SUSANA MÁRCIA GONÇALVES LUCAS CORREIA
Assinado de forma digital por SUSANA MÁRCIA GONÇALVES LUCAS CORREIA
Dados: 2019.12.19 12:43:48 Z

Aquisição de refeições confecionadas e serviços de alimentação conexos para os utentes dos Centros de Atividades Ocupacionais e Centro de Inclusão Social da Madeira do Instituto de Segurança Social da Madeira, IP-RAM

PROCESSO N.º AQ – 444/2019

CADERNO DE ENCARGOS

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

Capítulo I

Disposições gerais

Cláusula 1.ª

Objeto

1. O objeto do contrato abrange o fornecimento de refeições confecionadas e serviços de alimentação conexos para os utentes dos seguintes estabelecimentos/serviços:
    a) Lar Residencial (LR);
    b) Centro de Atividades Ocupacionais (CAO) do Funchal
    c) Centro de Atividades Ocupacionais (CAO) de Câmara de Lobos;
    d) Centro de Apoio à Deficiência Profunda (CADP);
    e) Centro de Atividades Ocupacionais (CAO) de São Vicente (CAO Rosário).

Cláusula 2.ª

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
    a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
    b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
    c) O presente Caderno de Encargos;
    d) A proposta adjudicada;
    e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (CCP) e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª

Prazo

O contrato mantém-se em vigor pelo prazo de 12 meses, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

Cláusula 4.ª

Locais da Prestação de Serviços

1. A prestação de serviços de alimentação terá lugar nos Estabelecimentos/Serviços referidos na Cláusula 1.ª, os quais têm a localização que seguidamente se indicam:

LOTE	COZINHA FORNECEDORA	INSTITUIÇÃO	MORADA	RESPONSÁVEL	CONTACTO
A	COZINHA CENTRAL DO CENTRO DE INCLUSÃO SOCIAL DA MADEIRA	Centro de Atividades Ocupacionais (CAO) do Funchal	Rua da Levada de Santa Luzia N.º 7, 9050-057, Funchal	Dra. Chantal Belo	Telef: +351291748300 Email: chantal.f.belo@seg-social.pt
		Lar Residencial (LR)		Dra. Mara Nunes	Telef: +351291748300 Email: mara.f.nunes@seg-social.pt
		Responsável Cozinha		Dra. Cristina Silva	Telef: +351291748300 Email: anacrisnsilva@gmail.com
		Centro de Apoio à Deficiênica Profunda (CADP)		Dra. Mara Nunes	Telef: +351291748300 Email: mara.f.nunes@seg-social.pt
		Centro de Atividades Ocupacionais de Câmara de Lobos (CAO Câmara de Lobos)	Rua Dr. João Abel de Freitas 27, 2.º andar, 9300-018, Câmara de Lobos	Dra. Filipa Fragoeiro	Telef: +351291942253 Email: lucia.f.fragoeiro@seg-social.pt
B	COZNHA CAO SÃO VICENTE	Centro de Atividades Ocupacionais de São Vicente (CAO São Vicente)	Sítio da Vargem, 9240-217, Rosário, São Vicente	Dr. Roberto Rodrigues	Telef: +351291846658 Email: jose.r.rodrigues@seg-social.pt

2. Durante o prazo para apresentação de propostas os interessados poderão visitar os Serviços indicados no número anterior, designadamente, as instalações afetas às respetivas unidades alimentares, devendo para o efeito contactar os respetivos Serviços.
3. Os concorrentes serão os únicos responsáveis pelo facto das suas propostas apresentarem erros ou omissões resultantes de não terem procedido a uma visita prévia às instalações que serão afetas à prestação de serviços de alimentação.
4. A entidade contratante poderá, unilateralmente, reduzir ou aumentar a prestação de serviços, designadamente no que respeita ao número de refeições ou locais a fornecer, desde que não haja acréscimo relativamente ao preço contratual.

Capítulo II

Obrigações contratuais

Secção I

Obrigações do prestador de serviços

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 5.ª

Obrigações principais do prestador de serviços

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

   a) Fornecimento de bens alimentares e não alimentares nas duas (2) unidades alimentares produtoras e refeitórios, cumprindo os requisitos técnicos legalmente definidos e os constantes na parte II do presente Caderno de Encargos (Cláusulas Técnicas).

   b) Seleção das empresas fornecedoras dos bens alimentares e não alimentares. Fica o prestador de serviços responsável por toda e qualquer falha e/ou omissão das mesmas no decurso das sua tarefas, bem como de prejuízos resultantes de ações dos funcionários das empresas fornecedoras nas instalações ou equipamentos da entidade contratante.

   c) Fornecimento de bens alimentares/não alimentares na totalidade dos estabelecimentos/serviços incluídos no processo, cumprindo as requisições alimentares e os procedimentos instituídos, sem reservas.

   d) Fornecer os bens alimentares de acordo com as melhores práticas da atividade e com as especificações de tempo, modo e lugar, estabelecidas no presente Caderno Encargos e Anexos;

   e) Efetuar inspeções regulares ao desempenho dos trabalhadores, por contacto direto ou indireto, a fim de assegurar a adequada qualidade dos serviços prestados, e reportar à entidade contratante todas as anomalias graves que detete e que ocorram;

   f) Garantir que o pessoal afeto à prestação de serviços tenha adequada formação;

   g) Assegurar que os funcionários se apresentam devidamente fardados;

   h) Respeitar toda a legislação em vigor, na parte que lhe for aplicável, devendo, nomeadamente, observar as prescrições legais sobre sanidade, sindicalização, salários mínimos, horários de trabalho, segurança e responsabilidade por acidentes de trabalho;

   i) Utilizar corretamente as instalações e equipamentos que lhes forem confiados, não dando uso diferente do que lhes é devido, respeitando as instruções de utilização ou funcionamento ou as que lhe sejam dadas pelos responsáveis da entidade contratante;

   j) Reparar os prejuízos ou danos causados nas instalações e nos equipamentos da entidade contratante ou de terceiros.

2. A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação dos serviços, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 6.ª

Outras Obrigações

Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a manter, com uma periodicidade regular, reuniões de coordenação com os representantes da entidade contratante.

Subsecção II

Dever de sigilo

Cláusula 7.ª

Objeto do 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 contratante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo 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.

Cláusula 8.ª

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor após o cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato.

Secção II

Obrigações da entidade contratante

Cláusula 9.ª

Preço contratual

1. Pelo fornecimento objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade contratante deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade contratante, incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
3. O preço a que se refere o número 1 será pago em frações mensais, nas condições referidas da Cláusula 11ª.

Cláusula 10.ª

Preço base

Os preços máximos que a entidade contratante se propõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o contrato são os seguintes:

Lote A – Centro de Inclusão Social da Madeira: 230.240,52€
Lote B – CAO São Vicente: 20.201,50€

Cláusula 11.ª

Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela entidade contratante, nos termos da Cláusula 9.ª, devem ser pagas no prazo de 60 (sessenta) dias após a data de entrada na entidade contratante das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. O prestador de serviços enviará à entidade contratante, nos primeiros oito dias do mês seguinte as faturas referentes aos fornecimentos efetuados no mês anterior.
3. Para os efeitos do número 1, a obrigação considera-se vencida após o fornecimento do mês a que respeitam.
4. Em caso de discordância por parte da entidade contratante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
5. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no número 1, as faturas são pagas através de transferência eletrónica interbancária para o NIB indicado pelo prestador de serviços, e após confirmação do fornecimento em boas condições pelos responsáveis da entidade contratante incumbidos da respetiva verificação.

Capítulo III

Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 12.ª

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento das obrigações emergentes do contrato, a entidade contratante pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, de acordo com os números seguintes.
2. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do prestador de serviços, este ficará sujeito ao pagamento de uma pena pecuniária correspondente ao valor das refeições em falta e indemnizará a entidade contratante das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa.
3. Sempre que o prestador de serviços não cumprir com as operações de limpeza e desinfeção das instalações, de acordo com a cláusula 41.ª do presente caderno de encargos, ser-lhe-á aplicada uma pena pecuniária no valor de **100,00 € (cem euros)** por Unidade Alimentar / refeitório e por cada dia de incumprimento, sem prejuízo do direito de resolução do contrato, conforme o disposto na cláusula 14.ª destas cláusulas jurídicas.
4. Sempre que forem obtidas, pela entidade contratante 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 prestador de serviços sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma pena pecuniária correspondente ao valor total das

refeições fornecidas nesse refeitório no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de resolução do contrato conforme o disposto na cláusula 14.ª destas Cláusulas Jurídicas.

5. Sempre que se registem no **Anexo 1** – *Registo Diário de Funcionamento*, ou forem realizadas auditorias pela entidade contratante ou por outras entidades oficiais, que verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato (exemplo: serviço não aceitável no que respeita à ementa e respetivas quantidade e qualidade) a entidade contratante poderá exigir o não pagamento da totalidade das refeições encomendadas nesse dia, sem prejuízo da possibilidade de resolução do contrato conforme estabelece a cláusula 14.ª destas Cláusulas Jurídicas.
6. O pagamento de penas pecuniárias e de indemnizações previstas na presente Cláusula será realizado por dedução em faturas não pagas.
7. Aquando da deteção da falha ou omissão serão aplicadas as penalizações, sendo o adjudicatário notificado em impresso próprio da falha detetada, do dia da falha, bem como do valor da penalização.
8. Reserva-se a entidade contratante ao direito de aplicar as penalizações sempre que a conduta reiterada da contratada a isso obrigue.
9. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, a entidade contratante pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até 10% (dez por cento) do preço contratual.
10. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade contratante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.
11. A entidade contratante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
12. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade contratante exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 13.ª

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 caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
   a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do prestador de serviços, na parte em que intervenham;
   b) 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;
   c) 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;
   d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;

e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações sob gestão do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;

f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;

g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 14.ª

Resolução por parte do contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a entidade contratante 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, nas seguintes situações:

   a. Pelo incumprimento no fornecimento superior a cinco (5) dias consecutivos ou declaração escrita do prestador de serviços de que o incumprimento excederá esse prazo;

   b. Por deficiências graves no fornecimento especialmente quando reiteradas.

   c. Desvio do objeto do fornecimento dos bens;

   d. A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;

   e. A prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento das cozinhas e refeitórios;

   f. A oposição às visitas ou operações de verificação e controlo;

   g. A falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais.

2. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos ocorridos durante a execução do contrato.

3. Em caso de resolução, o prestador de serviços não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados, em bom estado de conservação e limpeza.

4. Considera-se deficiência grave quando, designadamente, o prestador de serviços persistir no cumprimento defeituoso após notificação da entidade contratante para suprir ou corrigir as deficiências identificadas.

5. O direito de resolução referido no n.º 1 exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços.

Cláusula 15.ª

Resolução por parte do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato quando a entidade contratante ocorra em mora quanto ao pagamento de qualquer montante que lhe seja devido superior a seis meses, ou quando o montante em dívida seja superior a 25% do preço contratual, excluindo juros.

2. O direito de resolução é exercido por via judicial, nos termos da Cláusula 17ª.

3. Nos casos previstos no n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à entidade contratante que produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

4. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.

Capítulo IV

Caução e Seguros

Cláusula 16.ª

Execução da caução e seguros

1. A caução prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, nos termos do Programa do Concurso, pode ser executada pela entidade contratante, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo prestador de serviços das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.
2. A resolução do contrato pela entidade contratante não impede a execução da caução, contanto que para isso haja motivo.
3. A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o prestador de serviços na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 15 dias após a notificação da entidade contratante para esse efeito.
4. A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295.º do Código dos Contratos Públicos.
5. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguro dos riscos inerentes ao desenvolvimento da atividade e dos danos ou prejuízos causados pelo seu exercício relativamente à entidade contratante ou terceiros.
6. A entidade contratante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo de trinta dias.

Capítulo V

Resolução de litígios

Cláusula 17.ª

Foro competente

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

Capítulo VI

Disposições finais

Cláusula 18.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

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

Cláusula 19.ª

Benfeitorias nas instalações

1. As benfeitorias, necessárias, úteis ou voluptuárias levadas a cabo nas instalações da área alimentar dos Serviços abrangidos pelo presente caderno de encargos pelo prestador de serviços, mas sempre com o conhecimento e a autorização prévia da entidade contratante, integrarão, depois de efetuadas, o património daquela entidade, não podendo o adjudicatário, findo o contrato, levantá-las nem por elas reclamar qualquer indemnização.
2. O equipamentos e demais utensílios que forem fornecidos e colocados na unidade alimentar dos Serviços abrangidos por este caderno de encargos, integrarão o património da entidade contratante não podendo o prestador de serviços, findo o contrato, levantá-los nem por eles reclamar qualquer indemnização.

Cláusula 20.ª

Representantes

1. O prestador de serviços deverá informar a entidade contratante da pessoa que o representará e será responsável pelo fornecimento junto desta entidade contratante.
2. A eventual substituição do referido representante deverá ser comunicada, por escrito, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da mesma.
3. O representante da entidade contratante será a pessoa para o efeito designada.

Cláusula 21.ª

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 22.ª

Contagem dos prazos

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

Cláusula 23.ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

PARTE II
CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 24.ª

Refeições a adquirir

1. As refeições a adquirir no âmbito do presente procedimento pré-contratual terão por população consumidora os alunos/utentes dos equipamentos/serviços alvo já indicados anteriormente no presente Caderno de Encargos, assim como os funcionários dos respetivos equipamentos/serviços.
2. As refeições a fornecer serão, por tipo de consumidor, as seguintes:

TIPO DE CONSUMIDOR	TIPO DE REFEIÇÃO					
	PEQUENO-ALMOÇO	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR	CEIA
ALUNO/UTENTE	X	X	X	X	X	x
FUNCIONÁRIO			X		X	

3. A tipologia de refeições fornecida oscila de acordo com o estabelecimento/serviço alvo, conforme tabela:

COZINHA FORNECEDORA	ESTABELECIMENTO/ SERVIÇO	REFEIÇÕES POR UTENTE					
		PEQUENO-ALMOÇO	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR	CEIA
COZINHA CENTRAL DO CENTRO DE INCLUSÃO SOCIAL DA MADEIRA	CAO FUNCHAL		X	X	X		
	CAO CÂMARA DE LOBOS		X	X	X		
	LAR RESIDENCIAL	X	X	X	X	X	X
	CADP		X	X	X		
COZINHA CAO S. VICENTE	CAO SÃO VICENTE		X	X	X		

4. Os almoços e os jantares para os utentes serão compostos por uma sopa, um segundo prato e uma sobremesa.
5. As refeições intermédias dos utentes deverão seguir a orientação descrita no **anexo 2**, salvo raras exceções em momentos festivos ou outras situações, com acordo de ambas as partes e ouvidos os técnicos especialistas em nutrição.
6. Não será permitida a entrada de outros géneros alimentares destinados aos utentes, que não sejam os permitidos, conforme consta neste caderno de encargos, salvo se acordado entre a entidade contratante e o prestador de serviços, ouvidos os técnicos especialistas em nutrição e divulgado mediante circular interna.

Cláusula 25.ª

Quantidade previsível de refeições a fornecer aos alunos/utentes

1. As quantidade totais previsíveis de cada refeição, por lote, a fornecer por ano a alunos/utentes são de:

LOTE A	ESTABELECIMENTO/ SERVIÇO	REFEIÇÕES POR UTENTE					
		PEQUENO-ALMOÇO	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR	CEIA
COZINHA CENTRAL DO CENTRO DE INCLUSÃO SOCIAL DA MADEIRA	CAO FUNCHAL	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano
	CAO CÂMARA DE LOBOS						
	LAR RESIDENCIAL	**7374**	**64552**	**64552**	**64552**	**7374**	**7374**
	CADP						

LOTE B	ESTABELECIMENTO/ SERVIÇO	REFEIÇÕES POR UTENTE					
		PEQUENO-ALMOÇO	LANCHE DA MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR	CEIA
COZINHA CAO S. VICENTE	CAO S. VICENTE	Ano **0**	Ano **6325**	Ano **6325**	Ano **6325**	Ano **0**	Ano **0**

2. Estima-se que no decurso do mês de agosto se verifique uma diminuição do número de refeições na totalidade dos estabelecimentos/serviços.
3. O número de refeições a fornecer poderá ser inferior ao apresentado, devendo o prestador de serviços acatar todas as flutuações sem reservas.

Cláusula 26.ª

Locais de confeção

1. As refeições confecionadas, nomeadamente o almoço e o jantar, a disponibilizar aos estabelecimentos/serviços incluídos no presente processo, em 2. enumeradas, por lote, serão produzidas nas seguintes duas (2) unidades alimentares (vulgo "cozinha"):

LOTE	COZINHA FORNECEDORA	MORADA
A	**COZINHA CENTRAL DO CENTRO DE INCLUSÃO SOCIAL DA MADEIRA**	Rua da Levada de Santa Luzia N.º 7, 9050-057, Funchal
B	**COZNHA CAO SÃO VICENTE**	Sítio da Vargem, 9240-217, Rosário, São Vicente

2. As duas (2) unidades alimentares irão produzir as refeições destinadas aos seguintes serviços:

LOTE	COZINHA FORNECEDORA	INSTITUIÇÃO
A	COZINHA CENTRAL DO CENTRO DE INCLUSÃO SOCIAL DA MADEIRA	Centro de Atividades Ocupacionais (CAO) do Funchal
		Lar Residencial (LR)
		Centro de Apoio à Deficiênica Profunda (CADP)
		Centro de Atividades Ocupacionais de Câmara de Lobos (CAO Câmara de Lobos)
B	COZINHA CAO SÃO VICENTE	Centro de Atividades Ocupacionais de São Vicente (CAO São Vicente)

Cláusula 27.ª

Refeições para os funcionários

1. Os funcionários dos estabelecimentos/serviços poderão beneficiar da refeição do almoço e jantar.
2. O acesso à refeição está dependente da aquisição de senha de refeição. A aquisição de senha de refeição será feita exclusivamente nos serviços administrativos do respetivo estabelecimento/serviço.
3. O desenvolvimento das senhas (criação e impressão) será da responsabilidade do prestador de serviços. Este deverá assegurar a disponibilização de senhas para venda, cabendo apenas à entidade contratante o trabalho administrativo de venda das mesmas. O dinheiro recolhido será entregue integralmente ao prestador de serviços.
4. O fornecimento da refeição apenas deverá ser feito mediante a apresentação da senha de refeição pelo funcionário.
5. A ementa dos funcionários será igual à dos alunos/utentes, nomeadamente a prevista na cláusula 33.ª, para o grupo etário a partir dos 10 anos.
6. A ementa dos funcionários será igual à dos alunos/utentes, quer na confeção, quer na composição. Estes poderão solicitar o prato da Dieta Ligeira sempre que julguem conveniente. Em conformidade com o estabelecido na Portaria n.º 426/78 de 29 de julho, aquele prato deverá ser elaborado com os "*mesmos alimentos que são utilizados na refeição normal, sempre que possível, embora sob o ponto de vista culinário de uma forma simples, que normalmente se designa por "cozidos" ou "grelhados". A constituição deste prato será de carne ou peixe, com os acompanhamentos adequados ao tipo de dieta*".
7. O almoço e o jantar terão como constituintes possíveis: sopa/puré/cado, prato, pão e sobremesa.
8. Ao funcionário será permitido a aquisição dos constituintes da refeição do almoço e do jantar em separado. Ou seja, criando a combinação que assim deseje (p.e. sopa+pão, prato+sobremesa, etc.).
9. Os concorrentes terão de apresentar na sua proposta preço unitário por constituinte de refeição. Ou seja, preço para sopa/puré/caldo, prato, pão e sobremesa.
10. O preço de venda da refeição tipo (completa) não poderá ultrapassar o definido legalmente.

Cláusula 28.ª

Transporte, distribuição e empratamento

1. As refeições confecionadas (almoço e jantar) e não consumidas nos refeitórios conexos às unidades alimentares produtoras serão transportadas para os locais de consumo por funcionários da entidade contratante, em recipientes isotérmicos do próprio, e em veículo automóvel do próprio, sob sua responsabilidade.
2. O prestador de serviços deverá assegurar a entrega atempada dos géneros alimentares para confeção, o cumprimento dos horários de produção e o empratamento/transporte dentro de um intervalo térmico de segurança (>65ºC).
3. O prestador de serviços deverá propor e implementar todos os procedimentos que considere pertinentes para salvaguarda da segurança alimentar da produção aquando do transporte, distribuição e empratamento das refeições. Todos os procedimentos entendidos por necessários devem ser alvo de discussão entre as partes. Objetiva-se o fornecimento de refeições organoleticamente apetecíveis, e, naturalmente, seguras sob o ponto de vista toxicológico.
4. O transporte da refeição do jantar da cozinha produtora no Centro de Inclusão Social da Madeira, para o refeitório do Lar Residencial (situado no mesmo edifício), deverá ser feito pelos funcionários do concessionário de segunda a sexta-feira. Este transporte será feito em caixa isotérmica a disponibilizar pelo concessionante, e no formato a acertar no decurso da vigência da concessão.

Cláusula 29.ª

Ementas

1. A elaboração das Ementas será competência dos técnicos especialistas em nutrição da entidade contratada, devendo os mesmos submeter as ementas desenvolvidas à validação da contratante.
2. Deverão ser desenvolvidos ciclos de quatro ou cinco semanas de ementas para validação, exigindo-se uma renovação trimestral. A entidade contratada deverá apresentar para a necessária validação as ementas com uma antecedência nunca inferior a quinze dias do início previsto. Apenas a validação possibilita a implementação das ementas propostas. Deverá submetê-las preferencialmente em suporte informático, via email.
3. A oferta aos seus alunos de refeições equilibradas e de qualidade, variadas e simultaneamente apelativas, conforme **anexo 3.,** constitui preocupação e exigência da contratante.
4. A designação das ementas deverá ser clara e completa de forma a "ler-se" a sua composição na totalidade.
5. As ementas serão remetidas via email para o prestador de serviços, após a necessária validação, devendo ser afixadas em locais bem visíveis para os utentes / trabalhadores. Deverão ainda proceder à entrega das mesmas às encarregadas / cozinheiras das unidades alimentares fornecedoras.
6. Todos os géneros alimentares deverão ser entregues atempadamente, garantindo uma margem de pelo menos 2 dias antes da confeção prevista. A não entrega dentro dos prazos é motivo para classificação negativa dos fornecimentos e remete para efeitos das sanções previstas no presente caderno de encargos.
7. Todos os géneros alimentares que não constem do **anexo 4** - *condições dos géneros alimentares*, ou **anexo 5** – *capitações brutas e pratos*, do presente caderno de encargos, não podem ser utilizados na composição dos planos, sem prévia consulta dos técnicos especialistas em nutrição da entidade contratante.
8. O adjudicante poderá alterar as ementas quando o julgue conveniente, devendo o prestador de serviços acatar as alterações sem reservas, desde que as mesmas não impliquem a introdução de géneros alimentícios distintos, que não constem da lista de capitações e que não sejam de custo assinalavelmente superior para o prestador de serviços. As partes deverão acordar as respetivas alterações.

9. A ementa não deverá ser alterada unilateralmente pelo prestador de serviços. Quando, por razões de força maior, não for possível assegurar as ementas previstas, o prestador de serviços deverá propor a sua substituição à entidade contratante em documento próprio (**anexo 6**). A alteração proposta será alvo de análise, e carece de aprovação por parte dos técnicos especialistas em nutrição da entidade contratante. Deverá ser indicado o motivo da proposta.
10. O prestador de serviços deverá propor as alterações às ementas que entender adequadas, com o objetivo de também contribuir para que as mesmas sejam variadas e apelativas.
11. A confeção das refeições deve ser faseada, de acordo com os horários das instituições, evitando, desta forma, que a conservação exigida seja por tempo prolongado, afetando a qualidade nutricional e o aspeto gastronómico dos pratos.
12. Em caso algum, será aceite pela entidade contratante, o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas no presente caderno de encargos. Assim, exige-se que qualquer refeição servida respeite as capitações estabelecidas, não sendo legítimo que qualquer trabalhador do prestador de serviços ou da entidade contratante ao serviço no refeitório presuma, por si, aquilo que o utente, na sua frente, deve ou não comer "adaptando" as quantidades em função disso.

Cláusula 30.ª

Regras para elaboração das Ementas

1. Confeção culinária:
   a) Deverão ser utilizadas técnicas culinárias exclusivamente pobres em gordura, tais como cozidos, estufados e assados, não sendo permitido qualquer frito. Na confeção e tempero dos pratos, apenas é permitida a utilização do azeite. Por motivos culturais, existirá apenas uma exceção em que são utilizados óleo e fritura para confeção de sonhos / malassadas por altura do Carnaval conforme **anexo 7** – *refeições para épocas festivas*;
   b) Os refogados serão em cru, independentemente do tipo de dieta;
   c) Utilização de pouco sal: só é permitido para confeção e em quantidades mínimas, não sendo permitido à mesa;
   d) Deverá ser privilegiada a utilização de ervas aromáticas nas ementas (orégãos, salsa, segurelha, outros) como tempero, bem como de diversas guarnições aromáticas (alho, cebola, pimento, tomate, etc.). A utilização de especiarias deverá ser moderada;
   e) Deverá ser consultado o **anexo 4** – referente às condições dos géneros alimentares.
2. Especificidades dos pratos
   a) **Sopa** – A sopa deverá ser composta por batata ou arroz ou massa ou feijão ou grão ou lentilha ou ervilha fresca ou favas frescas; por produtos hortícolas: hortaliças ou legumes (cenoura, nabo, cebola, outros).
      i. As sopas sem hortaliças (Ex: canja, caldo de carne, outro) podem ser utilizadas no máximo 2 vezes por mês e nas capitações previstas.
      ii. Na sopa, devem ser utilizados preferencialmente produtos hortícolas frescos.
      iii. Devem ser utilizadas leguminosas frescas ou secas pelo menos uma vez por semana.
   b) **Segundo Prato** – Diariamente, deverá ser fornecido um prato de pescado alternado com um prato de carne. Os pratos compostos por atum enlatado, deverão ser apenas utilizados como recurso, na substituição de um prato de carne ou de pescado, após período de férias ou feriado em que poderá estar comprometida a descongelação adequada.

i. Alternar ao máximo as variedades de peixe. Dar preferência aos peixes da região (atum fresco, peixe espada preto, etc.). Incluir, no mínimo, duas vezes por mês o prato de bacalhau, de atum e de espada, uma vez ao almoço e uma vez ao jantar para cada um dos peixes referidos.

ii. Alternar ao máximo as variedades de carne, dando preferência às de frango, peru, borrego e coelho.

iii. Evitar os pratos com duas fontes proteicas (por exemplo carne + ovo ou peixe + ovo).

iv. O 2.º prato deverá ser acompanhado de tubérculos, cereais/derivados e ou leguminosas.

v. Acompanhar sempre o 2.º prato com produtos hortícolas, preferencialmente frescos e da época, quer sob a forma de legumes cozidos / estufados, quer sob a forma de saladas cruas.

vi. Variar ao máximo os produtos hortícolas do 2.º prato, dando preferência a hortaliças ou legumes de cores diferentes, de forma a tornar o prato mais atrativo e, como tal, incentivar os utentes ao consumo dos mesmos.

vii. Os agriões não deverão ser servidos em natureza, devendo sempre ser cozinhados.

viii. Em dias festivos dar preferência à utilização de pratos típicos da época, como referenciado no **anexo 7** – Refeições para épocas festivas.

c) **Sobremesa** – a sobremesa deverá ser constituída por uma oferta variada de fruta fresca e da época, em detrimento dos doces, que deverão ser exceção em épocas festivas.

d) **Pão** – de trigo, integral, mistura ou outro de custo similar.

e) **Bebida** – A água será a única bebida permitida nos refeitórios, salvaguardando as festividades e as refeições para serem servidas fora dos Serviços (ex: colónias de férias, jogos, visitas de estudo, etc.), onde poderão ser usados sumos com 100% de fruta.

f) **Refeições intermédias** – Na composição deste tipo de refeições, serão utilizados os seguintes géneros alimentares: Pão, de preferência integral; leite (magro / meio-gordo); iogurte (natural / aroma); iogurte líquido; água mineral; bolacha Maria, água e sal ou integral; manteiga; compota / marmelada; queijo; chá; fruta; cereais: flocos de milho ou trigo tostados, farinha de arroz/milho (sem glúten), amido de milho; farinhas lácteas e de frutos, outro tipo de cereais ou farinhas equivalentes. Deverão também ser considerados os géneros a utilizar em refeições festivas, que constam do **anexo 7** – *refeições para épocas festivas.*

g) **Outros produtos e refeições** – Para além das refeições praticadas nos Serviços, deverá o prestador de serviços, sempre que solicitado, fornecer bens, produtos alimentares inerentes a saídas (visitas de estudo, passeios, jogos e outras atividades). Estas refeições serão contabilizadas como lanches/almoços/jantares para utentes conforme o conteúdo das mesmas e segundo regras de conversão a acordar entre as partes.

i. Caso os pratos definidos nos planos alimentares não sejam práticos para refeições praticadas fora dos Serviços, deverá ser consultado o **anexo 5** – capitações e pratos no referente às sandes. Realça-se a atenção para o tempo limite de confeção até ao consumo (até 2h) evitando riscos de contaminação alimentar, minimizados pelo correto acondicionamento em banho-maria ou em containers isotérmicos de transporte.

ii. Deverão também ser consideradas as refeições típicas das épocas festivas, descritas no **anexo 7**.

iii. As ementas a utilizar nas cozinhas pedagógicas deverão seguir a base da ementa semanal, recorrendo à matéria-prima nela considerada, desde que solicitadas antecipadamente, contabilizando-se para o efeito como refeições para utentes.

Cláusula 31.ª

Produtos e procedimentos de utilização interdita

1. É expressamente proibida a utilização de manteiga com sal ou meio sal, de qualquer aditivo como caldos e sopas concentradas, molhos, corantes, bicarbonato de sódio entre outros.
2. É expressamente proibido o aproveitamento de géneros alimentares confecionados noutras refeições.
3. É proibida a confeção ou utilização diferida de alimentos (inclusive molhos e conservas) entendendo-se por tal, a confeção ou utilização prévia de géneros alimentícios, cuja antecipação de tempo coloque em risco a conservação ou qualidade dos produtos.
4. É proibida a reutilização de óleos ou gorduras.
5. A matéria-prima alimentar fresca ou refrigerada não poderá ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade. Para manter a conservação dos produtos já congelados deverão ser usados os equipamentos de congelação.

Cláusula 32.ª

Distribuição nutricional

1. A quantidade de nutrientes a distribuir na refeição deverá incluir os macronutrientes (proteínas, lípidos e hidratos de carbono) e os micronutrientes (vitaminas, sais minerais e fibras), sendo o total de calorias distribuídas da seguinte forma: 18% nas proteínas, 27% nos lípidos e 55 % nos hidratos de carbono.

Cláusula 33.ª

Regimes Dietéticos (Dietas)

1. O prestador de serviços deverá assegurar o fornecimento da dieta geral, e também das dietas especiais padronizadas ou personalizadas, presentes nos **anexos 8, 9 e 10**, que sejam estabelecidas pelo técnico especialista em nutrição da entidade contratante. Também deverão ser salvaguardadas todas as dietas provenientes do médico/ técnico especialista em nutrição externos à entidade contratante. O conteúdo destas dietas será o mais aproximado possível da dieta geral, minimizando-se assim a desigualdade entre os pares.
2. A cada aluno/utente será atribuído uma dieta no sentido de fazer face às suas necessidades específicas.
3. A elaboração da dieta hipoproteica e a requisição dos produtos especiais hipoproteicos, serão da responsabilidade dos técnicos especialistas em nutrição da entidade contratante após o controlo do stock (**anexo 11**) enviado via email por cada Serviço onde pratiquem esta dieta. Cabe ao prestador de serviços adquirir a receita médica junto do médico do SESARAM-EPE, por protocolo existente com o Instituto de Genética Médica Jacinto Magalhães do Porto. Posteriormente deverá remeter a referida requisição médica a este Instituto e responsabilizar-se pela receção dos mesmos nos CTT, dando informação à entidade contratante acerca do andamento deste assunto.
4. Sempre que necessário o prestador de serviços deverá fornecer outros géneros/suplementos alimentares para algumas dietas especiais, que não estejam considerados no presente caderno de encargos.
5. Produtos de nutrição artificial e outros especiais devidamente requisitados deverão ser integrados na rúbrica destinada a "Reforços e Suplementos Alimentares" (Extras Alimentares), cumprindo o previsto.

Cláusula 34.ª

Capitações e pratos

1. No **anexo 5** apresentam-se as fichas técnicas com as respetivas capitações (pesos brutos e pesos edíveis) dos géneros alimentares, correspondentes às ementas anteriormente descritas.
2. As capitações apresentadas referem-se exclusivamente aos géneros a serem incluídos nas ementas.
3. As encarregadas/cozinheiras das unidades alimentares produtoras farão o cálculo do peso bruto por género alimentar, tendo por referência as ementas e o previsto no anexo 5 em matéria de capitações brutas. Estas informarão o prestador de serviços das quantidades apuradas e a entregar, por via dos impressos apresentados no **anexo 12** – *gestão das requisições.*
4. No decurso da prestação do serviço, e se sentida necessidade por parte do adjudicante, poderão ser alterados ou introduzidos novos formulários de gestão da alimentação.
5. O prestador de serviços deverá assegurar junto dos seus fornecedores a entrega das quantidades de géneros alimentares solicitadas para cumprimento das ementas em vigor.
6. As capitações brutas deverão assegurar para consumo as capitações edíveis estipuladas. Caso não seja possível obtê-las (p.e. perdas acentuadas na confeção, etc.), proceder-se-á ao reajustamento da capitação bruta para atingimento da capitação edível, devendo o prestador de serviços acatar as alterações sem reservas.
7. Refira-se que, para o cálculo do peso bruto das capitações, foi consultada a Tabela da Composição dos Alimentos Portugueses do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, edições de 2006 e de 1985.

Cláusula 35.ª

Controlo e segurança alimentar

1. A FAO – OMS criaram o programa "Comissão do Codex Alimentarius" para desenvolver normas alimentares e diretrizes, tais como códigos de boas práticas, tendo como base o "*Joint FAO/WHO Food Standards Program*", pelo que deverão ser seguidos os princípios neles considerados, no sentido da promoção da saúde e prevenção da doença.
2. O fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor, garantindo o cumprimento dos requisitos legais aplicáveis em matéria de higiene e segurança alimentar.
3. O prestador de serviços terá a seu cargo o controlo da higiene e segurança alimentar durante a manipulação dos géneros alimentares, **correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos emergentes nos casos de intoxicação/infeção alimentar.**
4. Para garantir o cumprimento dos requisitos, o prestador de serviços deverá fornecer normas e instruções de trabalho à entidade contratante, onde conste a identificação de pontos críticos e a definição das respetivas ações de controlo, procedendo à supervisão na execução das mesmas. Os documentos inerentes, deverão estar identificados por quem elaborou, registou e verificou as mesmas.
5. Em caso de entrega pelos fornecedores contratados pelo prestador de serviços de géneros alimentares ou não alimentares em inadequado estado de conservação, embalamento, temperatura, ou de tipo/espécie não requisitado, entre outros, reserva-se a entidade contratante no direito de rejeitar os produtos entregues, procedendo à sua devolução no imediato, ou à separação dos mesmos dos demais produtos para recolha posterior do prestador de serviços. Caberá ao prestador de serviços assegurar a substituição imediata dos géneros recusados por não conformidade com os requisitos mínimos exigidos.
6. Os encarregados / cozinheiros responsáveis deverão comunicar imediatamente ao prestador de serviços a desconformidade detetada no género alimentar / não alimentar entregue, a fim de que este possa proceder à reposição do género em falta. Quando se detete a desconformidade apenas aquando da preparação (p.e. na

descongelação) deverá o encarregado/cozinheiro responsável comunicar nesse momento o detetado, procedendo o prestador de serviços à reposição do género não conforme.

7. Recai sobre o prestador de serviços as consequências de falhas/omissões dos seus parceiros fornecedores, nomeadamente penalizações previstas no presente Caderno de Encargos, ou toda e qualquer outra.
8. Serão desenvolvidas operações de *verificação qualitativa e quantitativa* sobre os géneros a incorporar nas refeições a confecionar e nas confecionadas. Esta verificação será desenvolvida por técnico da entidade contratante, objetivando-se:
    a. Na *verificação quantitativa* comprovar a conformidade dos géneros entregues face à requisição desenvolvida, tendo por base as capitações brutas definidas no presente Caderno de Encargos
    b. Na *verificação qualitativa* verificar a qualidade dos géneros alimentares fornecidos (com as especificações legalmente fixadas e requeridas no presente Caderno de Encargos).
9. Sem prejuízo do disposto no n.º 4, a entidade contratante acionará ações de verificação ou auditorias da qualidade dos serviços prestados pelo prestador de serviços, através dos técnicos especializados de áreas afins, dietistas/nutricionistas/engenheiros da entidade contratante (**anexo 13**) ou de entidades idóneas, que deseje e ache por bem fazê-lo. Reserva-se assim a entidade contratante ao direito de visita, inspeção e auditoria às unidades alimentares produtoras.
10. Diariamente, deverão ser recolhidas amostras testemunha dos pratos confecionados aquando da sua distribuição. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados, fornecidos pelo prestador de serviços e seguidos os procedimentos nas normas definidas, devendo periodicamente ser encaminhadas para análise microbiológica e remetido relatório à entidade contratante. Os procedimentos inerentes à recolha das amostras, a forma de identificação e de conservação deverão ser comunicados pelo prestador de serviços aos funcionários da entidade contratante.
11. A entidade contratante poderá a qualquer momento, e sempre que o entender, recolher amostras e mandar proceder a análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais ou privados e, bem assim, promover as diligências necessárias para verificar se se mantêm os requisitos exigidos, a expensas do prestador de serviços.
12. É impreterível a utilização de processos de desinfeção, cujos produtos devem ser fornecidos pelo prestador de serviços, no caso de saladas cruas (alface, tomate, cenoura, pepino, etc.) ou frutas consumidas com casca (maça, pera, morangos, etc.).
13. Diariamente, entre outros procedimentos tidos por necessários, deverão ser recolhidas as temperaturas, usando os termómetros adequados e calibrados para o efeito, e registadas em documento próprio da responsabilidade do prestador de serviços. Esta atividade é da incumbência da encarregada / cozinheira responsável, sendo da responsabilidade do prestador de serviços a sua verificação/monitorização.

Cláusula 36.ª

Condições das matérias-primas aquando da entrega

1. No **anexo 4** estão descritas as condições dos géneros alimentares.
2. O aprovisionamento da matéria-prima deverá ser efetuado semanalmente nas cozinhas com médias iguais ou inferiores a 150 refeições por dia, ou 2 vezes por semana nos refeitórios em que a média for superior àquele número, de modo a facilitar o cumprimento dos procedimentos de armazenagem.
3. Os fornecedores contratados pelo prestador de serviços deverão cumprir a legislação em vigor para as regras de higiene no transporte de géneros alimentícios, condições exigidas a alimentos de origem animal e tipo de materiais adequados ao contacto com os géneros alimentares, sendo da responsabilidade do prestador de serviços a averiguação deste cumprimento.
4. O prestador de serviços deverá assegurar que a entrega das matérias-primas não coincida com o horário da preparação, confeção e distribuição de refeições. Este horário deverá ser objeto de acerto entre as partes.

5. Para permitir uma verificação criteriosa dos alimentos pelos encarregados / cozinheiros responsáveis das cozinhas e refeitórios, é obrigatório, por lei, que na embalagem dos produtos alimentares pré-embalados conste um conjunto de informações sobre o produto, de forma explícita, legível e em português. O rótulo deverá conter informação acerca da vidragem, que condicionará o cálculo do peso bruto do género alimentar a solicitar, podendo para o efeito ter de ser considerada uma margem, que rondará os 30%. Fica o prestador de serviços responsável por disponibilizar a informação previamente, junto da entidade contratante. Existe também a obrigatoriedade da rotulagem dos potenciais alergénicos.
6. Deverá ser dada preferência a produtos locais e só usar os produtos de longas distâncias como complemento destes e não como substituição.

Cláusula 37.ª

Mapas e outros documentos de controlo

1. A entidade contratante enviará atempadamente as ementas validadas ao prestador de serviços, possibilitando-lhe uma adequada articulação com os seus fornecedores.
2. Os impressos contendo o número de refeições estimado e as quantidades brutas a fornecer pelo prestador de serviços para cumprimento das ementas, presente nos **anexo 12** – *gestão das requisições*, serão disponibilizados atempadamente, em formato de papel ou via informática (e-mail).
3. Previamente à emissão da fatura deve o prestador de serviços remeter mensalmente um mapa onde conste o número de refeições fornecidas a alunos/utentes e funcionários nos vários estabelecimentos / serviços para validação. Evitar-se-á deste modo correção de faturas e perda de tempo administrativo de ambas as partes.
4. Sempre que julgado necessário pela entidade contratante a introdução de novos formulários para controlo e agilização do serviço prestado, deverá o prestador de serviços proceder ao seu preenchimento sem reservas. Estes documentos deverão estar adequadamente organizados em dossier de modo a permitir a sua fácil e rápida consulta.

Cláusula 38.ª

Reforços e Suplementos Alimentares (Extras Alimentares)

1. Sempre que solicitado o prestador de serviços deverá fornecer os géneros destinados a reforços e outros suplementos / substitutos alimentares, assim como géneros alimentares tradicionalmente consumidos em quadras festivas ao longo do ano.
2. O prestador de serviços deverá aplicar uma margem de lucro fixa de 5%. Ou seja, apenas será permitido que o prestador de serviços aplique 5% de margem de lucro sobre o custo de aquisição.
3. Ao prestador de serviços poderá ser solicitado a apresentação de documentação que faça prova do custo de aquisição dos géneros solicitados ao abrigo desta rúbrica, para controlo da margem de lucro aplicada. Deverá o prestador de serviços facultar toda a documentação solicitada, sem qualquer reserva.
4. O prestador de serviços deverá fazer chegar aos estabelecimentos os produtos requisitados num intervalo temporal máximo de dois (2) dias, salvo impedimento devidamente justificado.
5. O valor dos reforços e outros suplementos alimentares, por estabelecimento, não poderá ultrapassar o montante mensal de:

ESTABELECIMENTO / SERVIÇO	VALOR MENSAL
CAO FUNCHAL	572,00 €
CAO CÂMARA DE LOBOS	180,00 €
LAR RESIDENCIAL	176,00 €
CADP	240,00 €
CAO S. VICENTE	100,00 €

Cláusula 39.ª

Instalações, equipamento e material

1. Para efeitos do presente concurso, entende-se por "Unidades Alimentares", as instalações afetas à cozinha e suas dependências, sala de refeições (refeitórios), copas, despensas, sanitários e todos os anexos aos mesmos.
2. A entidade contratante coloca à disposição do adjudicatário as instalações, equipamentos e material diverso existentes nas unidades alimentares produtoras dos estabelecimentos/serviços abrangidos pelo presente Caderno de Encargos.
3. As instalações, os equipamentos e o material diverso deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene, de conservação e de utilização.
4. O prestador de serviços fica responsável pela utilização de todo o material, equipamentos e instalações cedidas, correndo por sua conta as perdas e danos verificados.
5. Findo o contrato as instalações, o equipamento e material diverso serão restituídos em bom estado de conservação e limpeza ao adjudicante.
6. O prestador de serviços deverá propor à entidade contratante todas as alterações estruturais julgadas convenientes, bem como a aquisição de equipamentos necessários à realização da sua atividade.

Cláusula 40.ª

Manutenção e reparação dos equipamentos e instalações

1. A manutenção e reparação de todos os equipamentos existentes e a colocar pelo prestador de serviços nas unidades alimentares dos Serviços abrangidos pelo presente Caderno de Encargos são da responsabilidade do prestador de serviços e estará incluída no preço da alimentação.
2. Para os efeitos previstos no número anterior considera-se manutenções as ações efetuadas pelo prestador de serviços tendentes a manter ou repor em boas condições de funcionamento os equipamentos, incluindo as revisões preventivas, reparações de avarias, substituição de componentes ou substituições gratuitas de peças ou equipamentos defeituosos.
3. A manutenção terá lugar, idealmente, nas instalações onde os equipamentos se encontrem, podendo o prestador de serviços retirá-los para as suas oficinas, ou a dos seus parceiros (empresa de manutenção), quando entenda não ser viável a reparação no local.
4. Se durante qualquer intervenção no âmbito da manutenção de equipamentos for necessária a inativação forçosa dos mesmos, deverá o prestador de serviços justificar perante a entidade contratante, e mediante documentação técnica a disponibilizar pela empresa de manutenção, os motivos da mesma.
5. A adjudicatária terá o prazo de 24 horas para comunicar as avarias à empresa de manutenção por si contratada, devendo fazê-lo obrigatoriamente, também, por email, e com conhecimento do representante da entidade contratante.
6. A empresa de manutenção, a contratar pelo adjudicatário, terá um prazo máximo de uma (1) semana pós-comunicação da avaria, para apresentar relatório técnico da avaria, com indicação clara da avaria e do prazo estimado de arranjo.
7. Todas as despesas com a aquisição de peças sobressalentes e serviços necessários à manutenção ou reparação das instalações e equipamentos serão da inteira responsabilidade do adjudicatário. Caso as reparações das instalações não se efetuem em tempo útil, o ISSM, IP-RAM reserva-se o direito de mandar executar as referidas reparações debitando o seu custo ao adjudicatário.
8. O adjudicatário, em articulação com a sua empresa de manutenção, deverá apresentar planeamento escrito das manutenções preventivas a realizar nos equipamentos disponibilizados.

9. O prestador de serviços deverá entregar ao ISSM, IP-RAM um relatório das ações de manutenção/reparação realizadas.
10. Os trabalhos referentes a reparações de torneiras, luzes, canalizações, etc., associados às instalações físicas ficam sob responsabilidade do prestador de serviço e a suas expensas.

Cláusula 41.ª

Higienização de instalações e equipamentos

1. O prestador de serviços será responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações e todos os encargos com os materiais e produtos utilizados.
2. Deverá zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação inadequada.
3. A higienização das instalações e dos equipamentos deverá fazer-se de acordo com Plano de Higienização a apresentar pelo prestador de serviços.
4. O prestador de serviços fica responsável pela disponibilização de todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) definidos nas Fichas Técnicas de Segurança para os vários produtos químicos em utilização, por si fornecidos.
5. O prestador de serviços deverá disponibilizar as Fichas Técnicas de Segurança de todos os químicos utilizados na unidade alimentar e organizar capa com os mesmos. Será da sua responsabilidade a formação dos funcionários para os cuidados necessários ao manuseamento dos químicos por si fornecidos para utilização.

Cláusula 42.ª

Desinfestação

A desinfestação e controlo de pragas nas instalações afetas às cozinhas e refeitórios serão da responsabilidade da entidade contratante. A mesma será realizada por empresa da especialidade. O prestador de serviços será informado do dia e hora da intervenção. A certificação de conformidade deverá permanecer em local bem visível.

Cláusula 43.ª

Sinalização

O prestador de serviços fica responsável pela colocação de toda a sinalética dentro das instalações das unidades alimentares abrangidas pelo presente Caderno de Encargos.

Cláusula 44.ª

Água, gás, eletricidade e telefone

1. Os encargos com água (incluindo saneamento, lixos e taxa de salubridade), gás e eletricidade serão por conta da entidade contratante.
2. Considerando as implicações ambientais ao longo da cadeia alimentar, no sentido da prevenção / recuperação de resíduos e diminuição do consumo de água e energia, deverá a entidade contratante garantir medidas de informação e educação ambiental, para ensinar a minimizar os resíduos alimentares.
3. Serão por conta do prestador de serviços as despesas com chamadas telefónicas. Não é permitido a utilização de telefones da entidade contratante.

Cláusula 45.ª

Fornecimentos diversos

1. Será da responsabilidade do prestador de serviços o fornecimento de todos os produtos e bens de uso / consumo corrente, nomeadamente: guardanapos de papel (folha dupla), papel de cozinha, película aderente, toalhetes para os tabuleiros, empacotamento de talheres e pão, talheres descartáveis, pratos descartáveis e copos descartáveis.
2. Todas as matérias-primas não alimentares, produtos químicos, equipamentos e utensílios destinados à higiene do pessoal a laborar nas unidades alimentares abrangidas pelo presente Caderno de Encargos, nomeadamente, sabonete líquido, desinfetante e toalhetes para as mãos, luvas e máscaras descartáveis, dispensadores de químicos, escova de unhas, entre outros; os utilizados na higienização de todos os utensílios, equipamentos e instalações da unidade alimentar (químicos, e utensílios tais como rodo, esfregona, baldes, escovas, etc.), bem como nas instalações sanitárias (papel higiénico, sabão, etc.), são da inteira responsabilidade do prestador de serviços.
3. O prestador de serviços aquando do início da vigência do contrato pode utilizar os utensílios e equipamentos existentes, procedendo à sua reposição sempre que necessário e a suas expensas.

Cláusula 46.ª

Pessoal

1. O prestador de serviços disporá do pessoal dos quadros da entidade contratante responsabilizando-se por falhas/omissões dos mesmos.
2. O quadro de pessoal (cozinheiros, auxiliares, etc.), do adjudicante/concessionante, salvo situação excecional, a afetar aos serviços de cozinha será:

UNIDADE ALIMENTAR	N.º DE FUNCIONÁRIOS DO CONCESSIONANTE
COZINHA CENTRAL DO CENTRO DE INCLUSÃO SOCIAL DA MADEIRA	5
COZINHA CÃO SÃO VICENTE	1

3. Os concorrentes deverão destacar o seguinte número de funcionários, com as respetivas categorias, em regime de full-time:

ESTABELECIMENTO / SERVIÇO	FUNCIONÁRIOS DO PRESTADOR DE SERVIÇO	
	N.º	CATEGORIA
COZINHA CENTRAL DO CENTRO DE INCLUSÃO SOCIAL DA MADEIRA	2	Cozinheiro de 2.ª
	3	Empregados de Refeitório

4. Os concorrentes devem indicar de forma clara na sua proposta a **identificação do seu funcionário que será o representante e responsável pelo fornecimento junto da entidade contratante,** cabendo-lhe

a responsabilidade de assegurar junto dos seus fornecedores a entrega atempada, em qualidade e quantidade dos géneros alimentares e não alimentares requisitados ao abrigo do presente CE, e pelas vias definidas. Este responsável terá de estar sempre contactável e disponível para a resolução de todas as situações anormais que venham a ocorrer no decurso da vigência do contrato.

5. Caso a entidade contratante, por motivo de força maior (doença, greve, reforma, etc.) solicite pessoal do prestador de serviços, o mesmo deverá fazer destacar dos seus quadros, pessoal possuidor de formação adequada para a higienização e manipulação dos alimentos sem encargos suplementares. O prestador de serviços é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamentos ou a terceiros. O pessoal do prestador de serviços deve ser portador de declaração médica que ateste o seu bom estado de saúde. Deve também prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.
6. O prestador de serviços deverá assegurar o apoio técnico de um profissional com autonomia e formação na área da Nutrição, Higiene e Segurança Alimentar, nas unidades abrangidas pelo presente caderno de encargos. Deverá comunicar no decurso do contrato as visitas do mesmo às várias unidades alimentares.
7. Torna-se fundamental o recurso a ações de formação e informação, com elevados padrões de excelência, que promovam a aquisição de novos conhecimentos e construam a base de uma boa adaptação a novas situações, contribuindo para o enriquecimento das competências dos recursos humanos na área alimentar. Assim, o **prestador de serviços deverá fornecer adequada formação à totalidade dos manipuladores de alimentos**, nomeadamente no que diz respeito aos procedimentos específicos das normas e ações de controlo de pontos críticos, e produtos não alimentares definidos e disponibilizados pelo prestador de serviços. Este deve fazer chegar à entidade contratante, as fichas técnicas dos produtos não alimentares a utilizar e o plano de formação anual com os respetivos conteúdos temáticos.
8. O prestador de serviços não deve permitir nas áreas de armazenamento, preparação, confeção, empratamento e distribuição das refeições aos utentes e pessoal a permanência de pessoal estranho ao serviço. Quando o detete deve informar a entidade contratante.
9. O pessoal deverá cumprir as regras de higiene individual e do local no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade, apresentando-se devidamente fardado / equipado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável. Nas cozinhas é obrigatório o uso do seguinte fardamento: Farda, avental, touca, socas ortopédicos antiderrapantes e impermeáveis, máscara naso-bucal, luvas descartáveis e botas (sempre que se justifique). A aquisição e fornecimento do fardamento aos funcionários é responsabilidade do prestador de serviços.
10. O prestador de serviços deverá assegurar aos funcionários a desempenhar tarefas nas unidades alimentares produtoras Equipamentos de Proteção Individual (EPI) ajustados aos riscos identificados nas tarefas associadas à produção alimentar e higienização das instalações, equipamentos e utensílios (por exemplo, luvas de proteção térmica).
11. Excetuam-se da proibição do número 8 as direções dos respetivos estabelecimentos/serviços, pessoal por estes autorizados, bem como pessoal expressamente autorizado por parte da direção da entidade contratante.
12. O prestador de serviços deverá possuir nas instalações, e fornecer sempre que necessário, touca e batas descartáveis. A entrada nas instalações da unidade alimentar apenas será permitida a quem se apresente devidamente fardado.
13. É obrigatória a existência de uma caixa de primeiros socorros em cada uma das instalações, sendo da responsabilidade do prestador de serviços a verificação e reposição do conteúdo da mesma sempre que necessário.

Cláusula 47.ª

Resíduos

1. O prestador de serviços ficará responsável pela separação adequada dos resíduos, e pelo seu adequado encaminhamento para a zona de armazenamento de resíduos sólidos.
2. Deverá proceder à separação e encaminhamento de todos os resíduos cumprindo o legalmente estabelecido.
3. Deverá assegurar, se necessário, a aquisição de recipientes para a separação de vidro, papel e embalagens, ficando o encargo que daí advenha sob sua responsabilidade.
4. Não poderá proceder à eliminação de óleos e gorduras pelo esgoto público, cabendo-lhe a responsabilidade de garantir um adequado tratamento a estes resíduos. Deverá apresentar comprovativo do adequado tratamento dos mesmos à entidade contratante.