



PROCEDIMENTO POR CONCURSO PÚBLICO

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E DE LANCHES EM REGIME DE CONFEÇÃO LOCAL

CADERNO DE ENCARGOS

INSTITUIÇÃO PARTICULAR DE SOLIDARIEDADE SOCIAL

Sede e Pólo-Póvoa: Rua Jose Régio, 614 - 4490-648 Póvoa de Varzim - Portugal - Tel.: 252 683 211 / 252 612 983 - E-mail: rhmapadi@mapadi.pt
Pólo Terroso: Travessa das Poças 109 - Terroso - 4495-536 Póvoa de Varzim - Portugal - Tel.: 252 299 900 / 252 612 983 - e-mail: lar@mapadi.pt

Escritura Notarial publicada no D.R. de 13-06-1977, III série nº 160 - Registo Cons. Reg. Com. da Póvoa de Varzim nº 00004/000512


Carlos Ribeiro

ÍNDICE

PARTE I	5
DISPOSIÇÕES ADMINISTRATIVAS.....	5
Cláusula 1ª	5
O OBJETO DO CONTRATO	5
Cláusula 2ª	5
ENTIDADE ADJUDICANTE	5
Cláusula 3ª	5
LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO	5
Cláusula 4ª	6
DURAÇÃO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO	6
Cláusula 5ª	6
NÚMERO DE REFEIÇÕES E LANCHES A SERVIR	6
Cláusula 6ª	7
CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DO SERVIÇO	7
Cláusula 7ª	7
PREÇO DA REFEIÇÃO E DO LANCHE	7
Cláusula 8ª	9
EMIÇÃO DE DOCUMENTOS PARA PAGAMENTO	9
Cláusula 9ª	9
AUDITORIA	9
Cláusula 10ª	10
SUSPENSÃO DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES.....	10
Cláusula 11ª	11
PATENTES, LICENÇAS E MARCAS REGISTRADAS.....	11



Cláusula 12ª	11
REPRESENTAÇÃO	11
Cláusula 13ª	11
SEGURO.....	11
Clausula 14ª	12
SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL.....	12
Cláusula 15ª	12
RESCISÃO DO CONTRATO	12
Cláusula 16ª	13
SIGILO.....	13
Cláusula 17ª	13
NOTIFICAÇÕES, INFORMAÇÕES E COMUNICAÇÕES	13
Cláusula 18ª	14
DIFERENDOS	14
Cláusula 19ª	15
FORO COMPETENTE.....	15
PARTE II	16
DISPOSIÇÕES TÉCNICAS.....	16
Cláusula 1ª	16
QUALIDADE DAS REFEIÇÕES/EMENTAS.....	16
Cláusula 2ª	20
PROCESSO CULINÁRIO	20
Cláusula 3ª	20
MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR	20
Cláusula 4ª	21
EXECUÇÃO DA PRESTAÇÃO	21


Carlos Oliveira

Cláusula 5ª	21
OPERAÇÃO DE VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO	21
Cláusula 6ª	22
OPERAÇÃO DE VERIFICAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO	22
Cláusula 7ª	22
DECISÃO APÓS A VERIFICAÇÃO	22
Cláusula 8ª	23
Cláusula 9ª	24
CONTROLO	24
Cláusula 10ª	25
IRREGULARIDADES	25
Cláusula 11ª	25
INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MATERIAL	25
Cláusula 12ª	28
CONFEÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA OUTROS FINS	28
Cláusula 13ª	29
PESSOAL	29
Cláusula 14ª	31
SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO	31



CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I

DISPOSIÇÕES ADMINISTRATIVAS

Cláusula 1ª

O OBJETO DO CONTRATO

1. O contrato tem por objeto o fornecimento de refeições e de lanches, em regime de confeção local, nos estabelecimentos da entidade Adjudicante.
2. O fornecimento das refeições deve ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação aplicável, nomeadamente respeitando o estabelecido no sistema HACCP e deve obedecer às normas constantes do Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril e Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro.

Cláusula 2ª

ENTIDADE ADJUDICANTE

A entidade adjudicante é o MAPADI – Movimento de Apoio de Pais e Amigos ao Diminuído Intelectual, abreviadamente designado por MAPADI, pessoa coletiva nº 501211756, com sede na Rua José Régio, 614, na Póvoa de Varzim, Telefone +351 252 683 211.

Cláusula 3ª

LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

O serviço de fornecimento de refeições e lanches objeto do contrato será prestado nos refeitórios dos estabelecimentos do ADJUDICANTE, identificados nos ANEXOS deste caderno de encargos.



Cláusula 4ª

DURAÇÃO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

1. A prestação de serviços vigorará pelo prazo de um ano, a contar da data de celebração do contrato, sem prejuízo das obrigações assessorias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. O contrato poderá ser automática e sucessivamente renovado, por períodos de um ano, até ao limite de 3 anos, se não for denunciado por nenhuma das partes, com a antecedência mínima de sessenta dias e desde que se mantenham as condições iniciais.
3. As refeições e os lanches serão fornecidos diariamente no período de funcionamento dos estabelecimentos do ADJUDICANTE, nos horários e na frequência prevista nos Anexos.
4. O fornecimento poderá ocorrer ainda nos períodos de interrupção, em situações devidamente fundamentadas, tendo o ADJUDICANTE de notificar a entidade adjudicatária para o efeito com a antecedência mínima de dez dias.

Cláusula 5ª

NÚMERO DE REFEIÇÕES E LANCHES A SERVIR

1. Estima-se que o número de refeições a ser fornecido diariamente seja de 266 refeições completas (206 Almoços e 60 Jantares), e de 256 lanches (55 pequenos almoços, 93 lanches da manhã e 108 lanches da tarde), conforme discriminado nos Anexos, Quadro B;
2. A entidade Adjudicante reserva-se o direito de alargar ou diminuir o número de refeições e de lanches servido diariamente;
3. Para efeitos do previsto no número anterior, a entidade adjudicante fará a respetiva comunicação ao Adjudicatário com, pelo menos, dois dias de antecedência.



Cláusula 6ª

CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DO SERVIÇO

1. O fornecimento das refeições e lanches terá que ser efetuado em conformidade com as condições estabelecidas neste caderno de encargos, bem como restante legislação em vigor.
2. O Adjudicatário será responsável pela qualidade e condições de higiene-sanitárias do fornecimento de refeições e lanches, no âmbito da legislação em vigor, sendo da sua responsabilidade a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar.

Cláusula 7ª

PREÇO DA REFEIÇÃO E DO LANCHE

1. Na formação do preço da refeição deverão estar incluídos os seguintes fatores:
 - 1.1. Custo da matéria-prima alimentar;
 - 1.2. Custo da matéria-prima não alimentar;
 - 1.3. Encargos e despesas com o pessoal constante no Quadro E dos Anexos, nomeadamente salários; respetivos subsídios, remunerações adicionais; e ainda encargos sociais e com seguros;
 - 1.4. Encargos com a manutenção dos equipamentos de cozinha considerados necessários à prestação do serviço objeto do contrato;
 - 1.5. Todos os custos com consumíveis e utensílios necessários à execução da prestação do serviço, excetuando os encargos com a água, gás e eletricidade que são por conta da entidade adjudicante;
 - 1.6. Encargos gerais e lucros.
2. Na construção do preço da refeição, terá que ser considerado, obrigatoriamente, como valor mínimo para a matéria-prima alimentar 1,80€.



3. Na formação do preço do lanche deverão estar incluídos os seguintes fatores:

3.1. Custo da matéria-prima alimentar (entenda-se por esta constituição: iogurte líquido ou sólido ou 1 copo de leite ou leite com chocolate, pão, queijo ou fiambre ou manteiga ou doce);

4. Na construção do preço do lanche, deverá ser considerado como valor mínimo para a matéria-prima alimentar (os géneros alimentares para a formação do mesmo) 0,40€.

5. O valor base global do presente procedimento é de **€351.669,00** (Trezentos e cinquenta e um mil, seiscentos e sessenta e nove euros), acrescido do IVA à taxa legal em vigor, correspondendo ao preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pelo serviço que constitui o seu objeto.

O preço base previsto no número anterior corresponde à multiplicação do preço base unitário por refeição de €3,91 (três euros e noventa e um cêntimos), excluído o IVA, pelo número total de refeições ano (constantes nos Anexos, Quadro B) e à multiplicação do preço base unitário dos lanches de €0,55 (cinquenta e cinco cêntimos), excluído o IVA, pelo número total de lanches no ano (constantes nos Anexos, Quadro B), a fornecer ao abrigo do contrato a celebrar e foi fixado, tendo por referência as atualizações tidas por devidas, designadamente, as decorrentes da alteração do quadro de pessoal a afetar à prestação e alterações remuneratórias verificadas, bem como do custo associado à componente de matérias-primas alimentares, não alimentares e outros encargos.

6. O preço contratual poderá ser revisto no início de cada ano, como consequência de alteração dos preços de mão de obra ou de matéria-prima durante a execução do contrato, por acordo entre as partes.

Os cálculos da revisão de preços devem ser efetuados pelo adjudicatário e apresentados à entidade adjudicante.



O valor a pagar à outra parte em resultado da revisão de preços obedece às revisões salariais publicadas no Boletim do Trabalho e Emprego das categorias profissionais contempladas no contrato, bem como no valor da variação da inflação nos produtos alimentares e bebidas não alcoólicas publicadas pelo INE.

Cláusula 8ª

EMISSÃO DE DOCUMENTOS PARA PAGAMENTO

1. Diariamente será efetuado, pelo representante de cada estabelecimento do ADJUDICANTE, em articulação com o representante do Adjudicatário, o controlo do número de refeições fornecidas e o número de refeições encomendadas, a fim de se introduzirem medidas de correção, se for necessário.
2. O Adjudicatário remeterá ao ADJUDICANTE até ao dia 5 de cada mês, no máximo, 2 faturas (uma para o estabelecimento EDIFICIO SEDE e outra para o estabelecimento LAR RESIDENCIAL), com a discriminação do número de refeições e lanches fornecidos no mês anterior nos diferentes estabelecimentos, bem como o respetivo valor das mesmas. Deverá ainda anexar às mesmas uma cópia da ficha do registo do número de refeições e/ou lanches.
3. O pagamento das faturas será efetuado no prazo estabelecido pela legislação em vigor.

Cláusula 9ª

AUDITORIA

- 1- Sempre que forem obtidas, pelo ADJUDICANTE ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma penalidade correspondente ao valor total das refeições fornecidas nesse refeitório no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato.



- 2- Diariamente será efetuada a avaliação da refeição servida pelo Coordenador ou representante do ADJUDICANTE no estabelecimento. Caso sejam detetadas situações de incumprimento do contrato no respeitante à refeição, bem como relativas à qualidade dos produtos alimentares e quantidade servida, o ADJUDICANTE reserva-se o direito de deduzir ao valor da fatura mensal o valor correspondente à totalidade das refeições encomendadas nesse dia, sem prejuízo da possibilidade de rescisão do contrato.
- 3- Para efeitos de avaliação da refeição, pelas entidades referidas no ponto anterior, o adjudicatário colocará, diariamente, à disposição da entidade adjudicante uma pequena quantidade de refeição completa para prova, em cada cantina.

Cláusula 10ª

SUSPENSÃO DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

- 1- No caso de se verificar uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento de refeições ou lanches por parte da entidade Adjudicatária, este ficará sujeito ao pagamento de uma penalidade correspondente ao valor das refeições em falta e indemnizará o ADJUDICANTE das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa.
- 2- No caso de se verificar uma suspensão, parcial ou temporária, por razões imputáveis ao ADJUDICANTE, que não seja comunicada com a antecedência mínima de 24 horas ao representante da entidade Adjudicatária, esta terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas.
- 3- Sempre que se verifique uma suspensão por um período prolongado, por razões imputáveis ao ADJUDICANTE, esta comunicará, obrigatoriamente, o Adjudicatário, com a antecedência mínima de 10 dias úteis.



Cláusula 11ª

PATENTES, LICENÇAS E MARCAS REGISTRADAS

Os encargos decorrentes da obtenção ou utilização, de patentes, licenças e marcas registadas, no âmbito do contrato, são da inteira responsabilidade do Adjudicatário.

Cláusula 12ª

REPRESENTAÇÃO

- 1- O Adjudicatário deverá informar o ADJUDICANTE, por escrito e no prazo de dez dias úteis, após a celebração do contrato, o nome do seu representante e respetiva categoria, que o representará junto do Coordenador de cada um dos estabelecimentos mencionados nos Anexos, Quadro A.
- 2- A eventual substituição do referido representante, no decorrer do contrato, deverá ser comunicada ao ADJUDICANTE, no prazo de cinco dias úteis, a contar da mesma.
- 3- O Coordenador da Entidade Adjudicante em cada estabelecimento, será o que a Direção do ADJUDICANTE designar para o efeito.

Cláusula 13ª

SEGURO

- 1- É responsabilidade do Adjudicatário a cobertura de responsabilidade civil, através de contratos de seguro, com inclusão da cobertura da intoxicação alimentar, seguro de multirriscos ou de incêndio e acidentes de trabalho do respetivo pessoal.
- 2- O Adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir os comprovativos de celebração dos contratos de seguro referidos no ponto anterior, devendo o Adjudicatário disponibilizá-los no prazo de 8 dias.



Clausula 14ª

SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

É interdita, a qualquer título, a subcontratação ou cessão da posição contratual pelo Adjudicatário ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato.

Cláusula 15ª

RESCISÃO DO CONTRATO

1. O Adjudicatário poderá exercer o direito à rescisão do contrato nos casos previstos na lei ou neste Caderno de Encargos.
2. A decisão da rescisão terá de ser fundamentada e não poderá afetar os fornecimentos das refeições até à conclusão do novo processo concursal.
3. O Adjudicatário poderá desistir da rescisão do contrato atendidas as justificações apresentadas pela entidade Adjudicante ou cumpridas as respetivas obrigações.
4. Em caso de rescisão por razões imputáveis ao ADJUDICANTE, o Adjudicatário terá direito a ser indemnizado pelos danos emergentes e lucros cessantes.
5. O ADJUDICANTE poderá rescindir total ou parcialmente o contrato, sempre que, por razões imputáveis ao Adjudicatário, o normal fornecimento de refeições aos seus utentes seja gravemente afetado.
6. Para efeitos do disposto no número anterior, constituem condições de rescisão do contrato:
 - 6.1. A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e respetivo material;
 - 6.2. A prática de atos de má-fé ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento dos refeitórios;
 - 6.3. A oposição às visitas ou operações de verificação e controlo;
 - 6.4. A falta de cumprimento, nos prazos estabelecidos, dos seus compromissos contratuais;



7. A rescisão do contrato por parte do ADJUDICANTE, produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação;
8. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos ocorridos durante a execução do contrato;
- 9 - Em caso de rescisão do contrato por parte do Adjudicante, o Adjudicatário não goza do direito de retenção, devendo entregar, de imediato, as instalações e equipamentos por si utilizados, em bom estado de conservação e limpeza.

Cláusula 16ª

SIGILO

O Adjudicatário, obriga-se a garantir o sigilo relativamente a informações que o seu pessoal venha a ter conhecimento relacionadas com a atividade da entidade Adjudicante.

Cláusula 17ª

NOTIFICAÇÕES, INFORMAÇÕES E COMUNICAÇÕES

- 1- As notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer uma das partes, deverão ser realizadas por escrito e com clareza, de modo a que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.
- 2- O Adjudicatário deverá possuir em cada estabelecimento, um mapa para o registo diário das refeições fornecidas, a fim de poderem ser consultadas pelo ADJUDICANTE ou pelo coordenador(a) (ou responsável com competências para o efeito) do respetivo estabelecimento.
- 3- O ADJUDICANTE fornecerá ao Coordenador/representante de cada um dos estabelecimentos mencionados nos Anexos, Quadro A, uma ficha para registo da avaliação diária sobre a apreciação quantitativa e qualitativa da ementa servida e da execução do serviço.



No último dia de cada mês o representante/coordenador de cada estabelecimento remeterá uma cópia desta ficha aos Recursos Humanos do ADJUDICANTE.

- 4- Sempre que se registem situações violadoras do cumprimento do contrato (deficiência na qualidade e quantidade da refeição), o representante/Coordenador do estabelecimento informará de imediato os serviços do ADJUDICANTE, utilizando, para o efeito, a forma mais rápida de comunicação.
- 5- O representante do Adjudicatário em cada um dos estabelecimentos obriga-se a facultar os dados referentes ao peso da matéria-prima utilizada na refeição, de acordo com os seus registos de HACCP (matéria-prima incorporada).
- 6- Sempre que existir qualquer interrupção do fornecimento de refeições não prevista no calendário de funcionamento do estabelecimento, o seu representante dará conhecimento atempado ao representante do Adjudicatário e informará igualmente os serviços respetivos da entidade Adjudicante.

Cláusula 18ª

DIFERENDOS

1. Os diferendos surgidos na fase de verificação entre os representantes do estabelecimento de ensino e do adjudicatário, serão resolvidos da seguinte forma:
 - 1.1. Se o diferendo for relativo aos aspetos quantitativos ou qualitativos das refeições a serem servidas nesse dia, a decisão a tomar, de imediato, é competência do representante do estabelecimento;
 - 1.2. Se o diferendo for relacionado com produtos não destinados a consumo imediato, poder-se-á recorrer às entidades competentes na matéria;
 - 1.3. Em qualquer dos casos, se o diferendo incidir sobre a rejeição de produtos, por não cumprir a legislação do setor alimentar em vigor, o Adjudicatário poderá apresentar



reclamação junto do ADJUDICANTE, num prazo não superior a 24 horas, apresentando as provas dos factos invocados;

- 1.4. O ADJUDICANTE dará conhecimento da sua tomada de decisão no prazo de 5 dias úteis, findo o qual, se não tiver havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites as justificações apresentadas pelo Adjudicatário.

Cláusula 19ª

FORO COMPETENTE

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal administrativo, com expressa renúncia a qualquer outro.



PARTE II

DISPOSIÇÕES TÉCNICAS

Cláusula 1ª

QUALIDADE DAS REFEIÇÕES/EMENTAS

1. As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos de boa qualidade e em bom estado sanitário, de acordo com as boas práticas de Alimentação Saudável e Sustentável e boas técnicas de confeção, segundo ementas a aprovar pelo Adjudicante, com pelo menos um mês de antecedência. As capitações devem respeitar a tabela constante no quadro F dos Anexos.
 - 1.1. O incumprimento deste ponto, será decisivo para rescisão do contrato.
2. O fornecimento das refeições deve obedecer ao *Codex Alimentarius* e às normas constantes do Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro.
3. A composição da ementa diária será a seguinte:
 - 5.1. 1 Sopa de vegetais frescos, tendo por base a batata, legumes e leguminosas. É autorizada canja, no máximo duas vezes por mês;
 - 5.2. 1 prato de carne ou pescado, em dias alternados, não devendo ser repetido o mesmo tipo de carne ou pescado na mesma semana, com os acompanhantes básicos da alimentação, nomeadamente arroz, massa ou batata, que devem ser alternados e pelo menos uma vez por semana devem incluir leguminosas. O prato tem que incluir, obrigatoriamente, legumes cozidos ou crus adequados à ementa. Os legumes crus devem ser servidos à parte e com as quantidades corretas (no mínimo com 3 variedades diárias);
 - 5.3. 1 prato de dieta (disponibilizado apenas com marcação prévia);



5.4. 1 pão de mistura e com um teor de sal não superior a 0,4%, embalado;

5.5. Água da rede servida, obrigatoriamente, em jarros e à discrição (única bebida permitida);

5.6. 1 sobremesa composta por fruta variada da época, em bom estado de maturação.

Quando as peças de fruta forem pequenas, como por exemplo a tangerina, deverão ser fornecidas, no mínimo, 2 unidades.

Pode ainda ser servido, como alternativa à fruta, o doce/gelatina/gelado de leite, ou fruta cozida ou assada (sem açúcar adicionado à confeção), no máximo uma vez por semana, preferencialmente nos dias em que é servido como prato principal pescado e quando não for utilizado o frito como método de confeção.

Assim, tendo por objetivo assegurar a variedade das ementas e uma alimentação saudável é obrigatório semanalmente servir:

- 1 prato de carne tipo, bife/costeleta/escalope/carne assada ou estufada e fatiada;
- um máximo de duas vezes por semana de pratos com carne ou peixe fracionados;
- um máximo de 2 vezes por semana de pratos de aves ou criação;
- um máximo de 3 vezes por semana de pratos de peixe, um dos quais à posta, obrigatoriamente.

Mensalmente pode ser servido:

- 1 prato de bacalhau;
- 2 pratos com ovo cozido, desde que acompanhado com atum

4. A refeição servida tem que respeitar, obrigatoriamente, as capitações estabelecidas no Quadro F dos Anexos.

5. O incumprimento rigoroso e escrupuloso do estabelecido nos dois números anteriores, poderá ser motivo de rescisão do contrato.



6. O ovo cozido e o atum só poderão ser utilizados como acompanhamento da refeição, no caso da salada russa, podendo integrar a ementa, no máximo, duas vezes por mês, em substituição da carne ou do peixe de acordo com as capitações constantes no QUADRO F dos Anexos .
7. Os rissóis/croquetes e os bolinhos de bacalhau/pataniscas/douradinhos, só poderão ser utilizados como acompanhamento da refeição, no máximo, duas vezes por mês (sendo que uma das vezes serão servidos rissóis ou croquetes e outra vez serão fornecidos bolinhos de bacalhau/pataniscas ou douradinhos), conforme as capitações constantes no quadro F dos Anexos.
8. Na elaboração das ementas, devem ser considerados os seguintes aspetos:
 - 8.1. A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela respetiva ficha técnica, que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação e valor calórico, bem como a descrição do(s) método(s) de confeção;
 - 8.2. A ficha técnica deve estar, obrigatoriamente, arquivada em pasta própria, nos refeitórios, para consulta, sempre que necessário, pelo ADJUDICANTE, ou pela Delegação de Saúde. O Adjudicatário deve ainda apresentar na sua proposta um exemplar dessa ficha técnica;
 - 8.3. A ementa deverá ser constituída diariamente por um prato de carne ou de pescado, em dias alternados;
 - 8.4. Podem ainda ser servidas refeições alternativas, quando solicitadas pelo representante/coordenador do estabelecimento para o(s) funcionário(os), cliente(es) ou utente(s) com outra opção alimentar (vegetariana), alergias, ou que apresente(m) sintomas de indisposição relacionadas com o sistema digestivo (diarreias, vómitos, etc.). Nestas situações deverá ser servida uma refeição alternativa ou de dieta (conforme o caso), que se manterá durante o tempo que for necessário;



- 8.5. A designação das ementas deve ser clara e completa, ou seja, deve ser discriminada a sua composição na totalidade, evitando-se vocabulário do género “Bacalhau à Brás” ou “Arroz à Valenciana”. A designação da sobremesa a ser servida deve ser específica (no caso da fruta, deve ser mencionada a peça da fruta a servir);
9. A composição do lanche será a seguinte:
- 9.1. 1 pão (com manteiga, fiambre, queijo ou compota);
- 9.2. 1 iogurte líquido de aroma de frutas ou 1 copo de leite ou leite com chocolate. O aroma do iogurte líquido deve ser variado, não podendo ser repetido na mesma semana.
10. Diariamente tem que existir, obrigatoriamente, água da nascente engarrafada disponível para os utentes que a solicitarem, durante o lanche.
11. Diariamente tem que existir, obrigatoriamente, pão com manteiga, como alternativa ao fiambre, ao queijo e à compota.
12. Para além do número de pães servidos por utente no lanche por estabelecimento, deverão ser entregues, mais três pães por cada grupo de dez utentes, para o caso de haver alguém que queira repetir.
13. Não é autorizado o fornecimento de margarinas, para barrar o pão.
14. Devem ser servidos lanches alternativos, quando solicitados pelo representante/coordenador do estabelecimento para o(s) utentes(s) com outra dieta alimentar, com alergias/intolerâncias ou caso apresente(m) sintomas de indisposição relacionadas com o sistema digestivo (diarreias, vómitos, etc.). Nestas situações deverá ser servido um lanche alternativo (conforme o caso), que se manterá em vigor durante o tempo que se entender necessário.



Cláusula 2ª

PROCESSO CULINÁRIO

1. São autorizadas todas as formas de confeção, nomeadamente: cozidos, grelhados, assados, caldeirada, guisados, fritos, etc., alternando diariamente.
2. Todavia, os fritos só deverão ser utilizados, no máximo duas vezes por mês, para o peixe ou batatas, ou rissóis/croquetes/douradinhos/bolinhos de bacalhau.
3. É interdita a utilização de sobremesas instantâneas, com exceção da mousse de chocolate e gelatina exclusivamente de origem vegetal.
4. É interdita a utilização de vísceras, produtos de salsicharia e enchidos, bem como de ovos estrelados, em qualquer refeição.
5. É interdito o fabrico de qualquer tipo de pré-preparados tais como rissóis, croquetes, bolinhos de bacalhau, etc.
6. Ovo em natureza só cozido. No caso de processos culinários que utilizem outra forma de confeção só é permitido o ovo pasteurizado.
7. É aconselhável a utilização de ervas aromáticas e especiarias variadas na preparação e confeção das refeições de forma a reduzir o teor de sal na confeção.

Cláusula 3ª

MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

1. O abastecimento de matéria-prima deve ser efetuado, pelo menos, uma vez por semana nos refeitórios, de forma a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.
2. A matéria-prima alimentar fresca/refrigerada não pode em caso algum ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade, pois o equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação dos alimentos, mas somente à manutenção de produtos já congelados.



3. O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas.

Cláusula 4ª

EXECUÇÃO DA PRESTAÇÃO

1. A prestação deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento dos refeitórios.
2. O representante do Adjudicatário deverá entregar ao representante/coordenador de cada estabelecimento a ementa mensal para afixação em local de fácil acesso e de forma visível, até à sexta-feira anterior à entrada em vigor da mesma. Deverá igualmente ser entregue um exemplar da mesma ementa semanal nos Recursos Humanos do ADJUDICANTE, no mesmo prazo.

Cláusula 5ª

OPERAÇÃO DE VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

1. A averiguação das quantidades, a registar, diariamente, na ficha do Controlo Diário de Refeições tem por finalidade a confirmação:
 - 1.1. das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
2. A averiguação da qualidade, a registar diariamente em ficha própria tem por finalidade a confirmação:
 - 2.1. qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratual fixadas.
3. A verificação será exercida pelo representante designado pelo Adjudicante.
4. O ADJUDICANTE pode, a qualquer momento, e sempre que o entender, tomar amostras e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais, bem como, promover as diligências necessárias para verificar se mantêm os requisitos exigidos.



Cláusula 6ª

OPERAÇÃO DE VERIFICAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO

1. O representante do Adjudicatário deverá assistir diariamente à distribuição das refeições e proceder ao controlo das quantidades servidas aos utentes dos refeitórios.
2. O representante do ADJUDICANTE em cada estabelecimento deverá assistir diariamente à distribuição das refeições e proceder ao controlo das quantidades servidas a cada utente.
3. A ausência do representante da firma não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas técnicas deste caderno de encargos.
4. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento de refeições por motivos não imputáveis ao Adjudicatário (falta de água, eletricidade ou outros), o representante do estabelecimento informará de imediato, pelo meio mais rápido, os Recursos Humanos da entidade adjudicante.

Cláusula 7ª

DECISÃO APÓS A VERIFICAÇÃO

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o Coordenador/representante do estabelecimento (eventualmente presente no estabelecimento) aceita ou rejeita as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o Adjudicatário substituir e remover, de imediato, e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderão os representantes dos diferentes estabelecimentos efetuá-las a expensas do Adjudicatário.
2. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o Adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.



3. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, o Adjudicatário indemnizará o ADJUDICANTE no valor correspondente ao número total de refeições servidas no mês nesse refeitório em que se verificar o sucedido, independentemente do direito de rescisão do contrato.
4. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo Adjudicatário.
5. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, a Coordenação/representante do estabelecimento deve:
 - 5.1. Informar o representante da empresa na unidade que não deve remover as amostras referidas na cláusula 10ª, deste caderno de encargos;
 - 5.2. Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades competentes;
 - 5.3. Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
 - 5.4. Informar, pela via mais rápida, a Direção do ADJUDICANTE;
 - 5.5. Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes.

Cláusula 8ª

1. No próprio dia de execução do serviço de refeições, pode o representante/ coordenador de estabelecimento (ou quem tenha delegações para o efeito), até às 9.30H, informar o representante da empresa caso se verifique um aumento do número de refeições até um limite máximo de 20% do número de utilizadores diários, ou proceder ao cancelamento de refeições, até um limite máximo de 5% do número de refeições/dia, não devendo estas serem incluídas no registo das refeições encomendadas.
2. O controlo das refeições fornecidas pela firma será efetuado diariamente, tendo em conta o número de refeições solicitadas pelo representante/coordenador do estabelecimento no dia



Cláusula 9ª

CONTROLO

1. Sempre que sejam efetuadas visitas às instalações da cantina do estabelecimento, pelo representante/Coordenador do mesmo, bem como pela Direção do ADJUDICANTE ou seu representante, ou ainda por alguma entidade oficial com competências específicas na área alimentar, o adjudicatário obriga-se a facultar, caso seja solicitado, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a 72 horas).
2. O adjudicatário tem obrigatoriamente que preencher e facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, os quais devem estar devidamente arquivados no refeitório.
3. O adjudicatário tem obrigatoriamente que recolher amostras diárias do prato confeccionado. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados, uma no princípio, uma no meio e uma no fim do serviço de fornecimento da refeição. A recolha deve ser efetuada dos pratos a distribuir aos utentes e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as três amostras serão catalogadas e refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração.
4. O ADJUDICANTE poderá, caso assim o entenda, recolher amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.
5. O Adjudicatário obriga-se a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios.



Cláusula 10ª

IRREGULARIDADES

1. As irregularidades constatadas e não resolvidas atempadamente pelo Adjudicatário, por forma a que a prestação do serviço diário não seja prejudicada, serão mencionadas no livro de “reclamações” e comunicadas à Direção do ADJUDICANTE, o mais breve possível.
2. Consideram-se irregularidades:
 - A má confeção da refeição;
 - A má qualidade da fruta;
 - A má qualidade da carne e do peixe;
 - Utilização de géneros interditos;
 - O não cumprimento das capitações;
 - A qualidade duvidosa dos géneros a incluir na refeição;

Cláusula 11ª

INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MATERIAL

1. O Adjudicatário poderá, antes de apresentar a sua proposta, tomar conhecimento direto das instalações, do equipamento e material de cada refeitório.
2. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa (se existir), a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal.
3. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
4. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza, na zona da cozinha, dispensa, sanitários dos funcionários, e desinfeção das instalações, como também pelos encargos com



os materiais e os produtos de limpeza adequados para utilização nos estabelecimentos onde são confeccionadas as refeições.

O Adjudicatário deve ainda zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.

5. O Adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, ficando a seu cargo os custos inerentes aos danos causados pelo seu pessoal por má-fé ou negligência. São da sua responsabilidade também os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
6. É da responsabilidade do Adjudicatário a manutenção de todo o equipamento elétrico e a gás existente nas cozinhas, nomeadamente descascadoras de batatas, máquinas de lavar louça, fritadeiras, arcas congeladoras, frigoríficos, trituradoras/varinhas mágicas, fogões, exaustores, cilindros, esquentadores, caldeiras, palamenta, etc., durante o período em que vigorar o contrato. Sempre que o Adjudicatário proceda à substituição de peças, ou à reparação de algum dos equipamentos, tem obrigatoriamente que informar o ADJUDICANTE.
7. A manutenção do equipamento da cozinha obedece, obrigatoriamente, às condições seguintes:
 - 7.1. Verificação técnica, no mínimo, duas vezes por ano do respetivo equipamento (incluindo motores ou peças que façam parte do equipamento interno e que se encontrem instalados no exterior do edifício) e sempre que seja necessário;
 - 7.2. Envio do relatório sobre cada verificação técnica, aos Recursos Humanos do ADJUDICANTE;
 - 7.3. Execução de todas as reparações necessárias do equipamento referido no ponto 7 desta cláusula, com peças de origem ou similar.



8. O Adjudicatário, antes de proceder a qualquer reparação, deverá contactar o ADJUDICANTE, a fim de confirmar se os respetivos equipamentos se encontram dentro dos prazos de garantia.
9. Sempre que o valor de reparação dos equipamentos for superior ao valor comercial de um novo (da mesma gama), deverá o Adjudicatário remeter informação (com o valor do orçamento anexo) ao ADJUDICANTE, o qual, após solicitar um segundo orçamento, poderá optar por proceder à substituição do equipamento em causa.
10. Os encargos com a limpeza profunda da chaminé e exaustor (motor, conduta e filtros), bem como restante equipamento das diferentes unidades dos dois estabelecimentos são da responsabilidade do Adjudicatário.
11. Os encargos com o gás, energia elétrica e água são suportados pelo Adjudicante.
12. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos.
13. Em caso de problemas com os produtos armazenados o ADJUDICANTE não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos que venham a surgir.
14. É responsabilidade do Adjudicatário o fornecimento de toalhetes de papel para as mesas e/ou tabuleiros, de guardanapos de papel, bem como o empacotamento de talheres e do pão em todos os estabelecimentos.
15. Os encargos com os telefones e outros serviços, que a pedido do Adjudicatário sejam eventualmente postos à sua disposição, são por ele suportados.
16. O Adjudicatário terá que possuir, em cada uma das unidades onde é confeccionada a refeição, 1 kit de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura, com um mínimo de 12 elementos.



17. No início da prestação do serviço a Coordenação/representante de cada estabelecimento entregará ao Adjudicatário o inventário do equipamento, existente em cada um dos refeitórios, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará anexo à ata a subscrever por ambas as partes.

No final do contrato, a Coordenação/representante de cada estabelecimento, em articulação com o Adjudicatário, procederá à realização do inventário, por forma a registar o estado de conservação do mesmo e, em caso de existência de prejuízos, responsabilizar o Adjudicatário pelos mesmos.

18. Se durante o período de vigência do contrato, o ADJUDICANTE proceder ao fornecimento de equipamento novo em qualquer dos refeitórios, e se aquando da realização do inventário no final do contrato, for confirmado ter havido por parte do pessoal do Adjudicatário negligência ou mau uso do respetivo equipamento, fica o Adjudicatário obrigado a proceder à substituição do equipamento em causa quando cessar o contrato.

19. O Adjudicatário não pode efetuar a transferência de qualquer peça de equipamento pertença do refeitório para outro, sem prévia autorização do ADJUDICANTE.

20. Sempre que o adjudicatário não cumpra os prazos estipulados para execução da limpeza e arrumação das instalações, de acordo com o caderno de encargos, ser-lhe-á aplicada uma penalidade no valor de € 100,00 (cem euros) por estabelecimento e por cada dia de incumprimento, sem prejuízo do direito de rescisão do contrato, caso o Adjudicante assim o entenda.

Cláusula 12ª

CONFEÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA OUTROS FINS

1. É vedado ao Adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, à exceção do fornecimento para as unidades mencionadas neste caderno de



encargos (desde que salvaguardados os requisitos necessários ao transporte e conservação), ou salvo situações que têm que ter a concordância da Direção do ADJUDICANTE.

2. Caso seja detetada a utilização indevida dos espaços pelos colaboradores do Adjudicatário fora do horário de funcionamento dos mesmos, sem que tenham autorização expressa do Adjudicante, fica o Adjudicatário sujeito ao pagamento de uma coima no valor de 1.000,00€, por cada situação detetada;
3. É também vedado ao Adjudicatário introduzir refeições, ou componentes de refeições, fabricadas externamente, sem prévia autorização da entidade Adjudicante e devida fundamentação.

Cláusula 13ª

PESSOAL

1. O Adjudicatário fica responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos causados por eles nos refeitórios dos estabelecimentos, no equipamento, material ou a terceiros.
2. O Adjudicatário na sua proposta terá obrigatoriamente que apresentar uma lista com a designação do número de trabalhadores em serviço em cada cozinha com a respetiva categoria, de acordo com o constante dos ANEXOS, Quadro D, deste caderno de encargos.
3. Sempre que o número de funcionários referido no Quadro D, dos Anexos deste caderno de encargos não seja respeitado, nem apresentada uma justificação considerada válida pelo ADJUDICANTE, será aplicada uma penalidade no valor de 100 € por trabalhador e por cada dia de incumprimento.
4. Sempre que não forem respeitados o número e as categorias do pessoal mencionado neste caderno de encargos e as indicadas na proposta do adjudicatário, ou sempre que seja colocado pessoal a tempo parcial em substituição de pessoal a tempo inteiro, será aplicada



- uma penalidade no valor de € 50,00 (cinquenta euros) por cada trabalhador e por cada dia de ausência.
5. O Adjudicatário apresentará à entidade Adjudicante, sempre que esta o solicite, os seguintes elementos relativos ao pessoal:
- 5.1. Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
 - 5.2. Categoria e vencimento de cada um, comprovado pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - 5.3. Horário de trabalho;
 - 5.4. Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório;
 - 5.5. Declaração médica que ateste o bom estado de saúde do pessoal ao serviço;
 - 5.6. Declaração comprovativa da existência das certidões de Registo Criminal do pessoal adstrito ao serviço.
6. O Adjudicatário tem, obrigatoriamente, que proceder à afixação dos mapas do pessoal em cada estabelecimento, com a indicação dos nomes, categorias profissionais, bem como os horários de trabalho de cada um.
7. Para efeitos de alteração dos mapas do pessoal referido no número anterior, o Adjudicatário tem obrigatoriamente que, no prazo máximo de 5 dias úteis, informar os recursos humanos do ADJUDICANTE da situação para proceder à respetiva alteração.
8. Sempre que se verifique uma transferência ou substituição do pessoal da responsabilidade do Adjudicatário em alguma das unidades, este tem que dar conhecimento desse facto ao ADJUDICANTE, no prazo máximo de 5 dias úteis.
9. É da responsabilidade do adjudicatário a arrumação e limpeza da área da cozinha (louça, todo o equipamento, chão, vidros, paredes, etc.), bem como despensa e sanitários de utilização adstritos à utilização pelo pessoal do Adjudicatário, das unidades de todos os estabelecimentos.



10. O pessoal deverá estar devidamente identificado e cumprir as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável na indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao Adjudicatário.
11. O Adjudicatário deverá apresentar na sua proposta as ações de formação (com referência ao número de horas) que o pessoal adstrito aos estabelecimentos mencionados no Anexo I deste caderno de encargos, irá realizar no período em que vigorar o contrato, bem como calendarização das mesmas (ou sua previsão).
12. Os comprovativos de participação nas ações de formação (que poderá ser cópia do documento) referidas no número anterior, deverão estar arquivados, em pasta própria, no respetivo estabelecimento, para consulta pelo Adjudicante, ou por entidades oficiais, sempre que o entender.

Cláusula 14ª

SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO

1. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.
2. O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições gerais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que carece por motivo de acidente de trabalho.
3. É responsabilidade do adjudicatário, providenciar ações de formação ao pessoal que irá desempenhar funções nos refeitórios escolares, de modo a que apreendam as normas básicas de higiene e segurança no trabalho.



4. Em caso de negligência do adjudicatário no cumprimento das obrigações estabelecidas nas cláusulas anteriores, a fiscalização poderá tomar, à custa dele, as providências que se revelem necessárias, sem que tal facto diminua as responsabilidades do adjudicatário.