



cercimarante
... para todos!

CERCIMARANTE

COOPERATIVA PARA A EDUCAÇÃO E REABILITAÇÃO DE CIDADÃOS COM INCAPACIDADES, CRL

CONCURSO PÚBLICO 02/2019

**Prestação de Serviços de Confeção e Fornecimento de
Refeições**

CADERNO DE ENCARGOS

Dezembro de 2019



PARTE I

Capítulo I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º

Enquadramento

1. O presente procedimento, de acordo com a descrição apresentada nas Especificações Técnicas – Parte II, tem por objeto a prestação de serviços de confeção e fornecimento de refeições, por um contrato de aquisição de serviços para a Cercimarante.
2. Na execução da prestação de serviços abrangida pelo supracitado contrato, observar-se-á as cláusulas do contrato e o estabelecido em todos os documentos que dele fazem parte integrante.
3. Para além dos regulamentos e dos documentos normativos referidos neste Caderno de Encargos, fica o prestador de serviços obrigado ao pontual cumprimento de todos os demais que se encontrem em vigor e que se relacionem com o objeto do contrato.
4. A responsabilidade pela prestação de serviços incluída no contrato, seja qual for o agente executor, será sempre do concorrente e só dele, não reconhecendo a Cercimarante (doravante designado por **Entidade Adjudicante**) a existência de quaisquer outros que trabalhem por conta ou em combinação com o prestador de serviços.
5. Em tudo o que não estiver expressamente previsto no presente Caderno de Encargos, serão observadas as disposições constantes das normas legais em vigor.

Artigo 2.º

Objeto

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar no âmbito do procedimento pré-contratual por Concurso Público com Publicação de Anúncio no Jornal Oficial da União Europeia, que tem por objeto principal a “Prestação de serviços de confeção e fornecimento de refeições”, nos termos do Código dos Contratos Públicos (doravante designado abreviadamente por CCP), republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, nas condições definidas nas Cláusulas Técnicas descritas na Parte II.

Artigo 3.º

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
 - 1.1. 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 presente Caderno de Encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo Adjudicatário.
- 1.2. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
- 1.3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número 1.1 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (doravante designado abreviadamente por CCP) e aceites pelo Adjudicatário, nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Artigo 4.º

Local da Prestação de Serviços

As refeições serão confeccionadas na cozinha das instalações do Centro de Formação e Reabilitação Profissional da Cercimarante, sitas na rua do Miradouro, n.º 869, 4600-670 Amarante.

Artigo 5.º

Prazo de Vigência

1. O contrato entra em vigor no dia útil seguinte à data de celebração do respetivo contrato escrito.
2. Sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da sua cessação, o contrato terminará a sua vigência quando for atingido o primeiro dos seguintes limites:
 - a. Prazo de execução máximo de 12 (doze) meses;
 - b. Valor do preço contratual.
3. Durante o período de vigência do contrato, o prestador de serviços não pode efetuar qualquer alteração ao preço e às condições acordadas com a Entidade Adjudicante.

Capítulo II

OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

SECÇÃO I

OBRIGAÇÕES DO PRESTADOR DE SERVIÇOS

Artigo 6.º

Obrigações Principais do Prestador de Serviços

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato, decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:



- 1.1 Prestar os serviços identificados na sua proposta, nos locais definidos pela Entidade Adjudicante, e conforme as normas legais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade, e os requisitos técnicos mínimos definidos neste Caderno de Encargos;
- 1.2 Assegurar o aprovisionamento dos géneros alimentícios e a sua armazenagem sob reserva do bom funcionamento dos equipamentos necessários ao rigoroso cumprimento dos serviços a prestar;
- 1.3 Confeccionar as refeições até ao horário definido, e o mais próximo possível do momento do transporte;
- 1.4 Acondicionar as refeições nas caixas isotérmicas adequadas;
- 1.5 Assegurar a gestão técnica do refeitório localizado nas instalações do Centro de Formação e Reabilitação Profissional da Cercimarante;
- 1.6 Responsabilizar-se por todos os encargos com o pessoal;
- 1.7 Fornecer os uniformes para todo o pessoal afeto aos serviços objeto do contrato;
- 1.8 Proceder ao despejo do lixo até ao exterior no local adequado, bem como à limpeza da cozinha;
- 1.9 Cumprir e fazer cumprir as normas legais aplicáveis à prestação de serviços;
- 1.10 Designar um gestor de cliente, que servirá de interlocutor com o representante da Entidade Adjudicante, em todos os aspetos de execução do contrato;
- 1.11 Realizar todas as tarefas solicitadas pela Entidade Adjudicante e abrangidas pelo contrato a celebrar, com a diligência e qualidade requeridas e exigíveis pelo tipo de serviço em causa;
- 1.12 Executar os serviços objeto do contrato em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário à sua utilização, garantindo ainda a sua conformidade com as normas legais que lhes são aplicáveis;
- 1.13 Garantir as condições de segurança e saúde do trabalho a todos os colaboradores, cumprindo a legislação aplicável nesta matéria e as respetivas apólices de seguros de acidentes de trabalho;
- 1.14 Prestar os serviços objeto do presente procedimento em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos concursais e no contrato, bem como no Código dos Contractos Públicos, nos regulamentos em vigor que se relacionem com os serviços a prestar e na restante legislação aplicável, incluindo no que seja aplicável ao fornecimento de bens, as normas nacionais e comunitárias, as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais e as instruções de fabricantes, produtores, industriais e transportadores ou de entidades detentoras de patentes;

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAD / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





- 1.15 Responsabilizar-se pela qualidade e pelas condições higiénico-sanitárias das refeições servidas e dos locais de confeção, sendo responsável por todos os danos e prejuízos causados à Entidade Adjudicante e terceiros, nomeadamente nas situações de intoxicação alimentar;
- 1.16 Responsabilizar-se por todos os danos causados à Entidade Adjudicante relativos aos serviços identificados na sua proposta e que resultem da ação ou omissão do(s) seus profissional(ais);
- 1.17 Executar os serviços com absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência;
- 1.18 Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à Entidade Adjudicante os factos que tornem total ou parcialmente impossível a prestação de serviços objeto do procedimento, ou o cumprimento de outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a Entidade Adjudicante.
- 1.19 Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
- 1.20 Disponibilizar à Entidade Adjudicante a informação relevante para a gestão dos contratos;
- 1.21 Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições em que é efetuada a prestação de serviços, assim como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem, de acordo com as circunstâncias;
- 1.22 Comunicar à Entidade Adjudicante qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para a prestação de serviços, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
- 1.23 Responsabilizar-se por quaisquer encargos decorrentes da utilização, na prestação, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças. Caso a Entidade Adjudicante vier a ser demandada por ter infringido qualquer dos direitos acima mencionados, o prestador de serviços indemnizá-la-á de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for.
- 1.24 Respeitar as normas aplicáveis em vigor em matéria social, laboral, ambiental e de igualdade de género, decorrentes do direito internacional, europeu, nacional ou regional;
- 1.25 Garantir a confidencialidade assim como manter sigilo quanto a toda a informação e conhecimento disponibilizados.

2. A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais, técnicos e/ou informáticos que sejam necessários e adequados ao cumprimento das obrigações a que está adstrito, bem como ao

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T: 255 410 930 F: 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAD / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gátão
T: 255 410 930 F: 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gátão
T: 255 410 930 F: 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

3. O adjudicatário tem como obrigação confeccionar as refeições nas instalações da Cercimarante, sendo pelo presente definido para as condições da cedência do espaço e dos respetivos serviços inerentes, o valor de 1.500,00 € (mil e quinhentos euros), que inclui o fornecimento de gás; de eletricidade; de água, dos produtos de limpeza, da palamenta e da manutenção dos equipamentos.
4. O adjudicatário tem ainda como obrigação, proceder à aquisição dos produtos hortícolas e fruta da época que a Cercimarante tenha disponibilidade de fornecer de acordo com a produção interna, a preços que pagariam a outras entidades pela aquisição destes produtos.

Artigo 7.º

Forma do fornecimento

1. O número de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de marcações tendo como base o registo de clientes, colaboradores e visitantes.
2. No caso de marcações no próprio dia, não é permitida a sua marcação após as 10:30h.
3. Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a manter, reuniões de coordenação com os representantes da Entidade Adjudicante, pelo menos com a periodicidade de uma reunião mensal, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião;
4. As reuniões previstas no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte da Entidade Adjudicante, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião;
5. Sem prejuízo da realização das reuniões de acompanhamento referidas no nº 1 da presente cláusula, a Entidade Adjudicante poderá, sempre que entender necessário, solicitar ao prestador de serviços os esclarecimentos de quaisquer questões relacionadas com o objeto ou a forma da prestação de serviços;
6. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo prestador de serviços devem ser integralmente redigidos em português;
7. O prestador de serviços não pode invocar qualquer tipo de pretexto resultante de desconhecimento da natureza, importância ou âmbito do fornecimento a realizar, para atenuar a responsabilidade que assume com a execução do contrato.
8. A Entidade Adjudicante designará um gestor do contrato, que disporá de poderes bastantes para resolver todas as questões que lhe sejam colocadas pelo prestador de serviços e o qual fará a inspeção e o acompanhamento do fornecimento.



Artigo 8.º

Controlo da execução e acompanhamento

1. A Entidade Adjudicante designará um gestor do contrato, que disporá de poderes bastantes para resolver todas as questões que lhe sejam colocadas pelo prestador de serviços e o qual fará a inspeção e o acompanhamento da prestação de serviços
2. O acompanhamento e a fiscalização da execução da prestação de serviços serão efetuados sempre que a Entidade Adjudicante o julgue conveniente.
3. A fiscalização da qualidade e da quantidade das refeições, assim como o controlo, do ponto de vista higiénico e sanitário será efetuada diretamente pelo gestor do contrato, ou por representante por si designado.
4. O prestador de serviços obriga-se a que o gestor do contrato superintenda e acompanhe regularmente a execução da prestação de serviços, em gabinete ou em campo, e se mantenha permanentemente informado sobre o estado da sua execução e sobre os aspetos técnicos com ela relacionados, esteja presente durante as ações de fiscalização e preste todos os esclarecimentos requeridos sobre a execução técnica do contrato;
5. O prestador de serviços deve facultar à Entidade Adjudicante, ou a qualquer outra entidade por esta nomeada, desde que devidamente credenciada, toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, bem como livre acesso a toda a documentação produzida no âmbito da execução do contrato, podendo fazer-se representar por pessoas devidamente credenciadas para o efeito.
6. A Entidade Adjudicante poderá impor a substituição do gestor do contrato quando este, de forma reiterada, faltar ao cumprimento das suas obrigações ou demonstrar falta de conhecimento das Cláusulas Técnicas do Caderno de Encargos, de que resulte prejuízo para o bom e atempado cumprimento das obrigações do prestador de serviços.
7. O prestador de serviços não pode invocar qualquer tipo de pretexto resultante de desconhecimento da natureza, importância ou âmbito da prestação de serviços, para atenuar a responsabilidade que assume com a execução do contrato.

Artigo 9.º

Inoperacionalidades ou discrepâncias

1. Se no decorrer da execução do contrato não se comprovar a total operacionalidade da prestação de serviços objeto do contrato, bem como a sua conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos nas Cláusulas Técnicas, a Entidade Adjudicante deve disso informar, por escrito, o prestador de serviços .
2. No caso previsto no número anterior, o prestador de serviços deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pela Entidade Adjudicante, às substituições ou



- correções necessárias para garantir a operacionalidade da prestação de serviços e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.
3. Após o prestador de serviços proceder às correções necessárias, no prazo respetivo, a Entidade Adjudicante efetua uma nova inspeção de aceitação, nos termos da cláusula anterior.
 4. Em situações não urgentes e imprevistas com a prestação de serviços, o prestador de serviços deve, num período de 24 horas apresentar à Entidade Adjudicação uma solução que colmate ou substitua a necessidade sem afetar a execução do contrato. Não obstante, se a discrepância incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, a Entidade Adjudicante poderá recorrer aos organismos com competência específica na matéria.
 5. Se a discrepância incidir sobre rejeição de produtos, por não cumprimento da legislação do setor alimentar em vigor, nomeadamente do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, o prestador de serviços poderá reclamar para a Entidade Adjudicante num prazo não superior a 24 horas, para o que deverá apresentar as provas dos factos invocados.
 6. A Entidade Adjudicante dará conhecimento da sua decisão no prazo de 5 (cinco) dias úteis. Decorrido aquele prazo sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites as justificações apresentadas pelo prestador de serviços.
 7. Os produtos rejeitados devem ser imediatamente identificados e segregados para um local próprio para esse fim, de forma a evitar a contaminação cruzada de outros produtos alimentares. Sempre que seja considerado pertinente deve ser enviada amostra para análise em laboratório competente.
 8. São excluídas de garantia todas as inoperacionalidade e discrepâncias que notoriamente resultarem de utilização abusiva ou de negligência da Entidade Adjudicante, bem como todas as anomalias resultantes de fraude, ação de terceiros, de caso fortuito ou força maior.
 9. Em caso de discrepância detetada no objeto do contrato, o prestador de serviços compromete-se a intervir, sem prejuízo do direito ao pagamento de honorários devidos, se esta resultar de facto que não lhe seja imputável.

Artigo 10.º

Conflitos de interesses e imparcialidade

1. O prestador de serviços deve prosseguir a sua atividade de acordo com a lei aplicável e com todas as regras de boa-fé, tomando todas as medidas necessárias para evitar a ocorrência de quaisquer situações que possam resultar em conflito de interesses para a Entidade Adjudicante.

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAD / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





2. O prestador de serviços obriga-se a não praticar qualquer ato ou omissão, que possa resultar em quaisquer ónus ou responsabilidades para a Entidade Adjudicante ou para os seus direitos e interesses.

Artigo 11.º

Dever de sigilo

1. O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Entidade Adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem podem ser objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo, a informação e a documentação que seja comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços, ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da Lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
4. As partes só podem divulgar as informações referidas nos números anteriores, na medida em que tal seja estritamente necessário à execução do contrato, mediante autorização da parte que as haja prestado, ou se forem estritamente necessárias ao exercício do direito de defesa em processo contencioso.
5. No caso previsto no número anterior, as partes devem garantir, em reciprocidade e em condições satisfatórias, a assunção, por escrito, de idêntico compromisso de confidencialidade pelos terceiros que acedam às informações abrangidas pelo dever de confidencialidade.
6. São suscetíveis de serem consideradas informações confidenciais, sem prejuízo de outras que as partes decidam qualificar como tal, as que, a serem divulgadas, possam causar danos a qualquer uma das partes ou a terceiros, ou perturbar o normal desenvolvimento dos trabalhos objeto deste Caderno de Encargos.

Artigo 12.º

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor pelo prazo de 5 (cinco) anos, a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAD / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





Artigo 13.º

Seguros

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguros, de todos os riscos que sejam legalmente abrangidos, nomeadamente:
 - a. Acidentes de Trabalho e Doenças Profissionais;
 - b. Responsabilidade Civil [TTR] de produtos (com especial relevo no risco de ocorrência de intoxicação alimentar ou qualquer outra lesão da responsabilidade do prestador de serviços).
2. É da exclusiva responsabilidade do prestador de serviços quaisquer danos patrimoniais e/ou corporais causados a terceiros por defeito no produto fabricado, podendo este ser final ou semiacabado.
3. A Entidade Adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguros referidos no número um da presente cláusula, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo que lhe for fixado.

SECÇÃO II

OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

Artigo 14.º

Obrigações Principais da Entidade Adjudicante

Constituem obrigações da Entidade Adjudicante:

1. Efetuar o controlo da qualidade e quantidade dos bens, designadamente no que respeita ao cumprimento das características técnicas, funcionais, de segurança, entre outras, contratadas, anotando os desvios detetados, identificando as causas, solicitando ao prestador de serviços a introdução de medidas corretivas, se aplicável;
2. Fiscalizar a execução dos serviços que tem por finalidade, nomeadamente:
 - a. Verificar se a execução dos serviços de refeições estão a ser prestados em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;
 - b. Verificar se o pessoal se encontra devidamente uniformizado e preparado;
 - c. Verificar se o número de colaboradores efetivamente ao serviço é o constante do mapa de pessoal;
 - d. Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares e demais exigências previstas na Parte II do presente do Caderno de Encargos;
 - e. Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar;
 - f. Verificar o cumprimento das ementas contratadas;
 - g. Assistir aos inventários;
 - h. Avaliar as reclamações e, caso as julgue procedentes, providenciar junto do prestador de serviços para que sejam satisfeitas e não se repitam as causas que as originaram;



- i. Rejeitar os géneros alimentares que não estejam nas devidas condições. Os géneros deverão ser, de imediato, substituídos pelo prestador de serviços de modo a que, quer a confeção cuidada quer o serviço, não sofra atrasos.
3. Cooperar, prestando com exatidão e atempadamente todas informações necessárias, indicando, entre outras, as circunstâncias que conheça e que razoavelmente deva ter por significativas alterações inerentes ao contrato a celebrar e documentos originais necessários à prestação de serviços;
4. Efetuar, nos prazos contratualmente fixados, os pagamentos das quantias devidas e quaisquer outros encargos da sua responsabilidade.

Artigo 15.º

Preço contratual

1. O preço contratual não poderá exceder o valor base global de 385.000,00€ (trezentos e oitenta e cinco mil euros), acrescido de imposto sobre o valor acrescentado (IVA) à taxa legal em vigor, significando esse o preço máximo que a Entidade Adjudicante está disposta a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do contrato a celebrar.
2. A violação do parâmetro base implica a consequência prevista na alínea b) do n.º 2 do artigo 70.º do Código dos Contratos Públicos.
3. Pela execução dos serviços objeto do contrato, bem como o cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, pressupõe o pagamento ao prestador de serviços, do valor apresentado na proposta, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
4. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à Entidade Adjudicante, nomeadamente aos relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Artigo 16.º

Condições de pagamento

1. O pagamento da prestação de serviços objeto do presente procedimento será efetuado em prestações mensais de acordo com o número de refeições efetivamente fornecidas mensalmente.
2. Para efeitos de pagamento, o prestador de serviços deverá apresentar à Entidade Adjudicante as correspondentes faturas com a antecedência de 30 dias em relação à data do seu vencimento.

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAD / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





3. O pagamento será efetuado pela Entidade Adjudicante no prazo máximo de 30 dias, após a apresentação da respetiva fatura, a qual só pode ser emitida após o vencimento integral das obrigações.
4. Em caso de discordância por parte da Entidade Adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, esta deve comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este último obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou a proceder à regularização da situação.
5. Nas condições de pagamento a apresentar pelo prestador de serviços não podem ser propostos quaisquer adiantamentos.
6. Não há lugar à revisão ou atualização do preço contratual.
7. Qualquer atraso no pagamento das faturas referidas, a presente cláusula não autoriza o prestador de serviços a invocar a exceção de não cumprimento de qualquer das obrigações que lhe sejam incumbidas, salvo nos casos previstos no artigo 327.º do CCP.

Capítulo III

PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

Artigo 17.º

Penalidades Contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a Entidade Adjudicante pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária de 0,2% por cada dia de atraso, ou por cada dia em que se detete não conformidades no fornecimento, com referência ao valor total do contrato.
2. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do prestador de serviços, este ficará sujeito a uma multa correspondente ao valor das refeições em falta e indemnizará a Entidade Adjudicante das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de refeições alternativa.
3. Sempre que se verifique uma suspensão, parcial ou temporária, por razões imputáveis à Entidade Adjudicante, o prestador de serviços terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições, entretanto marcadas.
4. O prestador de serviços é responsável pelos prejuízos causados pelo pessoal ao serviço nas instalações, equipamentos, material e a terceiros.
5. Sempre que forem obtidas, pela Entidade Adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios creditados ou de referência com resultados não aceitáveis, no que respeita à qualidade dos alimentos, fica o prestador sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poderá ser-lhe aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições servidas nesse refeitório, no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato conforme adiante definido.



6. Sempre que forem realizadas auditorias pela Entidade Adjudicante ou por outras entidades oficiais, que verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato (exemplo, serviço não aceitável no que respeita à ementa e respetiva quantidade), a Entidade Adjudicante poderá exigir o pagamento da totalidade das refeições marcadas para esse dia, sem prejuízo da possibilidade de rescisão do contrato.

Artigo 18.º

Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes, que resulte de causa de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - 3.1. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do prestador de serviços, na parte em que estes intervenham;
 - 3.2. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - 3.3. Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - 3.4. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
 - 3.5. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços, cuja causa, propagação ou proporções, se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - 3.6. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços, não devidas a sabotagem;
 - 3.7. 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.

Artigo 19.º

Resolução da parte da Entidade Adjudicante

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na Lei, a Entidade Adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:
 - 1.1. Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao prestador de serviços;
 - 1.1.1. Incumprimento, por parte do prestador de serviços e/ou do(s) colaborador(es) por ele a afetar, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas pelos representantes do contraente público no exercício do poder de direção sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;
 - 1.1.2. Cessão da posição contratual ou subcontratação realizadas com inobservância dos termos e limites previstos na Lei ou no Contrato;
 - 1.2. Por razões de interesse público, devidamente fundamentado.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela Entidade Adjudicante.

Artigo 20.º

Resolução da parte do Prestador de Serviços

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na Lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato em caso de:
 - 1.1. Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias;
 - 1.2. Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável à Entidade Adjudicante;
 - 1.3. Incumprimento de obrigações pecuniárias pela Entidade Adjudicante, por período superior a 6 (seis) meses ou quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.
2. O direito de resolução é exercido por via judicial.



3. Nos casos previstos no ponto 1.3., o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada pelo prestador de serviços à Entidade Adjudicante, a qual produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se o contraente público cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

Capítulo IV **RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS**

Artigo 21.º

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo da área de jurisdição da Entidade Adjudicante, com expressa renúncia a qualquer outro.

Capítulo V **DISPOSIÇÕES FINAIS**

Artigo 22.º

Denúncia

O presente contrato pode ser denunciado por qualquer uma das partes, nos termos dos Código dos Contratos Públicos, respeitando um aviso prévio de 30 dias, não havendo lugar à obrigação de manutenção.

Artigo 23.º

Subcontratação e cessão da posição contratual

É aplicável, relativamente à subcontratação e à cessão da posição contratual, o preceituado nos artigos 316.º e seguintes do CCP.

Artigo 24.º

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato;
2. No caso das comunicações do prestador de serviços à Entidade Adjudicante, as mesmas devem ser dirigidas ao gestor do contrato, a identificar no contrato;
3. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte, por escrito e com aviso de receção;



4. Qualquer comunicação efetuada através de correio eletrónico ou outro meio de transmissão escrita ou eletrónica de dados, considera-se feita na data da respetiva expedição, salvo no que respeita às comunicações que tenham como destinatário a Entidade Adjudicante e que sejam efetuadas após as 17 horas do local da receção ou em dia não útil nesse mesmo local, as quais se presumem feitas às 10 horas do dia útil seguinte.

Artigo 25.º

Contagem dos prazos

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

Artigo 26.º

Legislação aplicável

Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições constantes do Código dos Contratos Públicos, na sua atual redação, Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto e demais legislação aplicável.

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T: 255 410 930 F: 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAD / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gatão
T: 255 410 930 F: 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gatão
T: 255 410 930 F: 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





Parte II

Cláusulas Técnicas

Cláusula 27.^a

Termos da execução do contrato

1. O fornecimento dos bens, no âmbito do presente procedimento, inclui a confeção e fornecimento refeições, devendo ser o seguinte:

	TIPO DE REFEIÇÃO	Nº REFEIÇÕES POR DIA	N.º DIAS POR ANO	TOTAL
CFRP - Centro de Formação e Reabilitação Profissional	Almoço	100	221	22.100
CAO – Centro e Atividades Operacionais	Almoço	109	235	25.615
ERPI – Estrutura Residencial para Idosos	Almoço	44	365	16.060
Lar Residencial Amália Mota	Almoço	16	365	5.840
	Jantares ERPI e CFRP	58	365	21.170
	Pequeno-Almoço CFRP	80	221	17.680
	Lanche CFRP	80	221	17.680

Cláusula 28.^a

Horário de funcionamento

O horário de funcionamento do serviço de refeições principais e intermédias é o seguinte:

Pequeno-Almoço: 10h50m

Almoço: 12h15m na ERPI, 12h30m na sede e 13h no CFRP

Lanche: 16h00m

Jantar: 19h00 na ERPI e 19h15 no LRAM

Durante o prazo de execução do contrato a Entidade Adjudicante poderá solicitar a alteração dos horários acima indicados.

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





Cláusula 29.^a

Ementas

1. As refeições objecto do concurso deverão ser fornecidas em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção e conservação.

As ementas devem ser previamente aprovadas pela Entidade Adjudicante, com a antecedência mínima de quinze dias.

As ementas a utilizar nas primeiras quatro semanas de funcionamento, serão as apresentadas a concurso. Deverão ser ainda anexas ementas de dieta para as mesmas semanas.

Devem ainda ser observadas as capitações constantes do **Anexo – Capitações dos Alimentos** deste Caderno de Encargos.

2. Na composição da ementa diária devem ter em consideração os seguintes aspetos:

2.1. Almoço e jantar: sopa, prato, pão, sobremesa e bebida (água)

- i. **Sopa:** Como base podem ser utilizados cereais e seus derivados e/ou leguminosas (no mínimo 1 vez por semana) e/ou tubérculos. Se optar por colocar na mesma sopa leguminosas, tubérculos e cereais/seus derivados deverá reduzir a quantidade de cada. Para além do glicídico, a sopa deve conter na base hortícolas frescos;

- Dar preferência a sopa com hortícolas inteiros;
- sopas tipo creme aveludado, no máximo duas vezes por semana;
- incluir no mínimo 4 variedades de legumes/hortaliças
- obrigatoriamente em todas as sopas pelo menos uma hortaliça; ^[1] ^[2] ^[3] ^[4] ^[5] ^[6] ^[7] ^[8] ^[9] ^[10] ^[11] ^[12] ^[13] ^[14] ^[15] ^[16] ^[17] ^[18] ^[19] ^[20] ^[21] ^[22] ^[23] ^[24] ^[25] ^[26] ^[27] ^[28] ^[29] ^[30] ^[31] ^[32] ^[33] ^[34] ^[35] ^[36] ^[37] ^[38] ^[39] ^[40] ^[41] ^[42] ^[43] ^[44] ^[45] ^[46] ^[47] ^[48] ^[49] ^[50] ^[51] ^[52] ^[53] ^[54] ^[55] ^[56] ^[57] ^[58] ^[59] ^[60] ^[61] ^[62] ^[63] ^[64] ^[65] ^[66] ^[67] ^[68] ^[69] ^[70] ^[71] ^[72] ^[73] ^[74] ^[75] ^[76] ^[77] ^[78] ^[79] ^[80] ^[81] ^[82] ^[83] ^[84] ^[85] ^[86] ^[87] ^[88] ^[89] ^[90] ^[91] ^[92] ^[93] ^[94] ^[95] ^[96] ^[97] ^[98] ^[99] ^[100] ^[101] ^[102] ^[103] ^[104] ^[105] ^[106] ^[107] ^[108] ^[109] ^[110] ^[111] ^[112] ^[113] ^[114] ^[115] ^[116] ^[117] ^[118] ^[119] ^[120] ^[121] ^[122] ^[123] ^[124] ^[125] ^[126] ^[127] ^[128] ^[129] ^[130] ^[131] ^[132] ^[133] ^[134] ^[135] ^[136] ^[137] ^[138] ^[139] ^[140] ^[141] ^[142] ^[143] ^[144] ^[145] ^[146] ^[147] ^[148] ^[149] ^[150] ^[151] ^[152] ^[153] ^[154] ^[155] ^[156] ^[157] ^[158] ^[159] ^[160] ^[161] ^[162] ^[163] ^[164] ^[165] ^[166] ^[167] ^[168] ^[169] ^[170] ^[171] ^[172] ^[173] ^[174] ^[175] ^[176] ^[177] ^[178] ^[179] ^[180] ^[181] ^[182] ^[183] ^[184] ^[185] ^[186] ^[187] ^[188] ^[189] ^[190] ^[191] ^[192] ^[193] ^[194] ^[195] ^[196] ^[197] ^[198] ^[199] ^[200] ^[201] ^[202] ^[203] ^[204] ^[205] ^[206] ^[207] ^[208] ^[209] ^[210] ^[211] ^[212] ^[213] ^[214] ^[215] ^[216] ^[217] ^[218] ^[219] ^[220] ^[221] ^[222] ^[223] ^[224] ^[225] ^[226] ^[227] ^[228] ^[229] ^[230] ^[231] ^[232] ^[233] ^[234] ^[235] ^[236] ^[237] ^[238] ^[239] ^[240] ^[241] ^[242] ^[243] ^[244] ^[245] ^[246] ^[247] ^[248] ^[249] ^[250] ^[251] ^[252] ^[253] ^[254] ^[255] ^[256] ^[257] ^[258] ^[259] ^[260] ^[261] ^[262] ^[263] ^[264] ^[265] ^[266] ^[267] ^[268] ^[269] ^[270] ^[271] ^[272] ^[273] ^[274] ^[275] ^[276] ^[277] ^[278] ^[279] ^[280] ^[281] ^[282] ^[283] ^[284] ^[285] ^[286] ^[287] ^[288] ^[289] ^[290] ^[291] ^[292] ^[293] ^[294] ^[295] ^[296] ^[297] ^[298] ^[299] ^[300] ^[301] ^[302] ^[303] ^[304] ^[305] ^[306] ^[307] ^[308] ^[309] ^[310] ^[311] ^[312] ^[313] ^[314] ^[315] ^[316] ^[317] ^[318] ^[319] ^[320] ^[321] ^[322] ^[323] ^[324] ^[325] ^[326] ^[327] ^[328] ^[329] ^[330] ^[331] ^[332] ^[333] ^[334] ^[335] ^[336] ^[337] ^[338] ^[339] ^[340] ^[341] ^[342] ^[343] ^[344] ^[345] ^[346] ^[347] ^[348] ^[349] ^[350] ^[351] ^[352] ^[353] ^[354] ^[355] ^[356] ^[357] ^[358] ^[359] ^[360] ^[361] ^[362] ^[363] ^[364] ^[365] ^[366] ^[367] ^[368] ^[369] ^[370] ^[371] ^[372] ^[373] ^[374] ^[375] ^[376] ^[377] ^[378] ^[379] ^[380] ^[381] ^[382] ^[383] ^[384] ^[385] ^[386] ^[387] ^[388] ^[389] ^[390] ^[391] ^[392] ^[393] ^[394] ^[395] ^[396] ^[397] ^[398] ^[399] ^[400] ^[401] ^[402] ^[403] ^[404] ^[405] ^[406] ^[407] ^[408] ^[409] ^[410] ^[411] ^[412] ^[413] ^[414] ^[415] ^[416] ^[417] ^[418] ^[419] ^[420] ^[421] ^[422] ^[423] ^[424] ^[425] ^[426] ^[427] ^[428] ^[429] ^[430] ^[431] ^[432] ^[433] ^[434] ^[435] ^[436] ^[437] ^[438] ^[439] ^[440] ^[441] ^[442] ^[443] ^[444] ^[445] ^[446] ^[447] ^[448] ^[449] ^[450] ^[451] ^[452] ^[453] ^[454] ^[455] ^[456] ^[457] ^[458] ^[459] ^[460] ^[461] ^[462] ^[463] ^[464] ^[465] ^[466] ^[467] ^[468] ^[469] ^[470] ^[471] ^[472] ^[473] ^[474] ^[475] ^[476] ^[477] ^[478] ^[479] ^[480] ^[481] ^[482] ^[483] ^[484] ^[485] ^[486] ^[487] ^[488] ^[489] ^[490] ^[491] ^[492] ^[493] ^[494] ^[495] ^[496] ^[497] ^[498] ^[499] ^[500] ^[501] ^[502] ^[503] ^[504] ^[505] ^[506] ^[507] ^[508] ^[509] ^[510] ^[511] ^[512] ^[513] ^[514] ^[515] ^[516] ^[517] ^[518] ^[519] ^[520] ^[521] ^[522] ^[523] ^[524] ^[525] ^[526] ^[527] ^[528] ^[529] ^[530] ^[531] ^[532] ^[533] ^[534] ^[535] ^[536] ^[537] ^[538] ^[539] ^[540] ^[541] ^[542] ^[543] ^[544] ^[545] ^[546] ^[547] ^[548] ^[549] ^[550] ^[551] ^[552] ^[553] ^[554] ^[555] ^[556] ^[557] ^[558] ^[559] ^[560] ^[561] ^[562] ^[563] ^[564] ^[565] ^[566] ^[567] ^[568] ^[569] ^[570] ^[571] ^[572] ^[573] ^[574] ^[575] ^[576] ^[577] ^[578] ^[579] ^[580] ^[581] ^[582] ^[583] ^[584] ^[585] ^[586] ^[587] ^[588] ^[589] ^[590] ^[591] ^[592] ^[593] ^[594] ^[595] ^[596] ^[597] ^[598] ^[599] ^[600] ^[601] ^[602] ^[603] ^[604] ^[605] ^[606] ^[607] ^[608] ^[609] ^[610] ^[611] ^[612] ^[613] ^[614] ^[615] ^[616] ^[617] ^[618] ^[619] ^[620] ^[621] ^[622] ^[623] ^[624] ^[625] ^[626] ^[627] ^[628] ^[629] ^[630] ^[631] ^[632] ^[633] ^[634] ^[635] ^[636] ^[637] ^[638] ^[639] ^[640] ^[641] ^[642] ^[643] ^[644] ^[645] ^[646] ^[647] ^[648] ^[649] ^[650] ^[651] ^[652] ^[653] ^[654] ^[655] ^[656] ^[657] ^[658] ^[659] ^[660] ^[661] ^[662] ^[663] ^[664] ^[665] ^[666] ^[667] ^[668] ^[669] ^[670] ^[671] ^[672] ^[673] ^[674] ^[675] ^[676] ^[677] ^[678] ^[679] ^[680] ^[681] ^[682] ^[683] ^[684] ^[685] ^[686] ^[687] ^[688] ^[689] ^[690] ^[691] ^[692] ^[693] ^[694] ^[695] ^[696] ^[697] ^[698] ^[699] ^[700] ^[701] ^[702] ^[703] ^[704] ^[705] ^[706] ^[707] ^[708] ^[709] ^[710] ^[711] ^[712] ^[713] ^[714] ^[715] ^[716] ^[717] ^[718] ^[719] ^[720] ^[721] ^[722] ^[723] ^[724] ^[725] ^[726] ^[727] ^[728] ^[729] ^[730] ^[731] ^[732] ^[733] ^[734] ^[735] ^[736] ^[737] ^[738] ^[739] ^[740] ^[741] ^[742] ^[743] ^[744] ^[745] ^[746] ^[747] ^[748] ^[749] ^[750] ^[751] ^[752] ^[753] ^[754] ^[755] ^[756] ^[757] ^[758] ^[759] ^[760] ^[761] ^[762] ^[763] ^[764] ^[765] ^[766] ^[767] ^[768] ^[769] ^[770] ^[771] ^[772] ^[773] ^[774] ^[775] ^[776] ^[777] ^[778] ^[779] ^[780] ^[781] ^[782] ^[783] ^[784] ^[785] ^[786] ^[787] ^[788] ^[789] ^[790] ^[791] ^[792] ^[793] ^[794] ^[795] ^[796] ^[797] ^[798] ^[799] ^[800] ^[801] ^[802] ^[803] ^[804] ^[805] ^[806] ^[807] ^[808] ^[809] ^[810] ^[811] ^[812] ^[813] ^[814] ^[815] ^[816] ^[817] ^[818] ^[819] ^[820] ^[821] ^[822] ^[823] ^[824] ^[825] ^[826] ^[827] ^[828] ^[829] ^[830] ^[831] ^[832] ^[833] ^[834] ^[835] ^[836] ^[837] ^[838] ^[839] ^[840] ^[841] ^[842] ^[843] ^[844] ^[845] ^[846] ^[847] ^[848] ^[849] ^[850] ^[851] ^[852] ^[853] ^[854] ^[855] ^[856] ^[857] ^[858] ^[859] ^[860] ^[861] ^[862] ^[863] ^[864] ^[865] ^[866] ^[867] ^[868] ^[869] ^[870] ^[871] ^[872] ^[873] ^[874] ^[875] ^[876] ^[877] ^[878] ^[879] ^[880] ^[881] ^[882] ^[883] ^[884] ^[885] ^[886] ^[887] ^[888] ^[889] ^[890] ^[891] ^[892] ^[893] ^[894] ^[895] ^[896] ^[897] ^[898] ^[899] ^[900] ^[901] ^[902] ^[903] ^[904] ^[905] ^[906] ^[907] ^[908] ^[909] ^[910] ^[911] ^[912] ^[913] ^[914] ^[915] ^[916] ^[917] ^[918] ^[919] ^[920] ^[921] ^[922] ^[923] ^[924] ^[925] ^[926] ^[927] ^[928] ^[929] ^[930] ^[931] ^[932] ^[933] ^[934] ^[935] ^[936] ^[937] ^[938] ^[939] ^[940] ^[941] ^[942] ^[943] ^[944] ^[945] ^[946] ^[947] ^[948] ^[949] ^[950] ^[951] ^[952] ^[953] ^[954] ^[955] ^[956] ^[957] ^[958] ^[959] ^[960] ^[961] ^[962] ^[963] ^[964] ^[965] ^[966] ^[967] ^[968] ^[969] ^[970] ^[971] ^[972] ^[973] ^[974] ^[975] ^[976] ^[977] ^[978] ^[979] ^[980] ^[981] ^[982] ^[983] ^[984] ^[985] ^[986] ^[987] ^[988] ^[989] ^[990] ^[991] ^[992] ^[993] ^[994] ^[995] ^[996] ^[997] ^[998] ^[999] ^[1000]

- ii. **Prato:** Cada prato deverá ser constituído por:

- **Componente proteica:**

- Um prato de peixe rico em ómeças 3 e 6 (p. ex. sardinha, carapau, chicharro, salmão, atum, cavala, sarda, arenque, truta, sável), quinzenalmente;
- Um prato de peixe à posta;
- Pratos com bacalhau
- **Carne:**
 - Pratos de aves ou criação, semanalmente;
 - Pratos de carne tipo bife / costeleta / escalope / carne assada ou ^[1] ^[2] ^[3] ^[4] ^[5] ^[6] ^[7] ^[8] ^[9] ^[10] ^[11] ^[12] ^[13] ^[14] ^[15] ^[16] ^[17] ^[18] ^[19] ^[20] ^[21] ^[22] ^[23] ^[24] ^[25] ^[26] ^[27] ^[28] ^[29] ^[30] ^[31] ^[32] ^[33] ^[34] ^[35] ^[36] ^[37] ^[38] ^[39] ^[40] ^[41] ^[42] ^[43] ^[44] ^[45] ^[46] ^[47] ^[48] ^[49] ^[50] ^[51] ^[52] ^[53] ^[54] ^[55] ^[56] ^[57] ^[58] ^[59] ^[60] ^[61] ^[62] ^[63] ^[64] ^[65] ^[66] ^[67] ^[68] ^[69] ^[70] ^[71] ^[72] ^[73] ^[74] ^[75] ^[76] ^[77] ^[78] ^[79] ^[80] ^[81] ^[82] ^[83] ^[84] ^[85] ^[86] ^[87] ^[88] ^[89] ^[90] ^[91] ^[92] ^[93] ^[94] ^[95] ^[96] ^[97] ^[98] ^[99] ^[100] ^[101] ^[102] ^[103] ^[104] ^[105] ^[106] ^[107] ^[108] ^[109] ^[110] ^[111] ^[112] ^[113] ^[114] ^[115] ^[116] ^[117] ^[118] ^[119] ^[120] ^[121] ^[122] ^[123] ^[124] ^[125] ^[126] ^[127] ^[128] ^[129] ^[130] ^[131] ^[132] ^[133] ^[134] ^[135] ^[136] ^[137] ^[138] ^[139] ^[140] ^[141] ^[142] ^[143] ^[144] ^[145] ^[146] ^[147] ^[148] ^[149] ^[150] ^[151] ^[152] ^[153] ^[154] ^[155] ^[156] ^[157] ^[158] ^[159] ^[160] ^[161] ^[162] ^[163] ^[164] ^[165] ^[166] ^[167] ^[168] ^[169] ^[170] ^[171] ^[172] ^[173] ^[174] ^[175] ^[176] ^[177] ^[178] ^[179] ^[180] ^[181] ^[182] ^[183] ^[184] ^[185] ^[186] ^[187] ^[188] ^[189] ^[190] ^[191] ^[192] ^[193] ^[194] ^[195] ^[196] ^[197] ^[198] ^[199] ^[200] ^[201] ^[202] ^[203] ^[204] ^[205] ^[206] ^[207] ^[208] ^[209] ^[210] ^[211] ^[212] ^[213] ^[214] ^[215] ^[216] ^[217] ^[218] ^[219] ^[220] ^[221] ^[222] ^[223] ^[224] ^[225] ^[226] ^[227] ^[228] ^[229] ^[230] ^[231] ^[232] ^[233] ^[234] ^[235] ^[236] ^[237] ^[238] ^[239] ^[240] ^[241] ^[242] ^[243] ^[244] ^[245] ^[246] ^[247] ^[248] ^[249] ^[250] ^[251] ^[252] ^[253] ^[254] ^[255] ^[256] ^[257] ^[258] ^[259] ^[260] ^[261] ^[262] ^[263] ^[264] ^[265] ^[266] ^[267] ^[268] ^[269] ^[270] ^[271] ^[272] ^[273]



- A carne deve ser servida sem peles e/ou gorduras visíveis;
- Evitar procedimentos que provoquem/originem ossos partidos.

- Ovo: um prato que inclua, no mínimo 4 vezes por mês;

- **Componente glicídica:**

- Semanalmente é obrigatório no mínimo, dois pratos que incluam leguminosas;
- O acompanhamento deverá ser constituído por batata, massa ou arroz.

- **Componente hortícolas:**

- Obrigatoriamente deve incluir produtos hortícolas cozidos ou crus na refeição diária, e adequados à ementa;
- Os hortícolas crus e/ou cozinhados devem ser passíveis de serem servidos e temperadas a gosto pelos clientes.

iii) Pão

- Pão de mistura, confeccionado no próprio dia, e embalado durante a semana.
- Broa de milho (sábado)
- Rosca (domingo)

iv) Sobremesa

Fruta crua da época (3 variedades)

- Variar (evitar repetir em dias consecutivos), dando preferência aos produtos da época.
- Deverá ser constituída diariamente com fruta ao natural, variada (no mínimo 3 variedades), dando preferência aos frutos da época;
- Simultaneamente com a fruta crua, poderá ainda haver:
- Salada de fruta (sem adição de açúcar, frutas em calda, sumos e/ou refrigerantes), no máximo uma vez por semana;
- Fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana.
- Doce/ gelatina de origem vegetal com fruta fresca/ gelado de leite, no máximo, uma vez quinzenalmente, alternando com a fruta cozida/assada;
- Composição de acordo com a Lista de Alimentos Autorizados.

v) Bebida: A única bebida permitida é a água.

2.2. Pequeno-almoço e lanche: um pão com guarnição (manteiga, doce/marmelada, queijo ou fiambre).



3. Nas ementas devem, ainda, ser tomados os seguintes aspetos:

3.1. Confeção

- i) As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em óptimo estado higiosanitário, de boa qualidade, dentro do prazo de validade e de acordo com as boas técnicas de confecção, devendo respeitar as ementas aprovadas pela direção elaboradas com base nas recomendações da Lista dos Alimentos Autorizados e nas Capitações.
- ii) Na confeção das refeições deverão, sempre que possível, ser utilizados os produtos hortícolas e a fruta da época da Entidade Adjudicante. O prestador de serviços deve pagar à Entidade Adjudicante o valor correspondente ao que pagariam a outras entidades pela aquisição destes produtos.
- iii) A confecção de alimentos, assim como a manutenção e higienização dos equipamentos disponíveis e das instalações, deverão respeitar os requisitos técnicos do sistema HACCP, de acordo com o previsto no Regulamento (CE) no 852/2004 de 29 de Abril e Regulamento (CE) no 178/2002 de 29 de Janeiro do Parlamento Europeu e do Conselho.
- iii) Não é permitida:
 - A utilização de caldos e sopas concentrados, molhos (excepto molho verde e vinagreta), corantes e bicarbonato de sódio;
 - Utilização de alimentos pré-preparados (rissóis, douradinhos, croquetes, hambúrgueres, bolinhos de bacalhau, lasanha, canelones, ravioli, pizza) à excepção dos preparados na instituição.
- iv) Nas ementas devem ser utilizados cozidos, grelhados, estufados simples (com tudo em cru), jardineiras, caldeiradas, ensopados, açordas e assados saudáveis como métodos de confecção; Não deve ser incluído nas ementas de dieta geral do almoço peixe cozido.
- v) Os ensopados, caldeiradas, jardineiras e açordas devem estar presentes 1 vez quinzenalmente.
- vi) As ementas devem incluir ao almoço durante a semana:
 - Feijoada à Portuguesa
 - Feijoada à Transmontana
 - Vários pratos de bacalhau
 - Rojões
 - Vários tipos de Lasanha confeccionados na cozinha da instituição.
- vii) As ementas apenas podem incluir fritos uma vez por semana, desde que o prato a confeccionar seja constituído por peixe. É permitida a utilização de ervas aromáticas e especiarias na confecção das ementas.
- viii) Os agriões não poderão ser servidos em cru, devendo ser sempre cozinhados;



- ix) Os hortícolas a consumir em cru devem, obrigatoriamente, ser sujeitos a desinfecção com produto próprio para o fim, e mediante procedimento adequado.

3.2. Ocasões festivas

São consideradas ocasiões festivas o Dia Mundial da Alimentação, São Martinho, Natal, Dia de Reis, Carnaval, Páscoa, Dia Mundial da Criança, São João e o final do ano lectivo.

3.3. Pratos típicos

São considerados pratos típicos Cozido à Portuguesa, Feijoada, Rojões, Rancho, Massa à Lavrador, Arroz de Pato.

3.4. Elaboração das ementas

- A ementa deverá ser acompanhada pela respectiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, a respectiva capitação e valor calórico e descrição do(s) método(s) de confeção.
- A ficha técnica deve estar arquivada em pasta própria, nos refeitórios, para consulta.
- As ementas semanais devem ser afixadas em local visível e disponibilizadas na página institucional da Cercimarante.
- Ementas alternativas:
 - Podem ser servidas ementas alternativas, quando justificadas por prescrição clínica, mantendo sempre que possível a matéria-prima da ementa do dia.
- Devem ainda ser tomados em conta os seguintes aspectos:
 - O adjudicatário deverá apresentar e manter permanentemente atualizadas fichas técnicas indicando a composição das refeições de acordo com as ementas, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação e valor calórico, bem como a descrição do(s) método(s) de confeção;
 - As fichas técnicas devem ser obrigatoriamente apresentadas antes do início dos serviços e arquivadas em pasta própria, nos refeitórios, para consulta;
 - Podem haver necessidade de ser servidas dietas especiais, obedecendo a plano alimentar específico para o efeito ou por carácter excepcional para atender a situações específicas, sejam de saúde, religiosas ou outras. O adjudicatário fica obrigado a estes fornecimento.
 - O fornecimento das refeições 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 30.^a

Preparação e arrumação das instalações

No âmbito da execução do contrato, o prestador de serviços assegurará com o número de pessoas afetas ao serviço, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento da cozinha para que garanta assim as melhores condições ao seu correto funcionamento.

Cláusula 31.^a

Distribuição das refeições

A distribuição das refeições para todas as instalações onde funcionam todos os serviços, com exceção do Centro de Formação e Reabilitação Profissional, da Entidade Adjudicante será realizada pela Cercimarante.

Cláusula 32.^a

Sistema de fornecimento das refeições

As refeições serão servidas no refeitório do CFRP, em regime de “self-service”, sendo os alimentos empratados. No final da refeição, todos os clientes e colaboradores colocarão os tabuleiros nos locais destinados a esse fim. Nos demais serviços, a Entidade Adjudicante garantirá o respetivo serviço das refeições.

Cláusula 33.^a

Decisão após verificação

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante da Entidade Adjudicante 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 prestador de serviços substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderá o representante da Entidade Adjudicante efetuar a mesma a expensas do prestador.
2. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o prestador deverá proceder à sua substituição imediata, por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com o ANEXO A - Lista dos Alimentos Autorizados, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.
3. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, a Entidade Adjudicante terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições, entretanto encomendadas.
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 prestador.



5. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, o representante da Entidade Adjudicante deve:
- Informar o gestor do refeitório de que não deve remover as amostras referidas no número 3 e 4 do artigo 32º do Caderno de Encargos;
 - Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas na alínea c);
 - Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
 - Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes

Cláusula 34.^a

Controlo

- O prestador obriga-se a facultar a visita das instalações, 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 uma semana), aos representantes da Entidade Adjudicante, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.
- O prestador obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório.
- O prestador obriga-se a recolher diariamente amostras do prato confeccionado. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados. A recolha deve ser feita dos pratos colocados na linha de self e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos.
- A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.
- O prestador obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado.

Cláusula 35.^a

Instalações, equipamento e material

- A Entidade Adjudicante coloca à disposição do prestador as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material existente, nomeadamente o material de cozinha e o material de sala.
- O material não recuperável é da responsabilidade do prestador de serviços.
- Os concorrentes poderão, caso assim o entendam, antes de apresentarem as suas propostas tomar conhecimento direto das instalações, dos equipamentos e do material, sob pena de não serem aceites reclamações posteriores sobre eventuais deficiências na dificuldade de funcionamento.



4. Todo o equipamento que o prestador de serviços entenda necessário para preparação e confeção dos alimentos e que não exista na cozinha, deverá ser assegurado pelo prestador assim como a manutenção. No final do contrato o equipamento é do prestador de serviços.
5. Consideram-se instalações do refeitório: a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o prestador responsável pela sua limpeza e manutenção.
6. O prestador fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
7. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos à Entidade Adjudicante em bom estado de conservação e funcionamento.
8. No início da prestação do serviço deverá a Entidade Adjudicante entregar ao prestador o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à ata a subscrever pelas partes. No final da exploração, deverá a Entidade Adjudicante em articulação com o prestador, proceder à realização de inventários que permitam avaliar o estado de conservação dos equipamentos em comparação com o seu estado no início da prestação do serviço.
9. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
10. O prestador de serviços é responsável pelas operações de limpeza de todas as instalações de cozinha e refeitório bem como desinfestação, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados em todos os espaços afetos. Deve 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.
11. São suportadas pela Entidade Adjudicante as despesas relativas a:
 - a. Fornecimento de água, eletricidade, gás, aquecimento, bem como a conservação destes fornecimentos;
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 diários pelo prestador de serviços.
13. Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição do prestador, serão por ele suportados.
14. O prestador deve respeitar as normas em vigor na Entidade Adjudicante relativas à segurança e circulação de pessoas e viaturas.



Cláusula 36.^a

Pessoal

1. O pessoal mínimo a afetar ao serviço de refeições é o seguinte:
 - a. 1 Gestor Operacional a tempo parcial;
 - b. 3 Cozinheiras a tempo inteiro;
 - c. 2 Empregadas de Refeitório a tempo inteiro;
2. O mapa de pessoal não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respetivo contingente, sem prévio acordo da Entidade Adjudicante, devendo as alterações ser objeto de apreciação por parte desta entidade.
3. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, (bata, touca, chinelos, casaco e avental) de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira.
4. A Entidade Adjudicante solicitará ao prestador, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:
 - a. Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
 - b. Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - c. Horário de Trabalho;
 - d. Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.
5. É obrigatória, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes, categorias e horário de trabalho.
6. O pessoal ao serviço do prestador deverá ser portador de declaração médica (atualizada no contexto da lei) que ateste o seu bom estado de saúde.
7. O prestador 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.
8. O quadro de pessoal da Cercimarante (Anexo B ao Programa de Procedimento) deve integrar os quadros de pessoal do prestador

Cláusula 37.^a

Controlo Microbiológico

1. Os meios de estudo e investigação para defesa e garantia da qualidade devem incidir, essencialmente, sobre os seguintes elementos:
 - a. Controlo microbiológico das refeições servidas,
 - b. Controlo microbiológico do equipamento.
 - c. Controlo microbiológico do pessoal (mãos),
2. Assim terão de ser realizadas análises microbiológicas nos parâmetros a seguir discriminados:



REFEIÇÃO

- Pesquisa de salmonelas em 25g
- Número de microrganismos a 30°
- Número de E. Coli
- Número de estafilococos coagulase +
- Número de bolores e leveduras
- Número de Listeria spp.
- Número de Clostrídios prefringens
- Pesquisa de Listeria monocytogenes em 25g
- Número de Enterobactereaceas
- ZARAGATOA A 2 MANIPULADORES
- Pesquisa de coliformes
- Pesquisa de estafilococos coagulase +
- Pesquisa de E.Coli B
- ZARAGATOA SUPERFICÍES
- Número de Enterobactereaceas
- Pesquisa de E. Coli
- Número de microrganismos a 30

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAD / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





ANEXO A – LISTA DOS ALIMENTOS AUTORIZADOS

1. CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor – Decreto-Lei 323-F/2000, de 20 de Dezembro (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmanche) – apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

1.1 Peças de talho para bifes – carne de 1ª categoria, sem osso

- a. Vazia sem abas
- b. Alcatra (excepto ponta da alcatra)
- c. Pojadouro
- d. Rabadilha
- e. Acém redondo – sem cobertura

1.2 Peças de talho para assar/estufar – carne de 1ª categoria, sem osso

- a. Chã de fora
- b. Pá
- c. Acém comprido
- d. Alcatra

1.3 Peças de talho para guisar – carne de 2ª categoria, sem osso

- a. Chambão da perna
- b. Chambão da pá
- c. Chã de fora
- d. Acém comprido
- e. Pá
- f. Aba descarregada
- g. Cachaço

1.4 Peças de talho para cozer – carne de 2ª categoria, sem osso

- a. Chambão da perna
- b. Chambão da pá
- c. Chã de fora
- d. Acém comprido
- e. Peito
- f. Cachaço



g. Pá

1.5 Carne picada: os hambúrgueres e almôndegas a servir devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado e com os seguintes ingredientes:

a. Hambúrgueres:

1.5.1.1 Percentagem de carne $\geq$ a 80%:

1.5.1.1.1 A fracção de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser a 70%.

1.5.1.1.2 A fracção de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

- i. Proteína de soja hidratada;
- ii. Condimentos;
- iii. Sal;
- iv. Salsa hidratada;
- v. Flocos de aveia hidratados;
- vi. Fibra vegetal;
- vii. Cebolas tostadas.

b. Almôndegas:

1.5.2.1 Percentagem de carne $\geq$ a 80%:

1.5.2.1.1 A fracção de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser de $\geq$ a 70%.

c. Empadão, bolonhesa, lasanha, canelones e rolo de carne:

A peça de carne utilizada para picar, deverá obedecer aos parâmetros de apresentados em “peças de talho para estufar/guisar” do 1.2 e 1.3 do presente anexo.

2. CARNE DE PORCO

Ser proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor.

2.1 Pernas ou pás: Limpas, refrigeradas ou congeladas provenientes de reses abatidas para consumo público, de acordo com o regulamento da inspecção sanitária dos animais de talho e respectivas carnes, subprodutos e despojos.



2.2 Bife de porco: Frescos, refrigerado, proveniente de perna limpa.

2.3 Assar

- Perna limpa
- Pá limpa
- Lombo

2.4 Costeletas

2.4.1 Deverão obedecer às seguintes características:

2.4.1.1 Seleccionadas do cachaço, lombo e pé, em percentagem equitativa;

2.4.1.2 Corte por processo standardizado, ou manual correcto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

3. CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

Pernas e pás limpas provenientes de ovinos adultos (nunca caprinos).

4. CARNE DE COELHO

As carcaças deverão ser fornecidas isentas de traumatismo e incisões, devidamente sangradas e esfoladas, com cabeça e sem orelhas e os membros desprovidos das extremidades manuais ou pedais. Deverão ainda ser provenientes de matadouros oficialmente aprovados, em estado refrigerado ou congelado. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

5. CARNE DE AVES

As carcaças provenientes de aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovadas, e devidamente identificadas.

5.1 Ave inteira: deverá apresentar-se preparada segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isenta de penas, penugens ou canudos e desprovida de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha da tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não deverão fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas deve oscilar entre 5 e 8 kg, no caso de peru, 3kg no caso de pato e 1kg, no caso do frango. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.



5.2 Coxas: correspondem aos músculos da coxa e respectivo suporte ósseo, seleccionadas superiormente ao nível da articulação coxo-femoral e inferiormente a 2cm acima da articulação tibiotársica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotuladas.

5.3 Bifes: obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspecto laminado, sem fragmentos de osso ou cartilagens segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”.

5.4 Perú a

- a. Inteiro;
- b. Coxas;
- c. Peitos/Bifes

5.5 Pato

- a. Inteiro;
- b. Coxas;
- c. Bifes.

5.6 Frango

- d. Inteiro;
- e. Coxas;
- f. Peitos/Bifes

6. PRODUTOS DE SALSICHARIA

Estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- Designação do produto;
- Ingredientes;
- Tipo;
- Nome do fabricante;
- Localidade e origem do fabricante;
- Data

6.1 Chouriço de carne: Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco, refrigerada, isenta de fécula, em proporções de carne entre 80% para o tipo “extra” e 70% para o tipo “corrente”, com margens de tolerância de 5%; gordura entre 20% para o tipo “extra” e 30% para o tipo “corrente”, com margem de tolerância de 5%. A carne e a gordura terão de estar devidamente fragmentadas e adicionadas de aditivos legalmente autorizados. Em forma de ferradura ou em “rosário”, com sinais evidentes de cura perfeita, que nunca deverá ser inferior a 72 horas.



6.2 Farinheira: Enchido corado pelo fumo, constituído por gorduras de porco, frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1ª qualidade. Às gorduras podem ser adicionados os condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.). Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm.

6.3 Alheira: Enchido corado pelo fumo, de Trás os Montes DOP, obtido a partir de carne de porco ou criação fresca, pão regional transmontano de trigo, azeite, condimentado com sal, alho e colorau. Os pedaços de carne têm de ser perceptíveis, em forma de ferradura, de comprimento de cerca de 30 cm e com um diâmetro de 2cm. O peso deve oscilar entre os 170 e 200g.

6.4 Presunto: “Presunto limpo”, desossado e sem courato.

7. OVOS

7.1 Ovo pasteurizado (aplicação geral): ovo inteiro, gema e clara

a. Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante, fora das caixas de transporte, com o prazo de validade visível.

a.2 Ovos em natureza: servidos apenas sob a forma de cozidos

a. Ovos de galinha de Categoria A – Tamanho L (peso $\geq 63g$ e $< 73g$) Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- Código do Centro de Embalagem;
- Categoria de qualidade;
- Categoria de peso;
- Data de durabilidade mínima;
- Modo de conservação;
- Durabilidade mínima.
- Menção “Ovos lavado”.

As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que não seja inutilizado no acto de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis. Os ovos devem ser armazenados, dentro das suas caixas de transporte, em local bem ventilado, nunca perto de produtos que lhes possam transmitir cheiros como, por exemplo, o bacalhau seco, fruta, etc.

8. PESCADO

- **Peixes ricos em Ómega 3:** sardinha, carapau, chcharro, salmão, atum, cavala, sarda, arenque, truta, sável, etc.



- **Outros peixes:** pescada, peixe-espada, pargo, dourada, garoupa, cherne, maruca, bacalhau, peixe vermelho, solha, polvo, lulas, chocos, etc.
- **Mariscos/Crustáceos:** camarão, mexilhão, amêijoia, berbigão, etc.

8.1 Tipos de apresentação:

- a. Inteiro eviscerado, sem cabeça ou com cabeça, no caso de peixes servidos à unidade. Ex: dourada, robalo, cavala, sardinha, carapau, etc.
- b. Em postas: quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral; as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica proveniente;
- c. Em filetes: quando o peixe é submetido à filetagem;
- d. Em lombos.

8.2 Conservação:

- a. Refrigerado

8.3 Congelado: quando submetido à temperatura de -35°C, de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a -18°C; a percentagem de vidrato para os filetes e lombos não pode ultrapassar os 20% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.

8.4 Espécie de pescado e fins culinários:

- a. Cozer: pescado (n.o 5), pargo legítimo, mero; corvina, cherne, maruca, abrótea, bacalhau seco, badejo.
- b. Assar / gratinar / estufar: pargo legítimo e mulato, pescada (n.o5), corvina, cherne, mero, maruca, solha, solha, peixe prata, arinca, salmão, bacalhau seco, cardinal, palmeta, pampo, cardeal, ~~se~~perca, robalo, dourada.
- c. Grelhar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, filetes de pescada, basugo, salmão, sardinha, cavala, dourada, robalo, lulas, chocos e bacalhau seco.
- d. Fritar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, pescada (n.o 5), pescadinha, bacalhau seco, cardinal, lulas, chocos, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de raia.
- e. Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60 g, com um mínimo de 4 variedades ou de uma só espécie no caso de lulas, chocos, bacalhau.
- f. Arroz: bacalhau, polvo, lulas, tamboril ou de peixe (p.ex. pescada/maruca e miolo de camarão).
- g. Salada Russa: atum, peixe (filetes de pescada e miolo de camarão)
- h. Feijão-frade com atum e ovo
- i. Grão com bacalhau e ovo.



8.5 Bacalhau seco

- a. No mínimo do tipo crescido, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa. ^[1] _[SEP]
- b. Migas a granel.

8.6 Atum

- a. Atum em pedaços, em latas individuais ou até 2 quilos, de utilização imediata.

8.7 Moluscos

- a. Cefalópodes (chocos, lulas, polvo) e bivalves (amêijoas, mexilhões e berbigãos), congelados.

9. CEREAIS E SEUS DERIVADOS

9.1 Arroz

- a. Do tipo extra longo, agulha.
- b. Do tipo carolino (exclusivamente para a confeção de arroz doce)

9.2 Massas alimentícias (simples e/ou tricolor)

- a. Cotovelos e massa riscada
- b. Esparguete
- c. Massa miúda (pevide, estrelinha, letras, cuscus)
- d. Macarrão
- e. Búzios
- f. Espirais/ Fusilli
- g. Aletria
- h. Lasanha
- i. Canelones

9.3 Farinha de trigo

- a. De 1ª qualidade, em embalagens não superiores a um quilo.

10. LEGUMINOSAS

10.1 De boa qualidade (que cozam dentro de uma hora)



-
- a. Feijão: preto, branco amanteigado, catarino, frade ou vermelho
 - b. Grão
 - c. Favas: frescas ou congeladas
 - d. Ervilhas: descascadas, frescas ou congeladas
 - e. Lentilhas

11. TUBÉRCULOS

11.1 Batata

a. Com casca ou sem casca. Inclui batata pré-frita congelada. Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40mm; os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35 mm.

b. Para confeção de puré de batata poderá ser utilizado puré instantâneo desde que se comprove não existirem condições físicas que garantam a segurança alimentar para confeção no local. Deve ser confeccionado com leite quando as orientações do fabricante assim o refiram.

11.2 Legumes frescos ou congelados

- a. Abóbora amarela, abóbora tenra, alho seco, beringela, beterraba, cebola, cenoura, curgete, nabo, nabiça, pepino, pimento, pimentão, rabanete, tomate, ervilha torta, entre outros;
- b. Quando em saladas, para consumo cru, deverão ser utilizados os processos de desinfecção adequados;

11.3 Hortaliças frescas ou congeladas

- a. Acelga, agrião, alface, alho francês, brócolos, couve branca, couve-flor, couve roxa, couve-de-bruxelas, couve-galega, couve lombarda, couve-portuguesa, penca, espigos, espinafres, feijão verde, rúcula, ^[1]_{SEP}chicória, cogumelos. Quando em saladas, para consumo em cru, deverão ser utilizados os processos de desinfecção adequados;
- b. No caso do agrião, destinado a ser consumido cru, em salada, o fornecedor terá de garantir que esta ^[1]_{SEP}hortícola esteja embalado e higienizado, pronto a consumir

11.4 Cogumelos

- a. Inteiros ou laminados, de utilização imediata.



12. FRUTA

- a. Para consumo em cru, deverão ser utilizados os processos de desinfecção adequados;

13. AZEITONAS

- a. Inteiras ou laminadas, de utilização imediata.

14. ERVAS AROMÁTICAS E ESPECIARIAS

- a. Sal, limão, alho

- b. Ervas aromáticas como: manjerona, orégãos, tomilho, hortelã, segurelha, aipo, salsa, alecrim, coentros, estragão, funcho, salva, louro, manjerico e cebolinho.

- c. Especiarias: canela, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, cravinho, açafrão, pimentão-doce.

15. AZEITE FINO

- a. Azeite virgem para confeção e virgem extra para tempero em cru, em embalagem adequada.

16. ÓLEO REFINADO

Óleo de amendoim, refinado.

17. SAL IODADO

Higienizado grosso, em sacos plástico de 1kg.

18. LEITE DE VACA

Ultrapasteurizado, gordo ou meio gordo, em embalagens de litro.

19. GELADO DE LEITE

Constituído por leite pasteurizado ou ultra pasteurizado, em quantidade não inferior a 150ml, por dose.

20. Natas

Ultrapasteurizadas

21. GELATINA DE ORIGEM VEGETAL



21.1 Deverá ser de origem vegetal, com a indicação da origem no rótulo.

21.2 A gelatina deverá de confeccionada nas instalações.

22. PUDIM

22.1 O pudim deverá ser (caseiro) ou de preparação instantânea;

22.2 Em qualquer dos casos deverá ser confeccionado nas instalações.

23. MOUSSE DE CHOCOLATE OU DE FRUTOS

23.1 A mousse poderá ser (caseira) ou de preparação instantânea.

23.2 Em qualquer dos casos deverá ser confeccionada nas instalações.

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T: 255 410 930 F: 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAD / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gatão
T: 255 410 930 F: 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gatão
T: 255 410 930 F: 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





ANEXO B – QUADRO DE PESSOAL DA CERCIMARANTE

Colaboradores – Cozinha

Func.	Nome	Remun.	Enc.S/Remun	Sub.Alim.	Seg. Ac.T.	Med. Trab.	Formação	Total Anual	Tot.Mensal
			22,30%	4,77 €	1,924%				
024	Emília Rosa Pinto Ferreira Mendes	791,00	176,39	100,17	17,15	20,00	50,00	14.955,42	1.246,28
099	Olívia de Fátima T. Macieira Ribeiro	651,00	145,17	100,17	14,45	20,00	50,00	12.520,63	1.043,39
138	Paula Alexandra Alves Costa	620,00	138,26	100,17	13,86	20,00	50,00	11.981,49	998,46
156	Andreia Daniela Nunes da Costa	610,00	136,03	100,17	13,66	20,00	50,00	11.807,58	983,97
177	Ana Amélia Alves Ferreira	610,00	136,03	100,17	13,66	20,00	50,00	11.807,58	983,97
TOTAL		3.282,00	731,89	500,85	72,78	100,00	250,00	63.072,70	5.256,06

- a) O adjudicatário fica obrigado a cumprir as atualizações salariais, nos termos legais, que venham a vigorar durante o prazo de execução do contrato.

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAD / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:

