



MINISTERIO DA ADMINISTRAÇÃO INTERNA
GUARDA NACIONAL REPUBLICANA
UNIDADE DE SEGURANÇA E HONRAS DE ESTADO
SECÇÃO DE RECURSOS LOGÍSTICOS E FINANCEIROS

CONTRATO

Entre:

A Guarda Nacional Republicana, pessoa coletiva n.º 600 008 878, representada pelo Exmo.
[REDACTED] Comandante da Unidade de
Segurança e Honras de Estado, ao abrigo do art.º 36.º do CCP. -----

E:

Joana Covinhas, Unipessoal Lda., pessoa coletiva n.º 515 504 963, com sede na rua Cidade de
Olhão, n.º 5 – 6.º Esq.º, 2725-006 Algueirão – Mem Martins, representada no ato pela Sra.

[REDACTED]
[REDACTED] – [REDACTED] – [REDACTED] a qual tem poderes
para outorgar o presente contrato. -----

O presente contrato foi precedido do Concurso Público n.º 03/USHE/2023, ao abrigo da alínea
b) do n.º 1 do art.º 20.º, conjugado com o art.º 32.º, art.º 38.º e art.º 130.º e seguintes,
todos do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo D.L. n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na
sua redação atual, nos termos e condições constantes das cláusulas seguintes. -----

O contrato é outorgado nos termos do n.º 1 do art.º 94.º do CCP, em suporte informático, com
aposição de assinaturas eletrónicas. -----

Cláusula 1.ª

Objeto

O presente contrato tem por objeto principal a concessão de exploração de messes e Bares da
Unidade de Segurança e Honras de Estado, para fornecimento de refeições confeccionadas e
serviço de bar no período de 1 de março a 31 de dezembro de 2023, com a possibilidade de ser
renovado automaticamente por períodos de 1 (um) ano, com início em 1 de janeiro de 2024,
até ao limite de 3 (três) anos, se não for denunciado previamente por uma das partes. -----

Cláusula 2.ª

Contrato

1- O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos. -----

2- O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos: -----

- a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites, pelo órgão competente para a decisão de contratar; -----
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos; -----
 - c) O Caderno de Encargos e seus anexos-----
 - 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 artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (CCP) e aceites pelo cocontratante, nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal. -----

Cláusula 3.ª

Prazo de vigência do contrato

- 1- O contrato inicia a sua vigência em 1 de março mantendo-se em vigor até 31 de dezembro de 2023, com a possibilidade de ser renovado automaticamente por períodos de 1 (um) ano, com início em 1 de janeiro de 2024, até ao limite de 3 (três) anos, se não for denunciado previamente por uma das partes, em conformidade com os respetivos termos e condições constantes no Caderno de Encargos, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato. -----

Cláusula 4.ª

Obrigações principais do cocontratante

- 1- Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável ao setor, no Caderno de Encargos e nas cláusulas contratuais, decorrem do cocontratante as seguintes obrigações: --
- 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 a colocação das refeições em travessas, nas salas em que não há linha de self-service; -----
 - f) Assegurar a carga e a descarga de géneros ou afins e o transporte de refeições entre a cozinha e o refeitório; -----
 - 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 do Caderno de Encargos, meramente indicativo, não comprometendo o contraente público; -----
 - j) Garantir o serviço de bar, tendo em conta a tabela de produtos obrigatórios a serem servidos nos bares e respetivo preço unitário, constante no **Anexo E**; -----
 - k) 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; -----
 - l) Ser responsável pela utilização de todos os equipamentos fixos e móveis, e outros materiais constantes na listagem de material a ser cedido, assim como pelas instalações cedidas, suportando os encargos associados a perdas e danos verificados, decorrentes de uma utilização negligente dos mesmos; -----
 - m) O cocontratante é responsável pela manutenção dos equipamentos elétricos e eletrónicos disponibilizados. -----
- 2- O cocontratante obriga-se a apresentar ao contraente público, sempre que esta lhe solicite, todos os documentos e informações relativos 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, Dia da GNR (3 de maio), Dia da Unidade, S. Martinho, Natal, 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 (**pequeno-almoço, almoço e jantar – diária**) nunca poderá ser superior ao valor, IVA incluído, de €0,94 para o pequeno-almoço e €5,20² para o almoço ou jantar. -----
- 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. -----
- 9- Ter um espaço/local apropriado para a venda de senhas. -----

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 captações constantes das tabelas do Anexo C do presente contrato. -----
- 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 contrato. -----
- 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. -----

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

² Os valores são atualizados por Diploma a ser publicado no Diário da República.

- 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. -----
- 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 A do Caderno de Encargos. -----
- 2- Sem prejuízo do número anterior, para situações inopinadas deve garantir a possibilidade de fornecimento de uma refeição alternativa (e.g.: omelete, bife 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 (cozinha e bares), o equipamento e restante material cedido temporariamente em perfeitas condições de higiene, salubridade e conservação, sendo que os produtos utilizados para higiene e limpeza são 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 B ao 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 nos pontos 5 e 8, 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; -----
 - b) Deterioração do equipamento ou instalações; -----

³ Superior a 3 dias

- c) Causar ferimentos nos utentes. -----
- 3- 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 B do Caderno de Encargos). -----
- 4- Todas as fichas de aptidão passadas pelos médicos devem estar arquivadas e permanentemente disponíveis para consulta no local da prestação do serviço. -----
- 5- 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: -----
Homens/senhoras: Calça e jaqueta de trabalho branca, calçado e meias brancos.-----
- b) No serviço a ser prestado na linha de *self-service*: -----
- 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. -----
- 6- 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. -----
- 7- Os funcionários que executem funções na cozinha deverão fazer uso obrigatório de touca ou rede. -----

- 8- Os funcionários que usem o corte de cabelo médio ou longo, deverão usar o cabelo preso em rabo-de-cavalo ou coque. -----
- 9- Cumprir e fazer cumprir toda a legislação referente à Organização dos Serviços de Segurança e Higiene no Trabalho. -----
- 10- Cumprir e fazer cumprir todas as normas de acesso e circulação no espaço físico das instalações da Unidade de Segurança e Honras de Estado. -----
- 11- Os funcionários do cocontratante deverão identificar-se à entrada das instalações da Unidade de Segurança e Honras de Estado, através de documento referido no n.º 2 da Cláusula 13.ª, devendo no final do horário de trabalho informar da sua saída, para efeitos de controlo de saída das instalações da GNR. -----
- 12- 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 das messes e dos bares é o indicado na proposta adjudicada, €807,00 (oitocentos e sete euros) mensais aos quais acresce o IVA á taxa de 23%. -----
- 2- O montante a pagar deve ser liquidado pelo cocontratante até ao dia 10 (dez) do mês ao qual 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 da Unidade de Segurança e Honras de Estado, que emitirá o correspondente documento de cobrança. -----
- 3- Na falta de liquidação, no prazo designado, o Contraente Público poderá aplicar ao valor mensal (sem IVA) um acréscimo de 3% por cada dia de atraso. O pagamento desse acréscimo deverá ser efetuado da forma referida no n.º anterior, mediante notificação por escrito da Unidade de Segurança e Honras de Estado e no prazo máximo de 15 dias, após receção da referida notificação. -----

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 da Unidade de Segurança e Honras de Estado 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 exercício das suas funções profissionais no âmbito de ações de fiscalização, controlo e avaliação, conforme previsto na Cláusula 14.^a, do presente contrato. -----

- 3- Todos os equipamentos existentes na messe, caso o cocontratante manifeste interesse, serão objeto de uma relação discriminada que constituirá um anexo ao contrato de concessão, sendo assinada por um representante de ambas as partes. -----
- 4- Os bens existentes no espaço a concessionar serão cedidos temporariamente ao cocontratante durante o prazo de duração da concessão, e deverão ser objeto de uma utilização prudente. -----
- 5- 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. -----

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. -----

Cláusula 12.^a

Obrigações do contraente público

- 1- O contraente público fornecerá a energia (gás canalizado e eletricidade) e a água, destinadas à messe e aos bares, suportando os encargos daí decorrentes. -----
- 2- O contraente público cede os equipamentos, materiais, louças e utensílios existentes na Unidade de Segurança e Honras de Estado, cuja listagem consta do **Anexo A** do contrato.
- 3- 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. -----
- 4- Pagamento das refeições e *coffee breaks* solicitados, conforme as especificações técnicas do Caderno de Encargos. -----

Cláusula 13.^a

Acesso às instalações

- 1- O contraente público garantirá ao cocontratante acesso às instalações para realização de trabalhos necessários e inerentes ao cumprimento do contrato. -----
- 2- 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. -----

Cláusula 14.^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 do contrato), 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, de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 156/2005, de 15 de setembro. 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 for de nacionalidade diversa 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. -----

Cláusula 15.^a

Sanção Pecuniária

- 1- No caso de incumprimento, imputável ao cocontratante serão aplicadas, as seguintes sanções pecuniárias: -----

N . °	DESCRIÇÃO	VALOR DA SANÇÃO PECUNIÁRIA ⁴
1	Reclamação registada no Livro de Reclamações e aprovada.	€100,00
2	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.	€200,00
3	Incumprimento do Plano de Higienização e Desinfestação aprovado.	€200,00
4	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
5	Não utilização de produtos adequados e certificados para a limpeza e lavagem de instalações, equipamentos e louças.	€100,00
6	Falta de exame médico antes de ingressar no local de trabalho de um dos seus funcionários (conforme o definido no Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar da GNR).	€150,00
7	Ausência injustificada do Gerente / Coordenador	€100,00
8	Messe - Ausência de um ou mais funcionários com implicações no fornecimento atempado das refeições.	€100,00
9	Messe - Tempo de espera superior a 15m, por parte dos utentes para serem servidos.	€50,00
10	Messe - Incumprimentos dos horários definidos no Caderno Encargos.	€100,00
11	Bar - Incumprimentos em mais de 15 minutos dos horários definidos no Caderno Encargos.	€100,00
12	Bar - Tempo de espera superior a 10 minutos para o atendimento.	€50,00
13	Bar - Venda de géneros alimentícios não autorizados e/ou por preços superiores ao estabelecido na Tabela de Produtos.	€100,00
14	Bar - Indisponibilidade prolongada (superior a 2 dias) para consumo dos géneros alimentícios constantes no Anexo E do CE.	€50,00

⁴ Valor a cobrar por cada infração.

- 2- O pagamento a que se refere o número anterior, deverá ser efetuado na tesouraria da Secção de Recursos Logísticos e Financeiros da Unidade de Segurança e Honras de Estado, mediante notificação deste e no montante que dela conste. -----
- 3- As prestações pecuniárias previstas na presente cláusula não obstem a que o concedente exija uma indemnização pelo dano excedente, ou que seja resolvido o contrato. -----

Cláusula 16.^a

Força maior

- 1- Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, 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 verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, 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 fornecedor, na parte em que intervenham; -----
 - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor 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 fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam; -----
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais; -----
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do fornecedor 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 fornecedor 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 17.^a

Incumprimento por facto imputável ao cocontratante

- 1- Se o cocontratante não cumprir de forma exata e pontual as obrigações contratuais ou parte delas por facto que lhe seja imputável, deve o contraente público notifica-lo para cumprir dentro de um prazo razoável, salvo quando o cumprimento se tenha tornado impossível ou o contraente público tenha perdido o interesse na prestação. -----
- 2- Mantendo-se a situação de incumprimento após o decurso do prazo referido no número anterior, o contraente público pode optar pela efetivação das prestações de natureza fungível em falta, diretamente ou por intermédio de terceiro, ou por resolver o contrato com fundamento em incumprimento definitivo, nos termos do disposto no artigo 333.º. -----
- 3- Se o contraente público optar pela execução das prestações fungíveis por terceiro, à formação do contrato com esse terceiro é aplicável o disposto na parte II do CCP. -----
- 4- O disposto nos números anteriores não prejudica a aplicação pelo contraente público de sanções previstas no contrato para o caso de incumprimento pelo cocontratante, por facto que lhe seja imputável, nem a aplicação das disposições relativas à obrigação de indemnização por mora e incumprimento definitivo previstas no Código Civil. -----

Cláusula 18.^a

Resolução por parte do contraente público

- 1- Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o concedente pode resolver o contrato, a título sancionatório, sempre que, por razões imputáveis ao concessionário, se verifique o não cumprimento reiterado das obrigações decorrentes do contrato. -----
- 2- O disposto na alínea anterior não prejudica o pagamento da concessão em conformidade com o disposto no presente contrato. -----
- 3- O contraente público poderá rescindir, com efeitos imediatos, o respetivo contrato caso entenda estar gravemente prejudicado o normal funcionamento da Unidade de Segurança e Honras de Estado, 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 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. -----

Cláusula 19.^a

Resolução por parte do cocontratante

1. Sem prejuízo de outras situações de grave violação das obrigações assumidas pelo contraente público especialmente previstas no contrato e independentemente do direito de indemnização, o cocontratante tem o direito de resolver o contrato nas seguintes situações:-
 - a) Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias; -----
 - b) Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao contraente público; -----

2- O direito de resolução é exercido por via judicial ou mediante recurso a arbitragem. -----

Cláusula 20.^a

Seguros 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.

Cláusula 21.^a

Meios e equipamentos

Os meios de transporte e quaisquer outros equipamentos ou utensílios adicionais aos existentes para cedência e necessários ao exato e pontual cumprimento das obrigações contratuais são da responsabilidade do cocontratante. -----

Cláusula 22.^a

Patentes, licenças e marcas registadas

- 1- São da inteira responsabilidade do concessionário 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. -----

Cláusula 23.^a

Retenção do valor dos pagamentos a efetuar

Quando não é exigida a prestação de caução, pode o contraente público proceder à retenção de até 10% do valor dos pagamentos a efetuar, visando garantir o exato e pontual cumprimento de todas as obrigações legais e contratuais por parte do cocontratante. -----

Cláusula 24.^a

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato ser competente o Tribunal a determinar nos termos do art.º 16.º do Código do Processo dos Tribunais Administrativos (CPTA), na sua redação atual. -----

Cláusula 25.^a

Subcontratação e cessão da posição contratual

Quando outra coisa não resultar da natureza do contrato, são admitidas a cessão da posição contratual e a subcontratação, nos termos do disposto no CCP. -----

Cláusula 26.^a

Comunicações e notificações

- 1- As comunicações entre o contraente público e o cocontratante relativas à fase de execução do contrato devem ser escritas e redigidas em português, podendo ser efetuadas através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados, ou por via postal, por meio de carta registada ou de carta registada com aviso de receção. -----

GUARDA NACIONAL REPUBLICANA -----

Unidade de Segurança e Honras de Estado -----

Secção de Recursos Logísticos e Financeiros -----

Calçada da ajuda, n.º 231, 1349-016 Lisboa -----

Tel.: 213 612 000 -----

e-mail: ushe.srlf@gnr.pt -----

JOANA COVINHAS UNIPessoal LDA -----

NIF: 515 504 963 -----

Rua Cidade de Olhão, n.º 5, 6.º Esq., 2725-006 Algueirão – Mem Martins -----

Tel.: 963 784 040 -----

e-mail: joanacovinhas6@gmail.com -----

- 2- Para efeitos de comunicações relativas à fase de execução do contrato, as partes devem identificar no mesmo as informações de contacto dos respetivos representantes, designadamente o endereço eletrónico, o número de telecópia e o endereço postal. -----
- 3- Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte. -----

Cláusula 27.^a

Gestor do contrato

Nos termos do n.º 1 do artigo 290.º-A do Código dos Contratos Públicos, conjugado com o artigo 96.º, n.º 1, alínea i), foi designado como gestor do contrato, o [REDACTED]

Cláusula 28.^a

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa. -----

Cláusula 29.^a

Disposições finais

- 1- O procedimento relativo ao presente contrato foi autorizado por Despacho de 23 de janeiro de 2023, do Exmo. Comandante da USHE, exarado na Informação n.º I502388-202211-USHE, de 23 de novembro de 2022. -----
- 2- O objeto do presente contrato foi adjudicado por despacho de 8 de fevereiro de 2023, do Exmo. Comandante da USHE, exarado na Informação n.º I059222-202302, de 3 de fevereiro de 2023. -----

- 3- A minuta relativa ao presente contrato foi aprovada por despacho de 8 de fevereiro de 2023, do Exmo. Comandante da USHE, exarado na Informação n.º I059222-202302, de 3 de fevereiro de 2023. -----
- 4- A receita resultante do presente contrato é de €807,00 (oitocentos e sete euros) mensais, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor de 23% no valor de €185,61 (cento e oitenta e cinco euros e sessenta e um centavos), o que totaliza o valor mensal de €992,61 (novecentos e noventa e dois euros e sessenta e um centavos). -----
- 5- A receita a cobrar no âmbito do presente contrato tem inscrição orçamental nas rubricas de classificação económica R.07.02.01.01.65 – Concessão messes e R.07.02.01.01.61 – Concessão bares. -----
- 6- A despesa no âmbito do presente contrato tem inscrição orçamental na rubrica de classificação económica D.02.01.05.00.00 – Alimentação – Refeições Confeccionadas, conforme o cabimento n.º 9742300048, de 12 de janeiro de 2023. -----
- 7- Este contrato é constituído por 38 (trinta e oito) páginas e foram elaborados dois exemplares, tendo cada um deles o valor de original, sendo um exemplar para cada um dos outorgantes.-----
- 8- Depois do segundo outorgante ter feito a apresentação dos documentos de habilitação exigidos, nos termos do disposto no art.º 81.º do CCP, o contrato foi assinado pelos representantes de ambas as partes. -----

O Primeiro Outorgante

Assinado de forma digital em 22-02-2023 08:15

Comandante

[Redacted signature]

O Segundo Outorgante

[Redacted signature]



[Redacted signature]

ANEXO A

A lista dos equipamentos existentes na cozinha e salas/refeitório de Oficiais, Sargentos e Guardas e bares é a seguinte:

AQUARTELAMENTO SEDE - AJUDA

COZINHA		
Designação	Quantidade	Estado
Arca Congeladora Horizontal Nº1	1	Razoável
Arca Congeladora Horizontal Nº2	1	Bom
Arca Congeladora Horizontal Nº3	1	Razoável
Arca Congeladora Horizontal Nº4	1	Bom
Arca Congeladora Horizontal Nº5	1	Bom
Arca Congeladora Vertical	1	Bom
Frigorífico Combinado	1	Bom
Câmara Refrigeração Nº1	1	Bom
Câmara Refrigeração Nº2	1	Bom
Balança Nº1	1	Bom
Balança Nº2	1	Bom
Bancada Banho Maria	1	Bom
Batedeira	1	Bom
Cortador de batatas, hortaliças e legumes	1	Bom
Fiambreira	1	Bom
Monolume a gás	4	Bom
Forno	1	Bom
Fritadeira	1	Bom
Máquina Lavar Louça	1	Bom
Microondas	1	Bom
Fritadeira Basculante	1	Bom
Cortadora/Picadora	1	Bom
Triturador de cozinha	1	Bom
Bancada de lavagem em inox com 1 porta de correr 1 P	1	Bom
Bancada de lavagem em inox com 2 cubas C/2,00X0,60X0	1	Bom
Bancada de lavagem em inox com 1400X700X850mm	1	Bom
Bancada de lavagem trem de cozinha em inox C/1700X	1	Bom

Bancada em aço inox com 1 cuba	1	Bom
Bancada neutra inox com duas prateleiras C/1,5X0,7	1	Bom
Bancada de lavagem em inox C/1 porta de correr 1 P	1	Bom
Batedeira industrial	1	Bom
Bancada de lavagem em inox C/2 Cubas C/2,00X0,60X0	1	Bom
Picadora CUTTER SAMMIC SK3	1	Bom
Máquina cortar congelados	1	Bom
Máquina registadora SAM 4S	1	Bom
Máquina descascar batatas	1	Bom
Passe-vite industrial	1	Bom

SALA DE GUARDAS

Tigelas de sopa	243	Bom
Chávenas de leite	42	Bom
Copos vinho	93	Bom
Colheres de sopa	172	Bom
Garfos de carne	232	Bom
Facas de carne	258	Bom
Colheres de sobremesa	248	Bom
Facas de peixe	438	Bom
Garfos de sobremesa	653	Bom
Garfos de peixe	77	Bom
Facas de sobremesa	815	Bom
Pratos rasos	214	Bom
Tabuleiros	83	Bom
Pires café	98	Bom
Pires meia de leite	29	Bom
Colheres de galão	41	Bom
Colheres de chá	23	Bom
Colheres de café	28	Bom
Colheres de servir	27	Bom
Facas de pão	2	Bom
Batedor	5	Bom
Conchas de sopa grandes	6	Bom
Conchas de sopa pequena	14	Bom

Garfos inox grandes	5	Bom
Fuzil	1	Bom
Espátulas	6	Bom
Descaroçador de fruta	2	Bom
Tenazes	5	Bom
Travessas inox	17	Bom
Travessas loiça	7	Bom
Pratos de sopa	120	Bom
Pratos de sobremesa	114	Bom
Colheres PBT	21	Bom
Cabo para colheres PBT	5	Bom
Funil	2	Bom
Afiador de facas	1	Bom
Rolo da massa	1	Bom
Espumadeira	2	Bom
Batedor	3	Bom
Chines	3	Bom
Cuvete	10	Bom
Frigideiras	10	Bom
Escorredor	6	Bom
Terrinas inox	5	Bom
Grelhador	2	Bom
Alguidar inox	2	Bom
Tabuleiros inox	17	Bom
Tachos grandes	4	Bom
Tachos médios	4	Bom
Tachos pequenos	2	Bom
Taças inox sobremesa	100	Bom
Panelas médias	9	Bom
Panelas pequenas	4	Bom
Passe-vite puré	1	Bom
Escamador de peixe	5	Bom
Colheres de plástico	1	Bom
Terrinas loiça	11	Bom

Jarros de vidro	7	Bom
Colher para gelado	1	Bom
Cafeteira	1	Bom

SALA DE OFICIAIS

Travessa inox	5	Bom
Travessa louça	8	Bom
Tigela sopa	10	Bom
Terrina louça	4	Bom
Terrina inox	2	Bom
Concha sopa	4	Bom
Molheira inox	6	Bom
Prato raso	110	Bom
Prato sopa	110	Bom
Prato sobremesa	110	Bom
Colher sopa	120	Bom
Colher sobremesa	120	Bom
Colher café	120	Bom
Garfo carne	120	Bom
Garfo peixe	110	Bom
Garfo sobremesa	120	Bom
Faca carne	120	Bom
Faca peixe	120	Bom
Faca sobremesa	120	Bom
Copo vinho tinto	120	Bom
Copo vinho branco	120	Bom
Copo água	120	Bom
Copo vinho do porto	80	Bom
Taça sobremesa	80	Bom
Faca pequenas	2	Bom
Faca grandes	2	Bom
Faca cortar pão	2	Bom
Cutelo	1	Bom
Jarro vidro	8	Bom

Frapé	2	Bom
Chávena café	50	Bom
Chávena chá	10	Bom
Pires café	50	Bom
Pires chá	10	Bom
Copo galão	10	Bom
Copo água (alto)	10	Bom
Tábua	3	Bom
Toalha pequena	10	Bom
Toalha média	4	Bom
Toalha grande	3	Bom
Toalha castanha	4	Bom
Toalha verde	4	Bom
Guardanapo pano branco	25	Bom
Guardanapo pano castanho	20	Bom
Guardanapo pano verde	8	Bom
Guardanapo pano azul	4	Bom

SALA DE SARGENTOS

Prato raso	82	Bom
Prato sopa	55	Bom
Prato sobremesa	115	Bom
Travessa grande	28	Bom
Travessa média	27	Bom
Travessa pequena	18	Bom
Terrina porcelana	16	Bom
Saladeira meia lua	8	Bom
Molheira inox	6	Bom
Garfo de carne	118	Bom
Faca de carne	170	Bom
Colher sopa	90	Bom
Colher sobremesa	75	Bom
Faca sobremesa	80	Bom
Garfo sobremesa	155	Bom
Garfo de peixe	21	Bom

Faca de peixe	81	Bom
Concha	12	Bom
Escumadeira	5	Bom
Pinça	6	Bom
Jarro de água	5	Bom
Ralador	1	Bom
Frapé	2	Bom
Guardanapo de pano	70	Bom
Toalha grande	2	Bom
Toalha média	4	Bom
Toalha pequena	38	Bom
Taça sobremesa normal	30	Bom
Taça sobremesa pé alto	70	Bom
Chávena de chá	20	Bom
Tigela sopa modelo GNR	10	Bom
Cafeteira	2	Bom
Copo de água	65	Bom
Copo de vinho tinto	43	Bom
Copo de vinho branco	44	Bom
Copo vinho do porto	45	Bom
Flute	45	Bom

BAR OFICIAIS

Máquina registadora	1
Bancada frigorífica	1
Torradeira	1
Conjunto chávena+pires+colher de café	30
Conjunto chávena+pires+colher de chá	10
Bule	1

BAR GUARDAS

Máquina registadora	1
Máquina de lavar louça	1
Vitrine para bolos	1
Balcão frigorífico	2
Bancada	3

Torradeira	1
Máquina de gelo	1
Conjunto chávena+pires+colher de café	35
Chávena meia de leite com colher	15
Copo+colher para galão	15
Bancada inox	2
Bancada inox com lavatório	1
Fogão com 4 bicos	1
Prateleira inox	1
Micro-ondas	1
Fiambreira	1
Tostadeira	1
Mesa de corte de talhante	1
Tabuleiro inox	1
Pinças	1
Tábua de corte	1
Exaustor	1
Secretária	1
Mesa de apoio	1
Termo elétrico	1
Depósito	2
Frigorífico	1

BAR DO 4.º ESQUADRÃO

Máquina registadora	1
Balcão frigorífico	1
Vitrine para bolos	1
Máquina de gelo	1
Balança digital	1
Máquina cortar fiambre	1
Armário inox	2

3.º ESQUADRÃO

COZINHA

Designação	Quantidade	Estado
Apanha Fumos	1	INOP
Arca Congeladora 570 L	1	INOP
Arca Congeladora 610 L	1	INOP
Arca Congeladora 365 L	1	Razoável
Balança Bartscher 150Kg	1	Bom
Balcão neutro em aço inox C/ 2X0,7X0,85	1	Bom
Banho Maria	1	Bom
Batedor ovos	1	Bom
Câmara de conservação 6 M3	1	Razoável
Cortador de batatas, hortaliças e legumes	1	Razoável
Fogão industrial C/ 4 Queimadores 2 Fornos 2 Placas	1	Bom
Forno a gás	1	Bom
Forno Convector Misto, Mbm, Fgmd-200, C/ Cap 20	1	Bom
Frigorífico 260L	1	Bom
Máquina descascar batatas (15 kg)	1	INOP
Microondas	2	Razoável
Módulo charcutaria	1	INOP
Módulo neutro aço inox C/ 0,70X0,70X0,85	1	Bom
Módulo p/talheres tabuleiros aço inox	1	Bom
Monolume a gás	1	Bom
Robot cozinha Moulinex Masterchef	1	INOP
Secador P/ Secagem de mãos	2	Bom
Serra Elétrica P/ Congelados e ossos	1	Razoável
Termotrans P/ Sólidos 600-72 Lt	1	Bom
Termotrans P/ Sólidos 600-72Lt Jw-Sif	1	Bom
Triturador Misturador Industrial	1	INOP
Triturador Mp 550 Ultra 750W 34820	1	Bom
Ventilador Elétrico	1	Razoável
Máquina lavar louça	1	Bom
Fritadeira mergulhante 20 litros	1	Bom

Fritadeira basculante 80 litros GIGA	1	Bom
Estufa de aço inox	1	INOP
Estufa capacidade 120 pratos ROLLER GRILL	1	Razoável
Máquina de descascar batatas (>15Kg)	1	INOP

REFEITÓRIO

Prato raso	28	Bom
Prato sopa	31	Bom
Prato sobremesa	36	Bom
Tabuleiro	105	Bom
Copo	18	Bom
Taça sobremesa	44	Bom
Chávena pequeno-almoço	12	Bom
Faca carne	20	Razoável
Garfo	20	Razoável
Colher	27	Razoável
Cuvetes	10	Razoável
Colher sobremesa	6	Bom

BAR DO 3.º ESQUADRÃO

Máquina registadora	1	Razoável
Balcão frigorífico inox	2	Bom
Frigorífico 280 litros	1	Bom
Torradeira	1	Razoável
Tostadeira	1	Razoável
Copo+colher para galão	15	Bom

ANEXO B

PARÂMETROS RELATIVOS ÀS REFEIÇÕES

1. A refeição completa a fornecer diariamente (almoço e jantar), será constituída por:

- a. Sopa;
- b. Prato;
- c. Acompanhamento de salada ou hortaliga;
- d. Fruta ou doce;
- e. Bebida à escolha⁵;
- f. Pão⁶;
- g. Manteigas;
- h. Patés individuais.

2. A refeição do pequeno-almoço será constituída por:

- a. Café;
- b. Leite simples;
- c. Leite achocolatado;
- d. Chá;
- e. Fiambre;
- f. Queijo;
- g. Manteiga;
- h. Compotas diversas;
- i. Pão⁷.

⁵ 1 Unidade, nas bebidas disponibilizadas à garrafa ou lata, 1 copo (250 ml) nas bebidas disponibilizadas a granel

⁶ Deverá ser embalado individualmente

⁷ Deverá ser embalado individualmente com 45-50 g

ANEXO C

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/ a meijoas)	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
➤ Grelas	
○ 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
➤ Nêspersas	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
➤ Farófias	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
○ Guarnição mista	1
○ Mexidos	2
○ Omelete	2
○ 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

Anexo D

O Comandante

Folha de controlo de qualidade da refeição

Messe do Aquartelamento Sede

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
Tabela de Produtos obrigatórios a serem servidos nos bares
e respetivo preço unitário

Cafetaria	Preço de venda
Café “Lote Ouro” ou equivalente	0,40 €
Café descafeinado	0,40 €
Chá	0,35 €
Leite copo	0,35 €
Pingo	0,40 €
Meia de leite	0,55 €
Galão	0,60 €
Leite com chocolate	0,50 €
Leite com café solúvel	0,50 €
Garoto	0,40 €
Abatanado	0,40 €
UCAL	1,00 €

Pastelaria	Preço de venda
Bolos (pastelaria variada)	0,90 €
Bolo Fatia	1,20 €
Croissant simples	0,90 €
Croissant chocolate ou doce de ovos	0,95 €
Croissant queijo ou fiambre	1,20 €
Croissant misto	1,30 €
Croissant c/ manteiga	1,00 €
Lanche misto	1,00 €

Bebidas não alcoólicas	Preço de venda
Água sem gás 0,33l	0,30 €
Água sem gás 0,50l	0,50 €
Água 1,5 l	0,65 €
Água com gás	0,80 €
Água com gás 0,33 l FRIZE (diversos sabores)	0,90 €
Refrigerantes em lata	1,00 €
Néctar de fruta COMPAL (diversos sabores)	1,00 €
Iogurte líquido	0,70 €
Iogurte c/pedaços	0,80 €

Bebidas alcoólicas	Preço de venda
Super Bock / Sagres 0,33 l	1,00 €
Super Bock / Sagres Preta 0,33 l	1,00 €
Super Bock / Sagres mini 0,20 l	0,80 €
Super Bock / Sagres mini preta 0,20 l	0,80 €
Imperial	0,80 €
Favaíós / Martini	0,90 €

Snacks	Preço de venda
Hambúrguer simples - 100g	1,40 €
Hambúrguer 100g com queijo ou fiambre	1,50 €
Hambúrguer 100g misto	1,60 €
Hambúrguer 100g misto com ovo	1,75 €
Hambúrguer simples - 200g	2,00 €
Hambúrguer 200g com queijo ou fiambre	3,00 €
Hambúrguer 200g misto	3,00 €
Hambúrguer 200g misto com ovo	3,00 €
Cachorro simples	1,20 €
Cachorro com fiambre ou queijo	1,30 €
Cachorro misto	1,45 €
Pão com chouriço	1,00 €
Prego no pão	3,00 €
Prego no pão com queijo e fiambre	3,00 €
Bifana no pão	2,50 €
Panado de frango no pão	2,00 €
Pizza (fatia)	1,50 €
Sopa	0,70 €

Sandes, torradas e acompanhamentos	Preço de venda
Sandes de queijo ou fiambre	0,90 €
Sandes mista	1,00 €
Sandes de presunto	1,50 €
Sandes de presunto e queijo	2,00 €
Sandes de chouriço	1,00 €
Sandes de ovo	1,85 €
Sandes de manteiga	0,60 €
Pão simples	0,20 €
Torrada c/manteiga	0,60 €
Meia torrada c/manteiga	0,50 €
Torrada seca	0,50 €
Tosta de queijo ou fiambre	1,00 €

Tosta mista	1,25 €
Tosta de presunto e queijo	2,00 €
Rissóis de carne / Pastéis de bacalhau / Croquetes	1,00 €
Baguete c/ manteiga	0,60 €
Baguete c/ queijo ou fiambre	1,00 €
Baguete mista	1,25 €
Baguete c/ atum, frango ou delícias do mar	2,50 €
Baguete c/ presunto ou chouriço	1,60 €
Baguete carne assada	2,50 €

Pastilhas/Chocolates/Aperitivos	Preço de venda
Pastilhas elásticas (carteira)	1,00 €
Pastilhas elásticas (unidade)	0,10 €
Chocolates diversos (KiteKat, Twix, Mars e Maltesers)	1,00 €
Rebuçados "Halls" ou equivalente	1,00 €
Batatas fritas RUFFLES 45g (diversos sabores)	1,00 €
Batatas fritas CHEETOS ou aperitivos equivalentes 45g	1,00 €

(Nota: Valores com IVA incluído)