obedecem ainda:
 - a) Ao Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de Janeiro, com as sucessivas alterações.
 - b) À restante legislação e documentação aplicável.

Cláusula 6.ª

Esclarecimento de dúvidas

1. As dúvidas que o cocontratante tenha na interpretação dos documentos por que se rege o contrato devem ser submetidas ao serviço responsável pelo procedimento antes do início da execução contratual.

-
2. No caso de as dúvidas ocorrerem somente após o início da execução da prestação contratada, deve o cocontratante submete-las imediatamente ao serviço responsável pelo procedimento, juntamente com os motivos justificativos da sua não apresentação antes do início daquela execução.
 3. O incumprimento do disposto no número anterior torna o cocontratante responsável por todas as consequências da errada interpretação que porventura haja feito, incluindo repor a situação no estado em que se encontrava anteriormente.

Cláusula 7.ª

Vigência do contrato

1. A vigência do contrato iniciará no dia 01 de janeiro de 2027 e terá o seu término em 31 de dezembro, sendo eventualmente renovável por períodos de 1 (um) ano, até ao limite acumulado de 3 (três) anos, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do mesmo, nos termos do CCP.
2. O contrato poderá ser prorrogado, desde que as condições do mercado não se alterem substancialmente e os contraentes considerem as condições contratuais benéficas para ambas as partes, necessitando sempre da devida fundamentação e autorização do órgão competente.
3. Para os efeitos anteriormente previstos, o período é automaticamente renovável, se não for denunciado por carta registada com aviso de receção, por qualquer das partes com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, relativamente ao seu termo ou de qualquer das suas renovações.
4. Caso a data prevista para o início da vigência contratual seja alterada seja alterada por facto imputável ao cocontratante, haverá lugar à aplicação das correspondentes penalidades e será lavrada adenda retificativa da mesma.

Cláusula 8.ª

Especificações técnicas

1. Em sede de execução contratual, a concessão das messes e bares mencionadas nos lotes submetidos à concorrência compreenderá o fornecimento das refeições especificadas no anexo I e de produtos de cafetaria, em conformidade com o anexo II.
2. O fornecimento de todos os produtos e das refeições, confeccionadas nas instalações das messes, devem decorrer de acordo com a legislação em vigor, em matéria de acondicionamento, calibragem, estado de conservação e outros requisitos exigidos por normas legais em vigor.
3. Todos os equipamentos a instalar (máquinas de café, arcas congeladoras, máquinas de refrigeração de água e sumos, mesas e cadeiras para os bares, etc.), essenciais à boa execução do contrato, serão da inteira responsabilidade dos cocontratantes. Os equipamentos que já se encontram instalados nas messes e nos bares serão cedidos aos cocontratantes, ficando a sua manutenção e conservação à responsabilidade dos cocontratantes.
4. Atendendo à natureza do serviço da entidade adjudicante o funcionamento das messes e dos bares poder-se-á executar em períodos fora do horário de funcionamento definido, considerando a natureza da atividade policial e a necessidade de apoio daí decorrente.
5. Os cocontratantes deverão assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a sua apresentação, devidamente fardados. Aqueles que contactam diretamente com os utentes deverão fazer uso de camisa clássica, de cor branca, laço, calça clássica, meias e sapatos de cor preta, sem menção de qualquer tipo publicidade, designação da firma ou outras referências, salvo as que forem obrigadas pela entidade pública contratante.
6. Além do vínculo, o cocontratante será responsável pelo desempenho e assiduidade dos recursos humanos por si contratados, bem como pela sua substituição em caso de ausências legais (férias) ou imprevistos (baixas por doença, ausências temporárias ou outras), sendo obrigado a manter em normal funcionamento as tarefas cometidas àqueles.
7. O cocontratante deverá ainda proceder à substituição imediata dos trabalhadores faltosos ou considerados inadequados para a prestação dos serviços, por razões que lhe sejam imputáveis, por forma a evitar qualquer interrupção no funcionamento dos serviços.
8. Os serviços dos cocontratantes deverão garantir as funções basilares, nomeadamente:
 - a) Preparação, disposição e higienização das salas de refeições e dos bares;
 - b) Empacotamento e disposição dos talheres;

-
- c) Distribuição e receção de todos os utensílios e géneros necessários à atividade;
 - d) Colocar nos balcões e mesas todos os géneros sólidos ou líquidos que façam parte da atividade;
 - e) Venda das refeições e dos produtos de cafetaria;
 - f) Assegurar os serviços de pré-preparação dos alimentos e no caso dos cozinheiros proceder à respetiva confeção;
 - g) Lavagem de utensílios, recipientes, arcas e câmaras frigoríficas e executar todos os serviços de limpeza e asseio dos diversos sectores que compõem a sala de refeições e a linha de empratamento;
 - h) Os cocontratantes serão responsáveis pela execução dos processos inerentes ao controlo/levantamento diário de necessidades e encomenda dos produtos.
9. Os cocontratantes deverão quantificar diariamente os bens vendidos e entregar mensalmente os respetivos mapas discriminativos e apresentar demonstração simples dos resultados gerados pela(s) messe(s)/bar(es) aos serviços da cedente.
10. O processo de venda das refeições e dos produtos de cafetaria deverá ter subjacente a tabela de preços definida em conformidade com os preços base estipulados ou, caso sejam mais baixos, os propostos pelo cocontratante.
11. O preço das refeições e dos produtos de cafetaria deverão incluir todos os encargos e despesas, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças e ainda todos os e encargos associados à atividade do cocontratante.
12. Não é permitida a venda de tabaco ou de bebidas com álcool, exceto vinho às refeições.

Cláusula 9.ª

Preço base

1. Para efeitos de preço base considerar-se-ão os seguintes valores:
 - a) Os preços unitários base das refeições são os constantes no anexo II;
 - b) Os preços unitários base dos produtos de cafetaria são os constantes no anexo II.
2. Não estão previstos quaisquer encargos decorrentes da execução contratual para a entidade pública contratante.
3. Por questões de uniformização, os preços referenciados e considerados base (máximo) incluem o imposto sobre o valor acrescentado (IVA) às taxas legais em vigor.

Cláusula 10.ª

Obrigações do cocontratante

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o cocontratante as seguintes obrigações principais:

- a) Obrigação de fornecimento de serviços de alimentação necessários ao funcionamento dos espaços afetos às messes e bares concessionados, nos horários de funcionamento estabelecidos;
- b) Reposição diária dos produtos alimentares perecíveis ou fora de validade.
- c) A atribuição e o reajustamento dos recursos decorrerão da procura, cuja quantidade é variável e só determinável em sede de execução contratual.

Cláusula 11.ª

Confeção das refeições e conformidade dos produtos alimentares fornecidos

1. O cocontratante obrigar-se-á a confeccionar refeições e a fornecer bens alimentares objeto do contrato com observância, em termos de valor calórico, vitamínico, proteico, lipídico e hidratos de carbono, das captações mínimas obrigatórias previstas no Anexo I ao presente caderno de encargos, bem como com observância das ementas estabelecidas.
2. As refeições objeto do contrato devem ser confeccionadas com géneros alimentares de boa qualidade e em perfeito estado de conservação e higiene.
3. O cocontratante é responsável pela rastreabilidade, armazenagem e conservação dos géneros alimentares incorporados nas refeições, nas instalações colocadas ao seu dispor e nos locais de consumo, devendo ainda garantir as necessárias condições higiene-sanitárias na confeção das refeições e no manuseamento dos géneros alimentares e produtos incorporados ou utilizados na confeção das mesmas.

-
4. Para além dos alimentos que integram as ementas, deverá ser colocada à disposição dos colaboradores bebidas e outros complementos adequados.
 5. O cocontratante é responsável pela distribuição das refeições, a qual inclui o respetivo empratamento, devendo os pratos ter uma apresentação cuidada e os talheres ser empacotados.
 6. Não podem ser utilizados na confeção de refeições restos ou sobras de quaisquer outras refeições.
 7. O azeite para tempero dos alimentos deverá ser “azeite virgem” para a confeção, e “azeite extra virgem” para o tempero em cru.

Cláusula 12.ª

Ementas

1. O cocontratante fica obrigado a confeccionar as refeições de acordo com as ementas variadas e organizadas segundo um plano mensal, aprovado pelos serviços da entidade pública contratante, constituídas por 3 (três) pratos quentes, sendo um de carne, um de peixe e um de dieta.
2. Sem prejuízo do disposto no número anterior, para situações ocasionais deverá ainda garantir a possibilidade de fornecimento de um prato de bife, de peixe cozido e de omeleta.
3. As ementas referidas no número anterior não poderão ser alteradas, exceto quando, em circunstâncias excecionais, os pratos constantes da ementa apresentada se esgotem, podendo, nesses casos, o cocontratante confeccionar pratos adicionais similares.
4. O cocontratante obriga-se a afixar em local visível as ementas no refeitório ao almoço e ao jantar.

Cláusula 13.ª

Regime de fornecimento das refeições

1. O cocontratante obriga-se a disponibilizar as refeições na(s) linha(s) de fornecimento da(s) messe(s), com exceção dos almoços e jantares servidos nas salas ou espaços reservados.
2. A prestação do serviço de cafetaria e pastelaria realiza-se em regime de “serviço ao balcão”.
3. Quando as refeições forem servidas em tabuleiro, cabe aos utentes colocar os tabuleiros nos locais próprios, obrigando-se o cocontratante a garantir a existência de toda a palamenta necessária para o efeito.
4. O cocontratante obriga-se ainda a preparar as mesas e as cadeiras para o início das refeições, garantindo a sua imediata reutilização pelos utentes que se seguirem.
5. O tempo máximo de espera dos utentes a considerar, relativamente a qualquer dos serviços prestados pelo cocontratante, é de 15 minutos.

Cláusula 14.ª

Qualidade nos alimentos

O cocontratante é responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, obrigando-se aos seguintes procedimentos:

- a) Efetuar a rastreabilidade dos alimentos e proceder à autoavaliação dos métodos aplicados, à auditoria dos fornecedores, ao controle de mercadorias e géneros, ao controle do rigor dos processos de confeção, às análises microbiológicas de controlo necessárias e à formação adequada do seu pessoal;
- b) Executar o fornecimento de serviços de refeições, cafetaria e pastelaria nas messes e bares de acordo com a legislação e boas práticas em matéria de higiene e segurança alimentar.
- c) Possuir técnicos integrados ou não na empresa, responsáveis pelo controlo da qualidade;
- d) Ter um seguro de responsabilidade civil inerente à execução da prestação objecto do procedimento.

Cláusula 15.ª

Preços dos produtos alimentares e refeições

1. O cocontratante obriga-se a vender os produtos alimentares e a servir as refeições nas messes e bares identificados nos Anexos II e III, pelos preços constantes na respetiva proposta, não podendo em qualquer circunstância ser superior aos preços base previamente definidos.
2. O cocontratante obriga-se a manter em local visível a tabela de preços.
3. A inclusão de novos produtos de cafetaria não previstos no Anexo II, após a adjudicação, carece de proposta fundamentada do cocontratante e de autorização prévia e expressa do serviço responsável pelo procedimento, mediante a aprovação da respetiva tabela de preços.

Cláusula 16.ª

Serviços especiais

O cocontratante fica obrigado a servir refeições em embalagem descartável quando os utentes assim requirem, bem como salvaguardar ainda o fornecimento de refeições completas a cidadãos detidos, requeridos pelos serviços policiais, constituindo esta última despesa encargo do Estado.

Cláusula 17.ª

Utilização dos equipamentos e utensílios de cozinha

1. O cocontratante deverá assegurar a correta utilização das instalações e demais equipamentos, que lhe tenham sido confiados, existentes na cozinha, copa, despensas, refeitórios e cafetarias, respeitando as instruções de funcionamento, as regras de segurança aplicáveis e ainda qualquer instrução que tenha sido legitimamente dada pela entidade pública.
2. Deverá ainda garantir a existência dos equipamentos e utensílios que sejam necessários, em quantidade e em qualidade, para o cumprimento das prestações objeto do contrato.
3. A substituição e reposição dos utensílios de cozinha são suportadas pelo cocontratante, não podendo o material adquirido ser de qualidade inferior ao substituído.
4. O cocontratante fica responsável pela utilização dos bens materiais e equipamentos referidos, correndo por sua conta as perdas ou danos verificados não decorrentes de uma normal utilização dos mesmos.

Cláusula 18.ª

Limpeza e arrumação das instalações e mobiliário

1. O cocontratante fica obrigado a proceder à limpeza e arrumação dos equipamentos, materiais e utensílios de cozinha que lhe tenham sido confiados, bem como das instalações afetas aos refeitórios, incluindo todas as superfícies normalmente acessíveis, nomeadamente, o pavimento, paredes, portas, e cúpulas de exaustão.
2. Os produtos e serviços necessários para a desinfeção e limpeza das instalações e mobiliário referido no número anterior são adquiridos pelo cocontratante a expensas próprias, devendo os mesmos estar certificados para a área alimentar.
3. O cocontratante fornece o fardamento completo aos seus funcionários (bata, avental, touca ou boné, luvas, máscara, calçado apropriado), podendo ser utilizado material descartável.

Cláusula 19.ª

Política ambiental e recolha dos resíduos sólidos

Na execução dos serviços contratados, tendo em consideração o previsto na Resolução do Conselho de Ministros n.º 132/2023 e a necessidade de serem utilizados artigos descartáveis, o cocontratante deverá, no mínimo, dotar dos seguintes critérios ecológicos:

- a) Possuir certificação ISO 14001 e/ou EMAS (certificação ambiental) para atividade relacionada com o objeto do contrato a celebrar, ou equivalente.
- b) Requisitos gerais para a prestação do serviço:
 - Assegurar a recolha seletiva, transporte e despejo dos desperdícios e resíduos da atividade para posterior tratamento e reciclagem;
 - Fornecimento de artigos (talheres, pratos, recipientes) produzidos a partir de materiais sustentáveis e recicláveis;
 - Utilização de embalagens provenientes de matérias-primas recicladas e/ou de materiais recicláveis ou reutilizáveis;
- c) Requisitos para a confeção de refeições e elaboração das ementas:
 - Utilização de métodos e estratégias que permitam evitar o desperdício alimentar;
 - Uma percentagem em pelo menos um grupo específico de produtos alimentares fornecidas são provenientes de práticas de produção integrada e/ou biológica;
 - Os produtos de papel, tais como o papel de cozinha ou os guardanapos de papel, a utilizar na prestação do serviço, devem ser reutilizáveis ou ser fabricados a partir de fibras virgens geridas de forma sustentável ou recicladas.

-
- O açúcar, o café, o chocolate e o chá devem ser total ou parcialmente biológicos e de comércio justo;
- d) Requisitos para os produtos de limpeza a utilizar:
- Utilização de produtos produzidos em conformidade com requisitos de rótulos ecológicos e/ou que apresentem rótulo biológico nacional ou europeu (por exemplo o Rótulo Ecológico da UE), ou equivalente;
- e) O proponente deve demonstrar:
- Deter plano de recolha, seleção e tratamento de resíduos;
 - A natureza dos materiais utilizados nas embalagens.
- f) Cumprir a regulamentação, as normas e requisitos legais relativos à defesa do ambiente;
- g) Efetuar a catalogação, separação e acondicionamento dos resíduos, em recipientes apropriados, de acordo com as suas características físico-químicas, de forma a promover a sua valorização, sendo da sua responsabilidade a remoção dos resíduos sólidos;
- h) Integrar procedimentos preventivos, tendo como objetivo a eliminação de riscos ambientais;
- i) Utilizar de forma racional a água utilizada e controlar as fugas de água.

Cláusula 20.ª

Recursos humanos

1. O cocontratante obriga-se a afetar à prestação de serviços objeto do contrato o quadro de pessoal adequado ao seu normal funcionamento, quer em termos quantitativos, quer em termos das respetivas qualificações profissionais, designadamente por forma a possibilitar o regular funcionamento quanto à pontualidade, prontidão e oportunidade de serviço.
2. O cocontratante deve assegurar a presença de um gerente devidamente credenciado com plenos poderes para o representar em todos os atos relacionados com o funcionamento da(s) messe(s) e bar(es), em cada lote cedido.
3. O cocontratante é responsável, no exercício dos poderes de direção que exerce sobre o pessoal ao seu serviço, pelo cumprimento de todas as obrigações inerentes à sua qualidade de entidade empregadora, em especial as impostas quanto à segurança e saúde no trabalho.
4. O cocontratante deve ainda garantir a realização de exames médicos regulares, bem como a periodicidade do controlo sanitário, tendo que exhibir os documentos comprovativos sempre que sejam solicitados pela entidade pública contratante.
5. Cumprindo escrupulosamente o formato especificado no presente caderno de encargos, o pessoal referido no n.º1 deverá apresentar-se adequadamente fardado, competindo ao cocontratante o fornecimento desse fardamento.
6. O cocontratante deve assegurar a disciplina e boa apresentação do seu pessoal.
7. As refeições do pessoal do cocontratante só poderão ser tomadas fora dos períodos de funcionamento das messes, previstos para cada instalação.
8. O cocontratante obriga-se a manter em permanente efetividade de funções o número de pessoas que indica na sua proposta, substituindo-as em férias, baixas, ou quaisquer outras situações de impedimento no trabalho.
9. O cocontratante é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por eles causados nas instalações, equipamento, material e a terceiros.
10. Após pedido fundamentado pela entidade pública contratante, o cocontratante fica obrigado a substituir qualquer funcionário que seja considerado prejudicial ao normal funcionamento dos serviços, no prazo de 24 horas.
11. São da responsabilidade do cocontratante o destino do pessoal e as consequências emergentes dos contratos de trabalho em vigor, quando ocorra a cessação do contrato.

Cláusula 21.ª

Livro de Sugestões/Reclamações

1. O cocontratante deve assegurar a disponibilização permanente de um Livro de Sugestões/Reclamações em cada messe e bar.

2. As reclamações ou sugestões que sejam efetuadas terão que ser imediatamente comunicadas à entidade pública contratante, nomeadamente ao gestor do contrato.

Cláusula 22.ª

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 efetuar um seguro de responsabilidade civil referente aos danos causados a terceiros pelos seus trabalhadores e pela sua atividade, ficando obrigado a apresentar a cópia da respetiva apólice no prazo de 10 (dez) dias, após a celebração do contrato, ou quando solicitado.
3. Todo o pessoal ao serviço do cocontratante deverá estar coberto por seguro de acidentes de trabalho, nos termos legais.
4. A entidade pública contratante poderá, em qualquer altura, solicitar as apólices dos seguros mencionados no número anterior, assim como os recibos comprovativos da validade dos contratos

Cláusula 23.ª

Condições de pagamento

1. Os utentes devem realizar o pré-pagamento das refeições ou dos produtos de cafetaria em dinheiro.
2. Além da modalidade de pagamento mencionada no ponto anterior, o cocontratante, por sua iniciativa e total responsabilidade, poderá disponibilizar meios de pagamento eletrónicos.

Cláusula 24.ª

Alteração dos preços

1. Em circunstância alguma poderá ocorrer alteração dos preços da venda dos produtos.

Cláusula 25.ª

Níveis de Serviço

1. Os níveis de serviço serão aferidos nas seguintes condições e parâmetros:

a) Serviço de controlo e avaliação:

i) Comparência na reunião mensal de acompanhamento e controlo da execução contratual:

Serviço (Tipo 1)	Nível de Serviço	Créditos/Penalização
Comparência na reunião mensal	Cumpriu	0
Comparência na reunião mensal	Até 1 incumprimento no período de um ano	20
Comparência na reunião mensal	Até 2 incumprimentos no período de um ano	40
Comparência na reunião mensal	Até 3 incumprimentos no período de um ano	60
Comparência na reunião mensal	Até 4 incumprimentos no período de um ano	80

ii) Reclamações do funcionamento das messes ou dos bares:

Serviço (Tipo 2)	Nível de Serviço	Créditos/Penalização
Reclamações do funcionamento	Até 2 reclamações no período de um mês	0
Reclamações do funcionamento	Até 4 reclamações no período de um mês	20
Reclamações do funcionamento	Até 6 reclamações no período de um mês	40
Reclamações do funcionamento	Até 8 reclamações no período de um mês	60
Reclamações do funcionamento	Até 10 reclamações no período de um mês	80

iii) Reclamações do atendimento:

Serviço (Tipo 3)	Nível de Serviço	Créditos/Penalização
Reclamações do atendimento	Até 2 reclamações no período de um mês	0
Reclamações do atendimento	Até 4 reclamações no período de um mês	20
Reclamações do atendimento	Até 6 reclamações no período de um mês	40
Reclamações do atendimento	Até 8 reclamações no período de um mês	60
Reclamações do atendimento	Até 10 reclamações no período de um mês	80

iv) Reclamações sobre a qualidade da confeção dos alimentos (messes e bares):

Serviço (Tipo 4)	Nível de Serviço	Créditos/ Penalização
Reclamações da qualidade (produto)	Até 2 reclamação no período de um mês	20
Reclamações da qualidade (produto)	Até 4 reclamações no período de um mês	40
Reclamações da qualidade (produto)	Até 6 reclamações no período de um mês	60
Reclamações da qualidade (produto)	Até 8 reclamações no período de um mês	80
Reclamações da qualidade (produto)	Até 10 reclamações no período de um mês	100

- b) Em caso de incumprimento de outras obrigações ou disposições contratuais, a entidade pública contratante poderá de imediato denunciar o contrato, mediante comunicação por escrito, com registo e aviso de receção, indicando a data a partir do qual a resolução do contrato tem efeito.

2. O disposto nesta cláusula terá especial impacto na aplicação de penalidades ou na resolução contratual.

Cláusula 26.ª

Obrigações do Contraente Público

Além das restantes entidades competentes, a entidade pública contratante/cedente obrigar-se-á a verificar o cumprimento das condições fixadas no contrato e demais aspetos da execução contratual, incluindo os preços adjudicados, bem como, verificar as instalações onde os bens são armazenados ou são fabricados, sendo responsável pela aplicação de todas as medidas administrativas internas que considere legais e ajustadas, incluindo as sancionatórias.

Cláusula 27.ª

Fiscalização, controlo e avaliação do serviço prestado

1. O contraente público tem direito à fiscalização, controlo e avaliação do serviço e fornecimento prestado, sem prejuízo do normal funcionamento do mesmo, devendo nomear os gestores de cada lote para avaliação e acompanhamento, dando especial relevância aos seguintes aspetos:

- Comunicação de instruções e sugestões, tendo em conta a análise das sugestões e reclamações dos utentes;
- Verificação executiva, que tem por objeto comprovar a conformidade das ementas e dos bens com as especificações fixadas.

2. O contraente público poderá efetuar operações de verificação sumária, devendo comunicar as inconformidades ao(s) cocontratante(s) e às entidades competentes.

Cláusula 28.ª

Dever de Sigilo e Dever de Informação

1. O cocontratante bem como os seus colaboradores devem guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à entidade pública contratante, de que possa ter conhecimento relativamente à execução do contrato, sem limite de prazo, tendo em conta quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem ser 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.

4. As partes estão vinculadas pelo dever de colaboração mútua, designadamente no tocante à prestação recíproca de informações necessárias à boa execução do contrato, sem prejuízo dos deveres de informação previstos no artigo 290.º do CCP.

5. 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.

6. 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 29.ª

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento pontual das obrigações emergentes do contrato, a entidade pública contratante poderá exigir ao(s) cocontratante(s) o pagamento de uma sanção pecuniária de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:

- a) A aplicação das penalizações contratuais far-se-á de forma individualizada para cada tipologia de serviço identificada nas alíneas e subalíneas da cláusula referente aos níveis de serviço, em conformidade com o seguinte quadro:

Créditos	Penalização
Inferior ou igual a 20	Advertência por escrito
Superior a 20 e inferior ou igual 40	2,5% do valor médio da faturação mensal
Superior a 40 e inferior ou igual 60	5,0% do valor médio da faturação mensal
Superior a 60 e inferior ou igual 80	7,5% do valor médio da faturação mensal e análise sobre a continuidade do Contrato
Superior a 80	• 10,0% do valor médio da faturação mensal e análise sobre a continuidade do Contrato; • Caso a entidade pública contratante assim o entenda poderá também proceder à imediata resolução contratual.

- b) Caso a penalização máxima seja aplicável no mesmo período a duas tipologias de serviço, a entidade pública contratante poderá proceder à imediata resolução contratual;
- c) Qualquer aplicação das penalidades previstas necessitará da devida fundamentação e deverá ser comunicada por escrito ao cocontratante, antes de ser executada.

2. Em caso de incumprimento de outras obrigações e disposições contratuais, a entidade pública contratante poderá de imediato resolver contrato, mediante comunicação por escrito, com registo e aviso de receção, indicando a data a partir do qual a resolução do contrato tem efeito.

Cláusula 30.ª

Força Maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao cocontratante, nem entendido 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. Para efeitos do disposto no número anterior, constituem casos de força maior, 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 31.ª

Resolução por parte do contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o contraente público pode resolver o contrato, a título sancionatório, e sem obrigação do pagamento dos encargos respetivos, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:

- a) Violação do dever de sigilo pelo cocontratante;
- b) Recusa do fornecimento pelo cocontratante;
- c) Atraso, total ou parcial, no cumprimento de prazos acordados pelo cocontratante;
- d) Incumprimento pelo cocontratante de instruções transmitidas no exercício do poder de direcção sobre matérias relativas à boa execução das prestações contratuais;
- e) Oposição reiterada pelo cocontratante ao exercício de poderes de fiscalização do contraente público;
- f) Cessão da posição contratual pelo cocontratante ou subcontratação realizadas com inobservância dos termos e limites previstos na lei ou no contrato;
- g) Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao cocontratante;
- h) Quando se verificar reincidência de qualquer incumprimento pelo cocontratante ou que não se revela em condições de desempenhar satisfatoriamente as obrigações que incumbem;
- i) Quando se constate a violação pelo cocontratante de qualquer disposição legal aplicável ao sector específico de comercialização de bebidas e produtos alimentares.

2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante comunicação enviada ao cocontratante.

Cláusula 32.ª

Resolução por parte do cocontratante

1. O cocontratante pode resolver o contrato nos termos da lei, nomeadamente conforme previsto no artigo 332.º do CCP.
2. O direito de resolução é exercido por via judicial.
3. Para o efeito, o cocontratante deve sempre comunicar previamente à entidade pública contratante a sua intenção, mediante declaração fundamentada.
4. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo cocontratante, cessando, porém, todas as restantes obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

Cláusula 33.ª

Caução

Não será exigida a prestação de caução, ao abrigo do artigo 88.º do CCP.

Cláusula 34.ª

Seguros

1. Sem que isso constitua limitação das suas obrigações e responsabilidades, nos termos do contrato e do presente Caderno de Encargos, o cocontratante deverá ser o tomador de apólice de seguro de responsabilidade civil profissional e de seguro de acidentes de trabalho, cobrindo todo o pessoal ao seu serviço, sem que tal constitua encargo para a contraente público.
2. A entidade pública contratante poderá exigir a todo o momento ao cocontratante a apresentação das apólices dos seguros e os recibos comprovativos do pagamento dos prémios respetivos, devendo o mesmo comprovar no prazo de 10 (dez) dias.
3. Qualquer dedução efetuada pela Seguradora a título de franquia em caso de sinistro indemnizável será de conta do cocontratante.

Cláusula 35.ª

Patentes, licenças e marcas registadas

1. São da responsabilidade do cocontratante quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas,

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 inerentes ao mesmo e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

Cláusula 36.ª

Outros encargos

Todas as despesas derivadas da prestação de cauções, da emissão de seguros, bem como do visto prévio do Tribunal de Contas, quando a eles houver lugar, são da responsabilidade do fornecedor.

Cláusula 37.ª

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro, sem prejuízo da faculdade de recurso aos novos mecanismos de resolução alternativa de litígios (arbitragem e comissão técnica de conciliação) previstos nos artigos 464.º-B a 464.º-G do CCP.

Cláusula 38.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação pelo fornecedor e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do CCP.

Cláusula 39.ª

Prevalência

1. Fazem parte integrante do contrato, o caderno de encargos e a(s) proposta(s) do(s) cocontratante(s).
2. Em caso de dúvidas prevalece em primeiro lugar o texto do contrato, seguidamente o caderno de encargos e em último lugar a(s) proposta(s) do(s) cocontratante(s).

Cláusula 40.ª

Publicidade

O cocontratante não poderá fazer ou consentir qualquer espécie de publicidade relacionada com o presente contrato, sem a prévia autorização da entidade pública contratante.

Cláusula 41.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 42.ª

Direitos de Propriedade Intelectual

1. Correm inteiramente por conta do cocontratante os encargos e responsabilidades respeitantes a quaisquer patentes, licenças, marcas, desenhos registados e outros direitos de propriedade industrial ou direitos de autor ou conexos.
2. Se a entidade pública contratante vier a ser demandada por ter sido infringido, no decorrer da execução contratual, qualquer dos direitos mencionados no ponto anterior, terá direito de regresso contra o cocontratante por quaisquer quantias pagas, seja a que título for.

Cláusula 43.ª

Contagem dos prazos

A contagem dos prazos far-se-á nos termos constantes dos artigos n.º 470.º e 471.º do CCP, conjugado com o artigo 87.º do Código dos Procedimento Administrativo.

Cláusula 44.ª

Legislação aplicável

1. Em tudo o que for omissa e que suscite dúvidas no presente contrato, reger-se-á pela lei geral aplicável aos contratos administrativos, bem como ao regime jurídico do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-lei n.º 18/2008, com as sucessivas alterações, e, subsidiariamente, a demais legislação aplicável.
2. O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

Anexo I Execução Contratual

1. Dieta normal:

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição
Almoço	Pão	Pão embalado individualmente
	Sopa	Sopa de vegetais base de batata ou leguminosas
		Canja
		Sopa de peixe
	Prato Principal	Prato de carne
		Prato de pescado
		Prato à base de ovo
		Prato de bacalhau
		Legumes cozidos e/ou saladas mistas
	Sobremesa	Fruta da época
Jantar	Pão	Pão embalado individualmente
	Sopa	Sopa de vegetais c/ base de batata, legumes ou leguminosas
		Canja
		Sopa de peixe
	Prato Principal	Prato de carne
		Prato de pescado
		Prato à base de ovo
		Prato de bacalhau
		Legumes cozidos e/ou saladas mistas
	Sobremesa	Fruta da época

2. Dieta ligeira

Refeições	Ementa	Itens para composição da refeição	Periodicidade	Observações
Almoço	Pão	Pão embalado individualmente	Diário	
	Sopa	Sopa legumes sem leguminosas e c/ pouca gordura	Diário	
	Prato Principal	Prato de carne	Intercalado Peixe	Cozido, assado ou grelhado
		Prato de pescado	Intercalado Carne	Cozido, assado ou grelhado
	Acompanhamento	Legumes cozidos	Diário	Não repetir o acompanhamento ao jantar
		Batata/Arroz/Esparguete	Diário	Não repetir o acompanhamento ao jantar
	Sobremesa	Fruta da época	Diário	
Jantar	Pão	Pão embalado individualmente	Diário	
	Sopa	Sopa legumes sem leguminosas e com pouca gordura	Diário	
	Prato Principal	Prato de carne	Intercalado Peixe	Cozido, assado ou grelhado
		Prato de pescado	Intercalado Carne	Cozido, assado ou grelhado
	Acompanhamento	Legumes cozidos	Diário	
		Batata/Arroz/Esparguete	Diário	
	Sobremesa	Fruta da época	Diário	

3. Captações máximas dos alimentos de refeições confeccionadas

Tabela 1 - Carne de Vaca (Diversas Utilizações)		
Produtos	Captações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)	Observações
Assar	200	
Guisar C/ Osso	220	
Guisar S/ Osso	180	
Bife C/ Ovo	160	
Bife S/ Ovo	200	
Escalopes (p/panar)	160	
Jardineira	180	
Feijoada/Rancho	80	
P/ tortilha/arroz de carnes	50	
Fricassé/Strogonoff	180	
Peito enrolado	210	
Cozer C/ Osso	220	
Cozer S/ Osso	180	
Estufar (sem osso)	200	
P/ Cozido à Portuguesa	70	
Dobradinha	250	

Carne de Vaca picada para:		
Produtos	Captações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)	Observações
Almôndegas	200	5 unidades /3 unidades
Croquetes/Rissóis	120	4 unidades /3 unidades
Hambúrguer s/ Ovo	150	2 unidades
Hambúrguer c/ Ovo	120	
Rolo de carne	170	
Empadão/Bolonhesa	140	
Miudezas - Mão S/ canela	220	

Tabela 2 - Carne de Porco (Diversas Utilizações)		
Produtos	Captações máximas dos alimentos dieta geral (grs/ml)	Observações
Assar	200	
Entrecosto p/ guisar	260	
Entrecosto p/ assar	390	
Entremeada	300	
Escalopes (p/panar)	150	2 unidades
Estufar	180	
Febras	200	2 unidades /1 unidade
P/ cozido à portuguesa	60	
P/ feijoada/rancho	80	
P/tortilha/arroz de carnes	50	
Jardineira	180	
Costeletas	220	2 unidades /1 unidade
Costeletas P/ panar	200	2 unidades
À alentejana	200	Com amêijoia
Rojões	220	Cubos de 4-5 cms
À portuguesa	180	
Pernil	330	
Miudezas de Porco:		
Produtos	Captações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)	Observações
Chispe	300	
Cabeça	300	
Chispe p/ cozido	120	
Cabeça p/ cozido	120	
Rim	200	
Fígado	160	
Toucinho p/ cozido	20	

Enchidos (para cozido à portuguesa, feijoada, rancho, tortilha ou arroz de carnes):		
Produtos	Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)	Observações
Chouriço de carne	20	Igual p/ sandes de reforço
Chouriço mouro	20	
Farinheira	20	
Outros enchidos (bacon, por ex.)	20	

Tabela 3 - Cabrito ou Borrego		
Produtos	Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)	Observações
Assar	380	
Estufar/Guisar	370	
Caldeirada	320	
Costeletas para grelhar ou fritar	320	
Cabrito p/ cozer	360	

Tabela 4 - Outras carnes		
Produtos	Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)	Observações
Alheira	1 unidade c/ ovo	
Morcela	20	
Linguça	30	
Chouriço de vinho	20	
Salsicha tipo Frankfurt	4 unidades c/ ovo	Tamanho grande (34grs)
Leitão assado	280	
Coelho (p/estufar)	350	
Coelho (p/arroz)	300	
Carnes frias (composição de 1 prato)		
Produtos	Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)	Observações
Fiambre	40	Metade em sandes de reforço
Fiambre Magro (Peru ou Frango)	20	
Paio/Chouriço	20	Igual para sandes de reforço
Presunto	20	
Carne assada	70	
Mortadela	25	Igual para sandes de reforço
Outros:		
Panados de queijo e fiambre	300 g ou 3 unidades	

Tabela 5 - Aves e Ovos		
Produtos	Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)	Observações
Peru		
Assar no Forno	280	
Bife	190	
Coxas	280	
Espetadas	220	2 unidades
Estufar	250	
Jardineira	250	
Escalopes p/ panar	200	2 unidades
Frango		
Arroz	270	
Assar no forno	320	1/4 frango
Bife	190	
Coxas	320	
Estufar	300	1/4 frango
Jardineira	320	
Para canja	50	
P/ tortilha/arroz de carnes	100	
P/ cozido à portuguesa	80	
P/tripas à moda do porto	80	
P/ guisar	300	
P/ fritar	300	
Empadão	150	
Moelas	300	
Galinha	350	

Pato		
Assar	410	
Estufar	390	
Arroz	350	
Codornizes		
Para fritar	250	2 unidades
Ovos		
Cozidos	1 unidade	
Escalfados	2 unidades	
Mexidos	2 unidades	Pasteurizados
Omeleta	2 unidades	Pasteurizados
P/ tortilha	2 unidades	Pasteurizados
P/ Bacalhau à brás	2 unidades	Pasteurizados

Tabela 6 - Peixes e Moluscos (Diversas utilizações)		
Produtos	Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)	Observações
Conservas		
Atum/sardinhas	130	
Peixe Grosso		
Pampo, Pargo, garoupa com cabeça	400	
Pampo, Pargo, garoupa sem cabeça	280	
Pescada, maruca, corvina, rabeta com cabeça	380	
Pescada, maruca, corvina, rabeta sem cabeça	280	Cozer s/ ovo
Peixe médio		
Goraz c/ cabeça	360	
Goraz s/ cabeça	270	Cozer ou assar
Outros Peixes		
Abrótea /pescada	280	220 grs c/ ovo/cozer s/ ovo, assar, grelhar e fritar
Badejo	280	220 grs c/ ovo
Cação/safio para estufar	350	
Caldeirada	300	5 espécies no mínimo
Petinga/carapaus para fritar	270	2 unidades
Carapaus/sardinhas para grelhar	300	4 unidades
Cardeal	280	
Cherne	280	
Chicharro	320	
Dourada	320	
Peixe-espada/pescadinhas/besugo	300	2 unidades
Faneca	300	
Filetes de pescada	200	
Lombo tamboril	220	
Mero	280	
Palmeta	280	
raia para filetes (sem pele)	400	
Salmonetes	280	
Solha	260	
Tamboril	440	
Linguado	260	
Trutas	300	
Salmão	300	
Peixe para sopa	60	Desfiado
Outras espécies (de modo genérico)		
Grosso s/cabeça	250	
Médio s/cabeça	300	
Médio c/cabeça	350	
Moluscos		
Polvo para cozer	420	(cozer, arroz e salada)
Polvo para filetes ou albardar	350	
Polvo para arroz	400	

Choco limpo para grelhar	350	
Choco limpo para albardar	300	
Choco limpo para guisar	320	
Choquinhos com tinta	400	
Lulas para rechear/guisar	350	160 grs grelhar - 150 grs estufar
Lulas para albardar	280	
Lulas para grelhar	400	
Potas	260	
Mariscos		
Camarão em miolo (incorporação)	50	
Camarão em casca (incorporação)	60	
Ameijoas c/ casca (incorporação)	150	
Berbigão em casca (incorporação)	70	
Berbigão em miolo (incorporação)	40	
Rissóis de camarão	4 unidades	
Bacalhau		
Arroz (de)	180	
Assar	250	
Caras	370	
Cozer	180	
Estufado/guisado	200	
Gomes Sá com 1/2 ovo	150	
Pastéis/pataniscas	130	4 unidades/3 unidades
À Brás	140	
Fritar	180	
Douradinhos	4 unidades	
Delícias do Mar	60	Guarnição mista - com outra espécie

Tabela 7 - Produtos hortícolas e guarnições (Diversas utilizações)		
Produtos	Captações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)	Observações
Abóbora		
Sopa (base)	100	
Sopa (não base)	50	
Agrião		
Sopa (não base)	50	
Alface		
Salada	50	
Salada mista	30	
Sopa (não base)	60	
Alho Francês		
Sopa (base)	50/100	Fresco/Congelado
Sopa (não base)	25/50	Fresco/Congelado
Arroz		
Guarnição Base	150	
Guarnição Mista (com feijão, por ex.)	80	*conforme o prato
Sopa c/ Hortaliça	25	
Sopa s/ Hortaliça	35	
Doce	20	
Batata		
Cozer/assar	400	
Fritar (fresca ou ultracongelada - guarnição base)	340	
Fritar (fresca ou ultracongelada - guarnição mista)	180	
Fritar (de pacote - guarnição base)	120	
Fritar (de pacote - guarnição mista)	60	
Para puré/empadão	300	
Para pastéis	150	
Para sopa	90	
Jardineira/caldeirada/salada russa	200	
Para caldo verde	320	
Para cozido á portuguesa	120	

Para pastéis	150	
Puré batata floco	60	
Beterraba		
Salada mista	40	
Brócolos		
Guarnição Mista	90	
Sopa (não base)	45	
Caldo Verde		
Sopa (não base)	60	
Cebola (em):		
Arroz	30	
Estufados	30	
Sopa (não base)	30	
Caldeirada	80	
Salada	10	
Cenoura (em):		
Arroz	30	
Guarnição mista	50	
Jardineira/estufada	50	
Salada	50	
Salada mista	30	
Salada russa	50	
Sopa (base)	45	
Sopa (não base)	20	
Couve-de-bruxelas		
Guarnição mista	80	
Couve-flor		
Guarnição mista	90	
Sopa (não base)	45	
Couve lombarda, penca, galega, portuguesa, coração, repolho, roxa:		
Guarnição mista	120	
Sopa (não base)	75	
Courgettes		
Guarnição base	30	
Ervilhas		
Arroz	35/20	Frescas/Congeladas
Guarnição base	180/160	Frescas/Congeladas
Jardineira	55/45	Frescas/Congeladas
Salada russa	55/45	Frescas/Congeladas
Sopa (base)	55/45	Frescas/Congeladas
Sopa (não base)	35/20	Frescas/Congeladas
Espinafres		
Sopa (não base)	60/30	Frescas/Congeladas
Espinafres	140	

Tabela 7 - Produtos hortícolas e guarnições (Diversas utilizações)		
Produtos	Captações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)	Observações
Favas		
Guarnição mista	180	
Sopa (base)	100	
Feijão-verde		
Guarnição mista	65/55	Fresco/Congelado
Jardineira	65/55	Fresco/Congelado
Sopa (não base)	40/30	Fresco/Congelado
Feijão Seco		
Arroz	30	
Guarnição base	100	
Sopa	40	
Salada feijão-frade	100	
Guarnição mista	60	
Grão		
Guarnição Base	100	

Guarnição Mista	60	
Sopa (base)	80	
Sopa (não base)	40	
Grelos		
Arroz	70	
Guarnição mista	160	
Sopa (base)	100	
Juliana		
Sopa (não base)	90	
Lentilhas		
Guarnição Base	100	
Massa		
Massa para sopa com hortaliça	25	
Massa para sopa sem hortaliça	35	
Massa guarnição mista	80	
Massa guarnição base	120	
Milho		
Guarnição mista	50	
Salada	40	
Nabiça		
Guarnição mista	160	
Sopa (não base)	100	
Nabo		
Salada mista /Guarnição mista	30	
Sopa (não base)	50	
Pepino		
Salada mista	40	
Pimento		
Arroz	20	
Caldeirada	40	
Salada mista	45	
Rabanetes		
Salada mista	15	
Salada mista (peso total 70 grs):		
Alface	15	
Cebola	10	
Tomate ou outro legume	45	
Seitan		
Guarnição base	200	
Guarnição mista	100	
Soja		
Guarnição base	200	
Guarnição mista	100	
Tofu		
Guarnição base	200	
Guarnição mista	100	

Tabela 7 - Produtos hortícolas e guarnições (Diversas utilizações)		
Produtos	Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)	Observações
Tomate		
Concentrado	10	
Pelado	30	
Arroz	60	
Guisar/estufar/assar	40	
Sopa	40	
Caldeirada	80	
Salada	80	
Salada mista	45	
Sopa (base)	80	
Sopa (não base)	30	
Pão		
Pão de trigo	50	C/ ou S/ sal

Pão de mistura (trigo, centeio e integral)	50	C/ ou S/ sal
Pão integral	50	
Tostas	25	C/ ou S/ sal
Pão de forma	40	
Pão s/ glúten	250	
Bolacha Maria/Torrada (DI)	30	
Bolachas de água e sal (DI)	30	
Bolachas integrais, sem sal e sem açúcar (DI)	30	
Bolacha sem glúten	200	
Queque, Arrufada e Bolo de Arroz	75	
Croissant	100	
Caracol	110	
Pão de Deus	80	
Cerelac (DI)	75	
Nestum (DI)	75	
Farinha "Maizena" (DI)	75	
Açúcar (DI)	8 a 10	

Tabela 8 - Ervas aromáticas, especiarias, molhos e condimentos		
Produtos	Captações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)	Observações
Azeite		
Sopa	5 ml	
Guisados	25 ml	
Tempero (saladas)	10 ml	
Tempero (cozidos)	20 ml	
Amendoim, noz e avelã	15 grs	
Manteiga (DI)	10/12	
Margarina vegetal polinsaturada (DI)	10	
Ervas aromáticas		
Louro	0,5	
Manjerona	0,5	
Orégãos	0,5	
Tomilho	0,5	
Piripiri	0,5	
Hortelã	2	
Segurelha	1	
Aipo	0,5	
Cravo cheiro	0,5	
Canela	1	
Limão	20	
Tomate	30	
Vinagre	10	
Pimentos	15	
Malagueta	0,5	
Noz-moscada	0,5	
Baunilha	1	
Cominhos	0,5	
Pimenta	1	
Caril	1	
Salsa	5	
Alecrim	0,5	
Coentros	5	
Estragão	0,5	
Mostarda	15	
Ketchup	30	
Maionese	30	
Béchamel	30	
Branco	30	
Cebolada	30	
Escabeche	30	

Manteiga	10	
Vinho	0,5 dl	
Sal	5	
Funcho	3	
Salva	2	
Pimento para caldeirada	50	

Tabela 9 - Outros Produtos		
Produtos	Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)	Observações
Leite		
Magro/Meio Gordo	250 ml	
Puré	45 ml	
Leite de Soja	250 ml	
Queijo		
Fundido normal/light	30	Embalagens individuais
Fatiado	30	Tipo flamengo
Ralado	20	
Iogurtes	45 ml	Puré
Naturais	125	
Aromas	125	
Líquidos	150	
Magros	125	
Líquidos Magros	125	
Café		
Puro	10	Pequeno-almoço; Almoço; Jantar
Mistura	4	c/ 25% café puro
Cevada	10	
Chá de ervas	1-2	1 saqueta
Sumo de fruta 100% natural	1L e 200ml	
Edulcorantes	2 mgr	Doses individuais
Marmelada/doce/Geleia	30	
Creme chocolate	80	
Cacau puro	10	
Chocolate em pó	15	
Achocolatado	15	
Farinhas		
Lácteas - Sabores variados		C/glútenS/glútenC/açúcares/açúcar
Não lácteas - Sabores variados		C/ e S/ glúten

Tabela 10 - Frutas e sobremesas doces		
Produtos	Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)	Observações
Frutas		
Alperce	180	
Ananás/abacaxi	2 rodela	
Ameixas (*)	180	Calibre mínimo 30 mm
Banana	120	1 unidades
Cerejas (*)	140	
Citrinos (*)		
Satsumas	63-74 mm	2 unidades - 1 unidade
Tangerinas	63-74 mm	2 unidades - 1 unidade
Wilkins	63-74 mm	2 unidades - 1 unidade
Clementinas	63-74 mm	2 unidades - 1 unidade
Monreais	63-74 mm	2 unidades - 1 unidade
Laranjas	77-88 mm	1 unidade
Damasco (*)	160	Calibre mínimo 30 mm
Figos	150	
Kiwi (*)	150	2 unidades
Maçã (frutos grandes) (*)		C/170 grs
Golden	75 mm	1 unidade
Raineta	75 mm	1 unidade
starking	75 mm	1 unidade
Melancia	310	

Meloá	260	
Melão	260	
Morango (*)	220 grs	
Nêspira	150	Calibre mínimo 30 mm
Pera (*)		
Lawsen	160	1 unidade
Carapineira	160	1 unidade
Rocha	160	1 unidade
Pêssego (*)	67-73 mm	1 unidade 160 grs
Uvas de mesa (*)	170	
Sobremesas Doces		
Bolo caseiro	---	
Biscoitos	---	
Bolo de Aniversário	---	
Pudim	---	1 unidade a-b
Gelatina	---	1 unidade a-b
Musse	---	1 unidade a-b
Outras sobremesas	---	1 unidade b
- Os frutos constantes desta tabela deverão respeitar as "normas de qualidade" definidos pelo regulamento (CEE) n.º 1035/72 de 18 de Maio e regulamentos.		
- Os frutos constantes desta tabela assinalados com (*) devem obedecer às diversas disposições da Categoria II.		
(a) Sobremesas aceites devendo a quantidade ser equivalente a 200ml de sobremesa, pronta a consumir, acondicionada em embalagem descartável.		
(b) Sobremesas aceites devendo a quantidade ser equivalente a 200 ml de sobremesa, pronta a consumir.		

Tabela 11 - Pratos Confeccionados		
Produtos	Capitações máximas dos alimentos - dieta geral (grs/ml)	Observações
Arroz à valenciana		(as capitações dos restantes ingredientes são as referidas na tabela de capitações e adaptadas à ficha técnica apresentada pela empresa adjudicatária)
Carne de porco	50 g	
Carne de vaca	40 g	
Frango	40 g	
Lulas	25 g	
Miolo de berbigão	20 g	
Miolo de camarão	50 g	
Chouriço de carne	20 g	
Salsichas	15 g	
Arroz de pato		(as capitações dos restantes ingredientes são as referidas na tabela de capitações e adaptadas à ficha técnica apresentada pela empresa adjudicatária)
Pato	350 g	
Chouriço de carne	20 g	
Bacon	20 g	
Tomate recheado (200g cada unidade de tomate cru; mínimo 3 unidade		(as capitações dos restantes ingredientes são as referidas na tabela de capitações e adaptadas à ficha técnica apresentada pela empresa adjudicatária)
Alho francês	40 g	
Courgette	50 g	
Espinafres	40 g	
Francesinha à nossa moda		(as capitações dos restantes ingredientes, nomeadamente neste caso do molho de francesinha, são as referidas na tabela de capitações e adaptadas à ficha técnica apresentada pela empresa adjudicatária)
Febra	200g	
Salsicha	2 unidades (68g)	
Queijo	2 fatias (60g)	
Fiambre	40g	
Chouriço	40g	
Fatias de pão de forma	2 fatias	

Notas:

- DI - Dose individual.
- No caso dos produtos designados por marca ("Cerelac", "Nestum"), etc, pode o concorrente indicar, identificando-a expressamente, outra marca equivalente, respeitando o previsto no caderno de encargos.

O cozido à portuguesa deve incluir carne de vaca, carne de porco (chispe/orelha/toucinho), carne de frango e 3 enchidos.
A tortilha/arroz de carnes devem incluir carne de vaca, carne de porco, carne de frango e salsichas/fiambre.
A feijoada/rancho devem incluir carne de vaca, carne de porco, chispe/orelha e enchidos.
A feijoada à brasileira deve incluir carne de vaca, carne de porco, 2 enchidos.
As tripas à moda do porto devem incluir carne de porco, frango, dobradinha, mão de vitela, chispe/orelha, 1 enchido.

4. Lista de Alimentos Autorizados

- a) Carne de Vaca: proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público em conformidade com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho, das respectivas carnes e subprodutos, apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, fresca, refrigerada (com ou sem embalagem em vácuo) ou congelada, limpa (sem gordura, aponevroses).
 - i. Peças de talho para bifes - carne de 1.ª categoria, sem osso: Acém redondo - sem cobertura; Alcatra (exceto ponta da alcatra); Pojadouro; Rabadilha e Vazia sem abas.
 - ii. Peças de talho para assar/estufar - carne de 1.ª categoria, sem osso: Acém comprido; Alcatra; Chã de fora e Pá.
 - iii. Peças de talho para guisar - carne sw 2.ª categoria, sem osso: Aba descarregada; Acém comprido; Cachaço; Chã de fora; Chambão da pá; Chambão da perna e Pá.
 - iv. Peças de talho para cozer - carne de 2.ª categoria, sem osso: Acém comprido; Cachaço; Chã de fora; Chambão da pá; Chambão da perna; Pá e Peito.
 - v. Carne picada - proveniente de peças de 2.ª ou 3ª categoria, picada nos locais de confecção.
- b) Carne de Porco
 - i. Pernas ou pás: limpas, frescas, refrigeradas ou congeladas provenientes de reses abatidas para consumo público de acordo com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respectivas carnes, subprodutos e despojos.
 - ii. Bife de porco: fresco, refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.
 - iii. Perna limpa e pá limpa: assar.
 - iv. Costeletas deverão obedecer às seguintes características: serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor; selecionadas do cachaço, lombo e pé em percentagem equitativa; corte por processo standardizado, ou manual correto, desde que tenha a parte óssea com os músculos correspondentes.
 - v. Chispe e Cabeça (Orelha/Orelheira): em estado refrigerado ou congelado, isentos de pelos, cicatrizes, contusões, ou incisões.
 - vi. Toucinho: com espessura entre os 3cm e os 5 cm. Fresco, entremeada e fumado, embalado.
- c) Carnes de Aves: carcaças provenientes de Aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovadas, e devidamente identificadas.
 - i. Inteira: deverá apresentar-se preparado segundo o tipo comercial "pronto a cozinhar", revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isento de penas, penugens ou canudos e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas e deve oscilar entre 5 e 8 kg, no caso de peru, e 1 e 1,5 Kg, no caso de frango.
 - ii. Coxas: Correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, selecionados superiormente ao nível da articulação coxofemoral e inferiormente a 2 cm acima da articulação tibiotársica.
 - iii. Bifes: obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de osso ou cartilagens segundo o tipo comercial "pronto a cozinhar".
 - iv. Vísceras: as moelas de frango deverão ser fornecidas abertas ao meio, desprovidas de gordura exterior e do conteúdo da mucosa.
- d) Coelhos: as carcaças deverão ser fornecidas isentas de traumatismos e incisões, devidamente sangradas e esfoladas, com a cabeça sem orelhas e os membros desprovidos das extremidades manuais ou pedais.
- e) Produtos de Salsicharia
 - i. Chouriço de carne: constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada, em proporções de carne entre 80% para o tipo "extra" e 70% para o tipo "corrente" com margem de tolerância de 5%; gordura entre 20% para o tipo "extra" e 30% para o tipo "corrente" com margem de tolerância de 5%, devidamente fragmentadas e adicionadas de aditivos legalmente autorizados. Em forma de ferradura ou em "rosário", com sinais evidentes de cura perfeita, que nunca deverá ser inferior a 72 horas.

-
- ii. Chouriço de sangue: enchido corado por escaldão, constituído por sangue de porco, em proporção não inferior a 50% e gordura de porco macia e picada, adicionado de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados. Em forma de fiada ou de cadeia, de comprimento unitário médio entre 10 e 15 cm.
 - iii. Farinheira: enchido corado pelo fumo, constituído por gorduras de porco frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1.ª qualidade, adicionadas de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.). Forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm.
 - iv. Paio: “Paio do lombo”, constituído exclusivamente por carnes provenientes de lombo de porco, limpo de aponevrose e da maior parte de gordura que lhe é aderente, adicionado de certos condimentos e aditivos legais.
 - v. Presunto: “presunto limpo”, desossado e sem courato.
 - vi. Mortadela: percentagem de gordura máxima visível macroscopicamente de 30%. Constituída por carne de vaca (não deve exceder 50% da massa total) e de porco na proporção de 70% da massa.
 - vii. Fiambre: “tipo Inglês” da perna, desentalado, envolvido em película plástica impermeável à água e ao vapor de água, aderindo totalmente ao fiambre ou “ensacado” em embalagens de matéria inócua aprovada legalmente e fechadas com prévia extração do ar, com peso de 3,5 a 7,5 kg.
 - viii. Salsichas: Devem ser de tipo “Frankfurt”, tamanho grande e obedecer às características oficialmente normalizadas.
Todos estes produtos deverão ser marcados com rótulos com a seguinte inscrição:
Designação do produto; Tipo;
Nome do fabricante;
Localidade e origem do fabricante; Data de fabrico;
Regras de conservação; e Validade.
- f) Derivados cárneos picados (hambúrgueres, almôndegas): devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado, preferencialmente proveniente de cocontratantes com o sistema HACCP instalado, e com os seguintes ingredientes:
- i. Hambúrgueres:
Carne de bovino picada (70%) Proteínas vegetais hidratadas (25%) Fibras vegetais
Pão ralado Sal Especiarias Aromatizante
Taxa de gordura inferior a 15%
Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%
 - ii. Almôndegas:
Carne de bovino picada (60%) Proteínas vegetais hidratadas (23%) Ovo
Tomate Aipo Cebolas Pão ralado Sal Condimento
Plantas aromáticas
Taxa de gordura inferior a 15%
Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%.
Almôndegas com diâmetro igual ou inferior a 3 cm, hambúrgueres com uma espessura igual ou inferior a 1 cm.
- g) Salgados pré-preparados, congelados
Preferencialmente proveniente de cocontratantes com o sistema HACCP instalado.
Croquetes de carne (de diâmetro igual ou inferior a 3 cm), rissóis de carne, pastéis de bacalhau (de diâmetro igual ou inferior a 3 cm), rissóis de marisco.
- h) Espetadas
- i. Espetadas de peru, de porco, ou mistas: pedaços regulares de cerca de 3 a 4 cm perfurados por eixo metálico com característicos antioxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida. Frescas ou refrigeradas. Constituídas por 68% de carne, isenta de gorduras e aponevrose, 10% de chouriço, 8% de toucinho; 8% de pimento verde e 6% de cebola. Apresentação em unidades de 100 g no mínimo.
 - ii. Espetadas, sem chouriço, de peru, de porco, ou mistas: constituídas por 76% de carne, isenta de gorduras e aponevrose, 9% de toucinho; 9% de pimento verde e 6% de cebola. Apresentação em unidades de 100g no mínimo.

i) Pescado

Tipos de apresentação:

- i. Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça.
- ii. Em postas – quando seccionado em posta mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral: as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm.
- iii. Em filetes – quando o pescado é submetido à filetagem.
- iv. Em rolos – quando o pescado é submetido a prensa.

Tipo de tratamento térmico:

- i. Refrigerado – quando não sofram qualquer operação de conservação, exceto a refrigeração com ou sem adição de “gelo triturado”.
- ii. Congelado – quando submetido à temperatura da ordem dos -35°C , de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a -18°C ; a percentagem de vidro para os filetes não pode ultrapassar os 30% e a do peixe inteiro ou em postas 10%.

Espécies de pescado e fins culinários (meramente indicativo):

- i. Cozer – Pescada (de n.º 3 a n.º 5); pargo legítimo; mero; corvina; corvinado; cherne; maruca; abrótea e bacalhau fresco.
 - ii. Assar – Pargo legítimo e mulato; corvina; cherne; mero e red-fish.
 - iii. Grelhar – Solha; palmeta; pregado; peixe-espada branco e preto; carapau.
 - iv. Fritar – Solha; palmeta; pregado; peixe-espada branco; carapau; filetes de pescada e pescada.
 - v. Caldeirada – mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60 gr., com um mínimo de 5 variedades.
- j) Bacalhau Seco e Salgado: engloba as espécies “Bacalhau”, “Arinca” ou “Alecim”, e “Escamudo” ou “Paloco”:
- i. Do tipo crescido, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa.
 - ii. Migas a granel.
- k) Moluscos: cefalópodes (chocos, lulas, potas, polvo) e Bivalves (amêijoas, mexilhões e berbigões), deverão ser fornecidos congelados.
- l) Atum: em pedaços, em azeite, em lata, de utilização imediata, sendo proibido armazenar qualquer lata depois de aberta.
- m) Ovos
- i. Ovo pasteurizado (aplicação geral) – ovo inteiro, gema e clara;
 - ii. Ovo em natureza (cozer ou fritar).
 - iii. Ovos de galinha de categoria A e classe igual ou superior a 4.
 - iv. Podem ser providos de uma ou de várias marcas distintas, devendo ser indicada:
Categoria;
Classe;
O número correspondente à semana de inspeção e classificação; O número do centro de inspeção e classificação;
O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação;
A marca da empresa ou a marca comercial.
As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que seja inutilizado no acto de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis.
- n) Arroz: do tipo extralongo, agulha ou carolino.
- o) Massas alimentícias: cotovelos e massa riscada de primeira qualidade, esparguete de 1.ª qualidade e massinhas.
- p) Leguminosas Secas: de boa qualidade (que cozam dentro de uma hora).
- i. Feijão: preto, branco amanteigado, catarino, frade ou encarnado.
 - ii. Grão.
- q) Farinha de trigo: De primeira qualidade.

- r) Batata: com ou sem casca. Inclui batata palito pré-frita congelada. Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter o diâmetro inferior a 35 mm.
- s) Favas: frescas ou congeladas.
- t) Ervilhas: descascadas, frescas ou congeladas.
- u) Hortaliças e Legumes: frescos ou congelados.
- v) Frutos Frescos: consoante a estação do ano, em adequado estado de maturação.
- w) Azeite Fino/Manteiga: acidez do azeite expressa em ácido oleico inferior a 1 grau.
- x) Manteiga meio sal e sem sal, pasteurizada, em embalagens individuais de 15g.
- y) Margarina 100% Vegetal: em pacotes de 1 kg. Margarina especial sem sal ou similar.
- z) Óleo Vegetal Refinado: óleo alimentar vegetal refinado, de qualidade engarrafado (só para fritar). Não é permitida a utilização de óleo de soja. O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, sendo obrigatória a sua renovação de acordo com o resultado obtido.
- aa) Sal: higienizado, em sacos de plástico de 1 kg.
- bb) Tomate Pelado e Polpa de Tomate: em latas de 1 kg/ 1 l.
- cc) Leite: De vaca, ultrapasteurizado, simples ou achocolatado, gordo, meio gordo e magro, em embalagens de litro e de 200 ml.
- dd) Iogurte: sólido, magro ou meio-gordo, natural ou de aromas, peso líquido 125 gr. Valor nutritivo médio por 100 gr:
Valor energético: 66 Kcal (280 KJ);
Proteínas: 3,6 gr;
Hidratos de carbono: 9,6 gr; Gordura: 1,5 gr;
Cálcio: 152 mgr.
- ee) Queijo: em barra ou em triângulos individuais 17-20g, magro e meio-gordo.
- ff) Natas: Ultrapasteurizadas.
- gg) Açúcar: em pacotes de 1 kg, ou doses unitárias 7-10g.
- hh) Fruta em calda: em latas de 1 kg.
- ii) Maionese: pasteurizada.
- jj) Especiarias e ervas aromáticas: em pacotes de 1 Kg.
- kk) Cogumelos: Inteiros ou laminados, em lata de 1 kg.

5. Serviços complementares

Serviços complementares
Confeção e empacotamento das refeições
Empacotamento de talheres
Empacotamento de pão
Fornecimento de tabuleiros, utensílios de refeição (containers, couvetes, etc) e outros materiais acessórios a entregar com as refeições, nomeadamente, guardanapos, talheres, talheres descartáveis, copos e embalagens/recipientes do tipo descartáveis, sacos para acondicionamento individual de alguns produtos alimentares e acessórios servidos ao lanche, jantar e reforço (quando aplicável)
Transporte e entrega das refeições nos locais de consumo (quando aplicável)
Empratamento, acondicionamento e distribuição das refeições nos locais para tal designados pelas entidades adquirentes e nos termos por estas definidos
Elaboração e afixação de ementas
Colocação de amostras das refeições nos locais de consumo
Limpeza dos refeitórios, recolha, seleção e tratamento de resíduos e lixos
Gestão dos processos de cobrança do valor das refeições de acordo com os procedimentos definidos pela entidade adquirente (quando aplicável)
Gestão do quadro de pessoal

6. Dias Festivos

Dias festivos	Pratos principais	Produtos para dias festivos		
		Exemplos de pratos principais	Exemplo de doces	Observações
Véspera de Natal/Natal	As ementas a definir pela entidade adquirente para os dias festivos devem, sempre que possível, incluir pratos e doces de acordo com a tradição gastronómica da região e da época.	Bacalhau /polvo/raia cozida com batata cozida e couve*	Arroz doce	(a ementa do almoço do dia de Natal não pode ser igual à do jantar da véspera)
			Bolo-rei	
			Sonhos de natal	
			Coscorões	
		Perú assado com batata assada, arroz de forno e salada*	Filhós	
			Rabanada	
			Broas (tipo castelar)	
			Fatias douradas	
			Aletria	
			Café	
Véspera de Ano Novo/Ano Novo		Cabrito/borrego assado com batata assada, arroz e esparregado *	Uvas passas	(a ementa do almoço do dia de Ano Novo não pode ser igual à do jantar da véspera)
		Costeletas de borrego grelhadas com batata cozida e feijão verde*	Sonhos de natal	
			Coscorões	
			Filhós	
			Broas (tipo castelar)	
Páscoa		Borrego (guisado ou assado)	Pão-de-ló	
			Fatias douradas	
		Cabrito Assado	Amêndoas c/cobertura de açúcar	
			Folar	
São Martinho		Ementa a definir pela entidade adjudicatária*	Castanhas assadas ou cozidas	
Santos Populares		Caldo verde	-	
		Sardinhas assadas	-	
		Entrecosto assado	-	

* De acordo com a tradição gastronómica da região.

7. O cocontratante garante ainda o fornecimento ou a disponibilização dos seguintes produtos:

- Talheres;
- Guardanapos;
- Talheres descartáveis;
- Pratos;
- Pratos descartáveis;
- Copos;
- Copos descartáveis;
- Toalhas de papel;
- Tabuleiros, cuvetes e outros recipientes;
- Recipientes descartáveis de alumínio, sem tampa, para servir como prato de almoço e jantar.
- Sacos de papel para empacotamento de talheres;
- Película aderente para revestimento de embalagens individuais;
- Toalhetes de papel;
- Utensílios de cozinha e serviço, tachos, panelas, conchas, frigideiras, entre outros;
- Sacos plásticos para acondicionamento de produtos alimentares;
- Embalagens descartáveis para sobremesas, sopas, saladas, pratos, entre outros.

Anexo II

Preços base

1. Preços base das refeições nas messes:

Refeição	Preço Base Unitário Com IVA Incluído ⁽¹⁾
Normal	6,15 €

⁽¹⁾ Valores com inclusão do imposto sobre o valor acrescentado (IVA) às taxas legais em vigor.

2. Preços base dos produtos de cafetaria nos bares:

	Posição	Produto	Preço Com IVA Incluído (1)
Cafetaria	1	Café (lote ouro) (a)	0,60 €
	36	Chá	0,50 €
	26	Descafeinado (b)	0,60 €
	31	Carioca (a)	0,40 €
	32	Carioca de limão	0,40 €
	27	Garoto (a)	0,50 €
	7	Galão (café máquina) (a)	0,80 €
	12	Copo leite (c)	0,70 €
	33	Leite c/chocolate UCAL (garrafa 250 ml)	1,20 €
	34	Leite g ou m/g pacote 200 ml	0,60 €
	13	Chávena de leite (c)	0,50 €
	8	Meia de leite (máquina) (c)	0,70 €
	35	Leite c/chocolate (pacote 200 ml)	0,65 €
	4	Bolos do dia/croissant simples/pão de deus e leite	1,00 €
Pastelaria diversa	17	Croissants com recheio	1,20 €
	19	Bolos secos madalenas /queques (individuais)	0,70 €
	20	Donuts simples	1,00 €
	18	Croissant simples/pão de deus e leite c/manteiga	1,10 €
	9	Croissant / pão de deus/pão-de-leite c/queijo	1,25 €
	10	Croissant / pão de deus/pão-de-leite c/fiambre	1,25 €
	11	Croissant / pão de deus/pão-de-leite (queijo e fiambre)	1,50 €
	25	Salgados/Folhado/Misto	1,10 €
	21	Pão com manteiga (bola 100 grs)	0,50 €
Pão / sandes	22	Pão (bola 100 grs)	0,40 €
	23	Sandes presunto com ou sem manteiga	1,20 €
	24	Sandes de chouriço com ou sem manteiga	1,00 €
	2	Sandes queijo com ou sem manteiga	1,00 €
	3	Sandes fiambre com ou sem manteiga	1,00 €
	16	Sandes mista (queijo e fiambre)	1,20 €
	5	Torrada	0,80 €
	15	Torrada de pão de forma	1,00 €
	6	Tosta mista (queijo e fiambre)	1,40 €
	14	Tosta de queijo	1,20 €

Sumos	37	Sumo 0,33 lata	1,20 €
	38	Sumol 0,30l garrafa	1,00 €
	39	Sumo néctar gf 0,2 cl	1,20 €
Águas	28	Água mineral 0,33 cl	0,45 €
	29	Água mineral 0,50cl	0,50 €
	30	Água mineral 1,5 ltr.	0,75 €

⁽¹⁾ Valores com inclusão do imposto sobre o valor acrescentado (IVA) às taxas legais em vigor.

- (a), (b) e (c) Os preços indicados nas alíneas foram divididos, respetivamente: kg de café/130 bicas; pacote de descafeinado/100 saquetas; pacote de leite/4 copos. Resultando deste cálculo o valor unitário (da bica, do galão, do copo, do carioca e de todos os produtos que integram este tipo de bens), mas apesar de incluídos nos preços unitários, na grande maioria dos casos, estes não refletem a totalidade dos custos, pois, não é vista numa perspetiva de lucro, pelo que o seu ajustamento é feito tendo em conta a função social dos bares da PSP.
- Caso haja indicação de marcas, servirão de referência, nos termos legais serão aceites marcas equivalentes.
- Os produtos de marcas equivalentes terão que garantir os mesmos aspetos quantitativos e qualitativos e o mesmo sabor.
- Qualquer proposta que indique um ou mais preços superiores aos valores unitários base indicados será objeto de exclusão, são considerados parâmetros base.

3. Por questões de uniformização, os preços referenciados e considerados base (máximo) incluem o imposto sobre o valor acrescentado (IVA) às taxas legais em vigor.

Anexo III

Lotes

Lote	Unidade	Messes					Bares		
		Designação	Local	Espaços de Preparação/Confeção	Espaços de consumo de refeições	Horário	Local	Espaços Consumo	Horário
1	Comando Distrital de Bragança	Sede (Bragança)	Rua Dr. Manuel Bento, n.º4, 5301-868 Bragança	1	1	11h00/14h00 e 19h00/21h00 Segunda a Sexta	Rua Dr. Manuel Bento, n.º4, 5301-868 Bragança	1	07h30/10h30 e 15h00/17h00 Segunda a Sexta
		Esquadra de Mirandela	Av.ª 25 de Abril n.º 660, 5370-202 Mirandela	1	1				
2	Direção Nacional / Comando Metropolitano de Lisboa	Departamento de Segurança Privada					Rua Artilharia 1 – 1269-003 Lisboa	1	08h00/16h00 Segunda a Sexta
		Sede (Moscavide)	Av. Moscavide 88, 1885-086 Lisboa	1	1	12h00/14h00 e 18h30/20h30 Segunda a Domingo	Av. Moscavide 88, 1885-086 Lisboa	1	07h00/18h00 Segunda a Sexta
		3.ª Divisão					Rua André de Resende, 1500-040 Lisboa	1	07h00/18h00 Segunda a Sexta
		Divisão Seg. Aeroportuária e Controlo Fronteiriço	Arruamento A, Edifício 11 1700-008 Lisboa	1	1	12h00/14h00 e 19h00/21h00 Segunda a Domingo	Arruamento A, Edifício 11 1700-008 Lisboa	1	06h30/18h30 Segunda a Domingo
		Divisão Policial de Cascais	Av. Eng. Adelino Amaro da Costa 580, 2750-277 Cascais	1	1	12h00/14h30 Segunda a Domingo	Av. Eng. Adelino Amaro da Costa 580, 2750-277 Cascais	1	08h00/16h30 Segunda a Domingo
		Divisão de Trânsito					Avenida Maria Helena Vieira da Silva Nº48 1750-184 Lisboa	1	06h30/14h30 Segunda a Sexta
		Divisão Policial de Oeiras					Rua Espargal 18, 2780-012 Oeiras	1	08h00/15h30 Segunda a Sábado
3	Comando Metropolitano do Porto	Sede (Porto)	Largo 1.º Dezembro (Edifício Aljube)	1	2	08h30/15h00 Segunda a Sexta	Largo 1.º Dezembro (Edifício Aljube)	2	08h30/15h00 Segunda a Sexta
		Bela Vista	Rua Agostinho José Freire, s/n, 4350-411 Porto	1	1	12h00/14h00 e 18h00/20h00 Segunda a Domingo	Rua Agostinho José Freire, s/n, 4350-411 Porto	1	08h00/14h30 Segunda a Domingo
4	Comando Distrital de Setúbal	Sede (Setúbal)	Av. Luísa Todi 350, 2904-502 Setúbal	1	1	12h00/14h00 Segunda a sexta	Av. Luísa Todi 350, 2904-502 Setúbal	1	12h00/18h00 Segunda a sexta
		Divisão Policial do Barreiro	Rua 44 - 2 - Parque Empresarial Baía do Tejo, 2830-904, Barreiro	1	1	12h00/14h00 Segunda a sexta	Rua 44 - 2 - Parque Empresarial Baía do Tejo, 2830-904, Barreiro	1	12h00/18h00 Segunda a sexta
5	Comando Distrital de Faro	Sede (Faro)	Rua da Polícia de Segurança Pública, n.º 32, 8000-408 Faro	1	1	12h00/15h00 Segunda a sexta	Rua da Polícia de Segurança Pública, n.º 32, 8000-408 Faro	1	07h30/17h00 Segunda a sexta
		Divisão policial de Portimão	Avenida Miguel Bombarda, n.º 16, 8501-851 Portimão	1	1	12h00/15h00 Segunda a sexta	Avenida Miguel Bombarda, n.º 16, 8501-851 Portimão	1	07h30/17h00 Segunda a sexta

Anexo IV

Estimativas de consumo médio mensal de refeições em Messes / Lotes

Lote	Unidade	Designação	Local	Estimativa de consumo de refeições	Horário
1	Comando Distrital de Bragança	Sede (Bragança)	Rua Dr. Manuel Bento, n.º4, 5301-868 Bragança	500	11h00/14h00 e 19h00/21h00 Segunda a Sexta
		Esquadra de Mirandela	Av.º 25 de Abril n.º 660, 5370-202 Mirandela	300	11h00/14h00 e 19h00/21h00 Segunda a Sexta
2	Direção Nacional / Comando Metropolitano de Lisboa	Sede (Moscavide)	Av. Moscavide 88, 1885-086 Lisboa	600	12h00/14h00 e 18h30/20h30 Segunda a Domingo
		Div. Seg. Aeroportuária e Controlo Fronteiriço	Arruamento A, Edifício 11 1700-008 Lisboa	450	12h00/14h00 e 19h00/21h00 Segunda a Domingo
		Divisão Policial de Cascais	Av. Eng. Adelino Amaro da Costa 580, 2750-277 Cascais	400	12h00/14h30 Segunda a Domingo
3	Comando Metropolitano do Porto	Sede (Porto)	Largo 1.º Dezembro (Edifício Aljube)	550	08h30/15h00 Segunda a Sexta
		Bela Vista	Rua Agostinho José Freire, s/n, 4350-411 Porto	750	12h00/14h00 e 18h00/20h00 Segunda a Domingo
4	Comando Distrital de Setúbal	Sede (Setúbal)	Av. Luísa Todi 350, 2904-502 Setúbal	550	12h00/14h00 Segunda a sexta
		Divisão Policial do Barreiro	Rua 44 - 2 - Parque Empresarial Baía do Tejo, 2830-904, Barreiro	500	12h00/14h00 Segunda a sexta
5	Comando Distrital de Faro	Sede (Faro)	Rua da Polícia de Segurança Pública, n.º 32, 8000-408 Faro	300	12h00/15h00 Segunda a sexta
		Divisão policial de Portimão	Avenida Miguel Bombarda, n.º 16, 8501-851 Portimão	250	12h00/15h00 Segunda a sexta