



**ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE PAIS E AMIGOS DO CIDADÃO DEFICIENTE
MENTAL**

CONCURSO PÚBLICO 04/2020

CADERNO DE ENCARGOS

**Prestação de serviços de confeção e fornecimento de
refeições**

APPACDM



VIANA DO CASTELO

PARTE I
CLÁUSULAS JURÍDICAS
CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES INICIAIS
CLÁUSULA 1.^a

OBJETO

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar no âmbito do procedimento pré-contratual por Concurso Público, que tem por objeto principal a “Prestação de serviços de confeção e fornecimento de refeições”, para a APPACDM de Viana do Castelo, 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.

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 suprimientos 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 número 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, republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto (doravante designado por CCP) e aceites pelo Adjudicatário, nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

CLÁUSULA 3.^a

LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

As refeições deverão ser confeccionadas, nos seguintes termos:

- Almoços de Segunda-feira a Sexta-Feira na cozinha das instalações do Centro de Atividades Ocupacionais, sita no Lugar do Arrochal, Prado, 4960-320, Melgaço;
- Jantares e refeições no fim-de-semana na cozinha das instalações do Lar Residencial de Melgaço, sita no Lugar do Arrochal, Prado, 4960-320, Melgaço;

CLÁUSULA 4.^a

PRAZO DE VIGÊNCIA

1. O contrato entrará 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, renovável por igual período até ao máximo legal de 36 (trinta e seis) 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 DO CONTRATUAIS

SECÇÃO I

OBRIGAÇÕES DO PRESTADOR DE SERVIÇOS

CLÁUSULA 5.^a

OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO FORNECEDOR

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 dos refeitórios;
- 1.6 Fornecer os uniformes para todo o pessoal afeto aos serviços objeto do contrato;
- 1.7 Proceder ao despejo do lixo até ao exterior no local adequado, bem como à limpeza da cozinha;
- 1.8 Cumprir e fazer cumprir as normas legais aplicáveis à prestação de serviços;
- 1.9 Designar um gestor de cliente, que servirá de interlocutor com o representante da Entidade Adjudicante, em todos os aspetos de execução do contrato;
- 1.10 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;
- 1.11 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;
- 1.12 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;
- 1.13 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;
- 1.14 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;
- 1.15 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) seu(s) profissional(ais);
- 1.16 Executar os serviços com absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência;
- 1.17 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.
- 1.18 Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
 - 1.19 Disponibilizar à Entidade Adjudicante a informação relevante para a gestão dos contratos;
 - 1.20 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;
 - 1.21 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;
 - 1.22 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.
 - 1.23 Respeitar as normas aplicáveis em vigor em matéria social, laboral, ambiental e de igualdade de género, decorrentes do direito internacional, europeu, nacional ou regional;
 - 1.24 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 estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.
 - 3 O prestador de serviços não poderá, de qualquer forma, ceder ou transmitir a outrem a exploração do refeitório objeto do presente Caderno de Encargos, nem se arrogar de direitos de arrendatário das instalações postas à sua disposição.
 - 4 O adjudicatário tem ainda como obrigação, proceder à aquisição dos produtos hortícolas e fruta da época que a Entidade Adjudicante tenha disponibilidade de fornecer de acordo com a produção interna, a preços que pagariam a outras entidades pela aquisição destes produtos.

CLÁUSULA 6.^a

FORMA DE 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. Até essa hora o número de refeições a marcar não deverá ultrapassar uma percentagem de 5% do número da véspera, devendo, ainda, ter-se em conta o tipo de ementa do dia e sua implicação na quantidade a fornecer.
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.

CLÁUSULA 7.^a

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.

CLÁUSULA 8.^a

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.

CLÁUSULA 9.^a

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.

CLÁUSULA 10.^a

PRAZO DO DEVER DE SIGILO

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 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 devido às pessoas coletivas.

CLÁUSULA 11.^a

CONFLITOS DE INTERESSE 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 da Entidade Adjudicante.
2. O prestador de serviços obriga-se a não praticar qualquer ato ou omissão, do qual possa resultar quaisquer ónus ou responsabilidades para a Entidade Adjudicante ou para os seus direitos e interesses.

CLÁUSULA 12.^a

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. 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

CLÁUSULA 13.^a

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 o cumprimento da qualidade, das captações alimentares e demais exigências previstas na Parte II do presente do Caderno de Encargos;
 - d. Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar;
 - e. Verificar o cumprimento das ementas contratadas;
 - f. Assistir aos inventários;
 - g. 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;
 - h. 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. A fiscalização dos serviços será efetuada diretamente pela Entidade Adjudicante, ou por um representante por si designado.
4. 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;
5. Efetuar, nos prazos contratualmente fixados, os pagamentos das quantias devidas e quaisquer outros encargos da sua responsabilidade.

CLÁUSULA 14.^a

PREÇO CONTRATUAL

1. O preço contratual não poderá exceder o valor base global de 131.000€ (cento e trinta e um 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. Constitui parâmetro base, para efeitos do n.º 4 do artigo 42.º do Código dos Contratos Públicos, o a seguir indicado:
 - 2.1. O preço unitário de refeições (almoço e jantar) de 1,31€ (um euro e trinta e um centavos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, correspondendo ao valor máximo que a Entidade Adjudicante por todas as refeições que constituem o objeto do contrato, pelas respetivas quantidades constantes nas Cláusulas Técnicas da Parte II do presente Caderno de Encargos.
3. A violação de qualquer um dos parâmetros base implica a consequência prevista na alínea b) do n.º 2 do artigo 70.º do Código dos Contratos Públicos.
4. 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 unitário por refeição resultante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido, pela quantidade de refeições marcadas.
5. 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.
6. Em caso de renovação do contrato o cocontratante poderá solicitar a revisão dos preços unitários contratualizados, sendo efetuado o cálculo através da taxa de inflação média os últimos 12 meses, verificada em dezembro do ano anterior à renovação do contrato, desde que devidamente fundamentado nos termos legais estabelecidos para o efeito e solicitado à Entidade Adjudicante em data anterior à renovação do contrato.

CLÁUSULA 15.^a

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. Para efeitos de pagamento, as faturas deverão ser apresentadas, nos primeiros 5 dias úteis de cada mês, referentes ao número de refeições servidas no mês anterior, acompanhadas de todos os seus elementos justificativos.
2. Para efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida no último dia de cada mês, sendo que os pagamentos serão efetuados de acordo com o número de refeições efetivamente fornecidas mensalmente.
3. O pagamento será efetuado pela Entidade Adjudicante no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, após a apresentação da respetiva fatura, a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação a que se refere.
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. A revisão dos preços poderá ser solicitada pelo cocontratante, nos termos legais.
6. Qualquer atraso no pagamento da fatura referida, 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

CLÁUSULA 16.^a

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. Qualidade e quantidade da refeição servida: 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.

CLÁUSULA 17.^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 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.

CLÁUSULA 18.^a

RESOLUÇÃO POR 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;
 - i. 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;
 - ii. 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.

CLÁUSULA 19.^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 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
CLÁUSULA 20.^a

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
CLÁUSULA 21.^a

DENÚNCIA

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

CLÁUSULA 22.^a
SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

A subcontratação do prestador de serviços e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos dos artigos 316.º e seguintes do CCP.

CLÁUSULA 23.^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. 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.

CLÁUSULA 24.^a

CONTAGEM DOS PRAZOS

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

CLÁUSULA 25.^a

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.

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 26.^a

ENQUADRAMENTO

A prestação de serviços, no âmbito do presente procedimento, inclui a confeção e fornecimento de, previsivelmente, 100.000 (cem mil) refeições principais (almoço e jantar), durante o período de execução do contrato.

CLÁUSULA 27.^a

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

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

Almoço: 12h15m às 14h00.

Jantar: 19h00 às 20h30

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

CLÁUSULA 28.^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 cinco 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 C – Capitações dos Alimentos, bem como o Anexo A – Lista de Alimentos Autorizados e Anexo B – Condições Gerais para Ementas 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

- i. 1 pão devidamente embalado, de acordo com o Anexo A – Lista dos Alimentos Autorizados;
- ii. 1 sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, sendo permitida a canja e sopa de peixe, nas capacitações previstas;
- iii. 1 prato guarnecido – de carne ou peixe, ou dieta, mediante escolha previa, havendo sempre as três opções;
- iv. Bebida: água da rede pública devidamente filtrada;
- v. Sobremesa: uma fruta ou doce.

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

3.1. Confeção

- i) As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em ótimo estado higieno-sanitário, de boa qualidade, dentro do prazo de validade e de acordo com as boas técnicas de confeção, devendo respeitar as ementas aprovadas pela direção e elaboradas com base nas recomendações da Lista dos Alimentos Autorizados e nas Capitações.
- ii) Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados – Anexo A deste Caderno de Encargos, não podem ser utilizados na composição das ementas.
- iii) 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.

- iv) A confeção 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 28 de Janeiro do Parlamento Europeu e do Conselho.

3.2. Elaboração das ementas

A ementa deverá ser acompanhada pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, a respetiva 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 bem visível para todos os clientes, colaboradores e visitantes e pré aprovadas pela Entidade Adjudicante.
- 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 aspetos:

- 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 prestador de serviços fica obrigado a este 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 29.^a

SISTEMA DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

As refeições serão servidas em regime de “self-service”, sendo os alimentos empratados. No final da refeição, todos os clientes, colaboradores e visitantes colocarão os tabuleiros nos locais destinados a esse fim.

CLÁUSULA 30.^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:
 - a. Informar o gestor do refeitório de que não deve remover as amostras referidas no número 3 e 4 do artigo 31º do Caderno de Encargos;
 - b. Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas na alínea c);
 - c. Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
 - d. Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes

CLÁUSULA 31.^a

CONTROLO

1. 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.

2. O prestador obriga-se a fazer o inventário semanal e a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório.
3. O prestador de serviços 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.
4. 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.
5. O prestador obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado.

CLÁUSULA 32.^a

INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL

1. 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.
2. O material não recuperável é da responsabilidade do prestador de serviços.
3. 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. 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 pessoal a seu cargo. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
6. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos à Entidade Adjudicante em bom estado de conservação e funcionamento.
7. 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.

8. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
9. 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.
10. São suportadas pela Entidade Adjudicante as despesas relativas a:
 - a. Fornecimento de água, eletricidade, gás, aquecimento, bem como a conservação destes fornecimentos;
 - b. Limpeza das instalações e equipamentos.
11. 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.
12. O prestador deve respeitar as normas em vigor na Entidade Adjudicante relativas à segurança e circulação de pessoas e viaturas.

CLÁUSULA 33.^a

PESSOAL

1. O pessoal afeto à prestação de serviços é da responsabilidade da Entidade Adjudicante, bem como a sua gestão e pagamentos.
2. 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.
3. É obrigatória, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes, categorias e horário de trabalho.
4. O pessoal ao serviço da Entidade Adjudicante deverá ser portador de declaração médica (atualizada no contexto da lei) que ateste o seu bom estado de saúde.
5. A Entidade Adjudicante fica sujeita 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.

6. O prestador de serviços deverá assegurar a formação adequada ao pessoal da Entidade Adjudicante para a correta execução das tarefas a seu cargo.
7. A Entidade Adjudicante assegurará a substituição e/ou reforço do pessoal sempre que as necessidades do serviço o exijam.

CLÁUSULA 34.^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 30º
- 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 SUPERFÍCIES
- Número de Enterobactereaceas
- Pesquisa de E. Coli
- Número de microrganismos a 30º

CADERNO DE ENCARGOS

ANEXO A

Lista de Alimentos Autorizados

1. - CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho, das respetivas carnes e subprodutos, apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada (com ou sem embalagem em vácuo) ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

1.1. Peças de talho para bifes - carne de 1ª categoria, sem osso:

- Lombo
- Rosbife
- Vazia sem abas
- Alcatra (exceto ponta da alcatra)
- Pojadouro
- Rabadilha
- Acém redondo - sem cobertura

1.2. Peças de talho para assar/estufar - carne de 1ª categoria, sem osso:

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

1.3. Peças de talho para guisar - carne de 2ª categoria, sem osso:

- Chambão da perna
- Chambão da pá
- Chã de fora
- Acém comprido
- Pá
- Aba descarregada
- Cachaço

1.4. Peças de talho para cozer - carne de 2ª categoria, sem osso:

- Chambão da perna
- Chambão da pá
- Chã de fora
- Acém comprido
- Peito
- Cachaço
- Pá

1.5. Carne picada – proveniente de peças de 2ª ou 3ª categoria, picada nos locais de confeção.

1.5.1 Os hambúrgueres a servir devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado, preferencialmente provenientes de cocontratantes com o sistema HACCP instalado, e com os seguintes ingredientes:

a) Hambúrgueres: com espessura igual ou inferior a 1 cm

- Carne de bovina picada (mínimo 70%)
- Proteínas vegetais hidratadas (25%)
- Fibras vegetais
- Pão ralado
- Sal
- Especiarias
- Aromatizante
- Taxa de gordura inferior a 15%.
- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%.

1.5.2. No caso de empadão, bolonhesa e rolo de carne:

A carne a utilizar poderá ser picada no refeitório, tendo obrigatoriamente de nele ser consumida, desde que se verifiquem as seguintes condições:

a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação, não sendo permitida, em caso algum, a utilização da descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim, para evitar contaminações cruzadas.

b) A zona de preparação da carne picada tem de ser distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe. Não é permitida a preparação da carne picada em simultâneo com outro tipo de carne, na mesma zona

c) A peça de carne que será utilizada para picar deverá obedecer aos parâmetros apresentados no número 1.1 - Peças de talho para bifes - e possuir as seguintes características:

- Isenção de gorduras;
- Isenção de aponevroses;
- Isenção de sinais de oxidação.

d) No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b), a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado, respeitando sempre os parâmetros indicados na alínea c).

2. CARNE DE PORCO

2.1. Pernas ou pás

Limpas, frescas, refrigeradas ou congeladas provenientes de reses abatidas para consumo público de acordo com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos.

2.2. Bife de porco

Fresco, refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3. Assar

Perna limpa

Pá limpa

2.4. Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

- Serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor;
- Serem selecionadas do cachaço, lombo e pé em percentagem equitativa;
- Terem corte por processo standardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

2.5. Chispe e cabeça (orelha/orelheira): em estado refrigerado ou congelado, isento de pelos, cicatrizes, contusões ou incisões.

2.6. Toucinho: fresco ou salpicado entremeado, de espessura entre os 3cm e 6cm.

3. CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

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

4. CARNE DE COELHO

Carcaças provenientes de matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação. 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 PERU

5.1. Peru inteiro

Deverá revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isento de penas, penugens ou canudos e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tibio-metatarsica. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas deve oscilar entre 5 e 8 kg.

5.2. Coxas de peru

Correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, seccionados superiormente ao nível da articulação coxofemoral e inferiormente a 2 cm acima da articulação tibiotársica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

5.3. Bifes de peru

Obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de ossos ou cartilagens. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

5.4. Espetadas de peru

Pedaços regulares de cerca de 3 a 4cm, perfurados por eixo metálico com características antioxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida. Frescas, refrigeradas ou congeladas e devidamente rotuladas. Constituídas por 88% de carne de peru, isenta de gorduras e aponevroses; 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidades de 100 g no mínimo.

6. PATO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado. O peso médio unitário das carcaças limpas é de 3 kg. 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.

7. FRANGO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado; peso unitário médio é de 1 kg. 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.

8. CODORNIZ

Refrigeradas, segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, decapitadas, evisceradas, sem roturas de pele, cortes, deformações, fraturas e sem segmentos abaixo da linha tíbio-

metatársica. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O peso médio deve oscilar entre 100 e 110 g com 10% de tolerância.

9. PRODUTOS DE SALSICHARIA

9.1. Chouriço de carne

Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada, isento 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%, 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.

9.2. 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, adicionadas de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.). Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm.

9.3. Chouriço de sangue

Enchido corado pelo fumo, constituído por sangue fresco de porco, em proporção não inferior a 50% e gordura de porco macia e picada, adicionado de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados. Em forma de fiada ou de cadeia, de comprimento unitário médio 10 e 15 cm.

9.4. Alheira

Enchido corado, pelo fumo, constituído por carnes de diversas espécies (vitela, porco, animais de capoeira ou de espécies cinegéticas) convenientemente desfiadas, por pão de trigo ou centeio e gordura de porco, adicionados certos condimentos e aditivos, legalmente autorizados. Forma de ferradura, de comprimento entre 20 e 25 cm e de peso unitário de 200 g.

9.5. Paio

“Paio de lombo”, constituído exclusivamente por carnes provenientes de carne de porco, limpa de aponevrose e de maior parte de gordura, que lhe é aderente, adicionado de certos condimentos e aditivos legais.

9.6. Presunto

“Presunto limpo” desossado e sem courato.

9.7. Mortadela

Percentagem de gordura máxima visível macroscopicamente de 30%; constituída por carne de vaca (não deve exceder 50% de massa total) e de porco na proporção de 75% da massa.

9.8. Salsichas

Devem ser do tipo “Frankfurt”, tamanho grande e obedecer às características oficialmente normalizadas.

9.9. Fiambre

Do “tipo inglês” da perna, desentalado, envolvido em fina película plástica impermeável à água e ao vapor de água aderindo totalmente ao fiambre, ou “ensacado” em embalagens de matéria inócua aprovada legalmente e fechadas com prévia extração de ar, com peso de 3,5 a 7,5 kg.

Todos estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- a. Designação do produto;
- b. Ingredientes;
- c. Tipo;
- d. Nome do fabricante;
- e. Localidade e origem do fabricante;
- f. Data de fabrico / lote;
- g. Modo de conservação;
- h. Validade.

10- OVOS

a) Ovo pasteurizado (aplicação geral) - ovo inteiro, gema e clara. Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante. Não podem permanecer nas caixas de transporte, devendo ficar bem visível o seu prazo de validade.

b) Ovo em natureza, só cozido.

Ovos de galinha de categoria A e classe igual ou superior a 4 (NP 175/1986). Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- Categoria;
- Classe;
- O número correspondente à semana de inspeção e classificação;
- O número do centro de inspeção e classificação;
- O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação;
- A marca da empresa ou marca comercial.

As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que não seja inutilizado no ato de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis.

11- PESCADO

11.1- Tipos de apresentação:

- a) Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça.
- 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 de onde provêm.
- c) Em filetes - quando o pescado é submetido à filetagem.

11.2- Conservação:

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

11.3- Espécie de pescado e fins culinários:

- a. Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5); pargo legítimo; mero; corvina; cherne; maruca; abrótea; bacalhau;
- b. Assar / Gratinar: Pargo legítimo e mulato; corvina; cherne; mero; maruca; lombos; filetes; solha; red-fish; salmão e bacalhau.
- c. Grelhar: Solha; carapau; peixe-espada branco e preto; salmão, dourada; lulas; chocos e bacalhau.
- d. Fritar: Solha; carapau; pescada n.º 3; bacalhau; filetes de pescada, de corvina e peixe-espada branco.
- e. Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, ou de uma só espécie no caso de lulas, potas, chocos, bacalhau.
- f. Arroz: Polvo; lulas, potas ou de peixe (filetes de pescada e miolo de camarão)
- g. Salada Russa: Atum; peixe (filetes de pescada e miolo de camarão)
- h. Feijão-frade com atum.

12- BACALHAU SECO

Do tipo crescido, engloba as espécies bacalhau, arinca ou alecrim, escamudo ou paloco.

13- ATUM

Atum em pedaços, em azeite ou óleo vegetal, em embalagens de utilização imediata, sendo proibido armazenar qualquer embalagem depois de aberta.

14- ARROZ

Do tipo extralongo, agulha ou carolino.

15- MASSAS ALIMENTÍCIAS

Cotovelos de 1ª qualidade; esparguete de 1ª qualidade; massinhas; fusilis normal.

16 - LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade.

16.1- Feijão

16.2- Grão

16.3- Favas (frescas ou congeladas)

16.4- Lentilhas

16.5- Ervilhas (descascadas, frescas ou congeladas)

17- FARINHA DE TRIGO

De 1ª qualidade.

18- BATATA

De boa qualidade.

19- BATATA DESIDRATADA

20- LEGUMES E HORTALIÇAS

Frescos, congelados ou desidratados.

21- SALADAS

No caso de saladas cruas é obrigatória a utilização de processos de desinfeção adequados.

22- PRODUTOS DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS

Depois de aberta a embalagem, não é permitida a armazenagem destes produtos.

23- AZEITE FINO

Azeite virgem para confeção e extra virgem para tempero em cru.

24- ÓLEO VEGETAL REFINADO

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade.

O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo.

Devem ser efetuados registos dos resultados obtidos e proceder, caso necessário, à substituição do óleo.

25- SAL

Higienizado.

26- TOMATE PELADO

Em embalagens de utilização imediata, sendo proibida a sua armazenagem depois de abertas.

27- LEITE

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

28- GELADO DE LEITE

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

29- IOGURTE

Iogurte de aromas ou pedaços, peso líquido 125gr.

30- PÃO DE MISTURA

Capitação de 45 g.

31 - TEMPEROS

- Sal, limão, alho, pimentão.

- Ervas aromáticas como: salsa, orégãos, aipo, manjerição, alecrim, cebolinho, estragão, etc.

Utilizados de forma que se vá diminuindo a quantidade de sal a adicionar e este seja substituído por ervas aromáticas, limão, alho, etc.

CADERNO DE ENCARGOS

ANEXO B

Condições gerais para ementas

1. DEFINIÇÕES

1.1- Prato: refeição confeccionada, fornecida emprataada, identificada pelo género alimentar principal utilizado. Cada prato pode ser confeccionado segundo várias receitas. São definidos três grupos de pratos: carne, peixe ou dieta.

1.2- Receita: modo de confeccionar cada prato. As receitas devem ser adequadas às épocas do ano e ao gosto médio dos clientes.

2. FREQUÊNCIAS

2.1 - Frequência dos pratos

- Cada prato abaixo indicado é obrigatoriamente servido semanalmente e apenas uma vez.
- Para efeitos das presentes Condições Gerais são definidos os seguintes pratos de carne, peixe ou dieta:

a) Carne

- Porco
- Vaca / vitela
- Aves
- Coelho / borrego
- Pratos “fortes” (ex.: cozido à portuguesa, feijoada, mão de vaca, arroz à valenciana, rancho,..)

b) Peixe

- Peixe miúdo fresco (ex.: carapaus, sardinhas, trutas...)
- Peixe congelado grosso (ex.: pargo, pescada, salmão, maruca...)
- Moluscos (lulas, potas e chocos)
- Bacalhau
- Pratos com misturas de peixes, moluscos ou mariscos

c) Dieta

- Carne de aves cozida ou grelhada
- Carne de vaca cozida ou grelhada
- Carne de porco cozida ou grelhada
- Peixe cozido
- Peixe grelhado
- Raia estufada ao natural
- Peixe assado ao natural

2.2 - Frequência das receitas

Uma determinada receita, de cada tipo de prato, não pode ser repetida no mesmo plano de ementas (almoço ou jantar) senão depois de decorrido o intervalo de tempo indicado no quadro seguinte:

Tipo	Prato	Período
Sopa	Ao critério do prestador de serviços	2 semanas
Peixe	Ao critério do prestador de serviços	2 semanas
Carne	Ao critério do prestador de serviços	2 semanas
Dieta	Ao critério do prestador de serviços	2 semanas

3. ACOMPANHAMENTOS

Cada prato de carne, peixe ou dieta deve possuir, como acompanhamento, pelo menos um artigo entre os a seguir indicados:

- arroz, com ou sem legumes;
- batatas;
- salada;
- legumes cozidos;
- massas;
- leguminosas.

4. SOBREMESA

- Almoço: Deve existir sempre, no mínimo, uma variedade de fruta e, uma vez por semana, de doce. No último dia do mês deve existir bolo.
- Jantar: Deve existir sempre, no mínimo, uma variedade de fruta e, uma vez por semana, de doce. No último dia do mês deve existir bolo.

5. COMPOSIÇÃO DAS EMENTAS

A composição das ementas deve ser elaborada de acordo com os hábitos alimentares da população a que se destina, tendo em conta o equilíbrio nutricional e económico. Deverão ser promovidos dias temáticos no Carnaval, Natal, S. João, S. Martinho, Dia da Alimentação e Dia de Aniversário da APPACDM de Viana do Castelo. As ementas deverão ser enviadas mensalmente, com duas semanas de antecedência, para aprovação pela entidade adjudicante. Podem ser sugeridas alterações com uma semana de antecedência.

CADERNO DE ENCARGOS

ANEXO C

Lista de capitações

Lista de captações

DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	PESO GR BRUTO/CRÚ	Observações
CARNE DE VACA		
Bife	150	
Bife com ovo	130	
Escalopes	150	2 unidades
Escalopes para panar	140	
Assar	180	
Cozer de primeira	150	
Guisar de segunda	160	
Estufar de segunda	160	
Peito para enrolar (guarn.)	160	
Para cozido à portuguesa	60	
Croquetes	4	unidades
Empadão	120	
Fatias para rechear	100	
Rissóis de carne	4	unidades
Pasteis de massa tenra	90	
Almofadinhas	90	
Hambúrguer	160	picada
Hambúrguer com ovo	140	picada
Lombo fingido	150	
Língua sem arreigada	160	
Dobrada fresca	160	
Dobrada desidratada	40	
Mão de vaca sem canela	250	
Rim	180	
CARNE DE PORCO		
Bife	150	
Bife com ovo	130	
Fêveras	150	
Bifinhos para panar	130	
Lombo sem osso	150	
Assar	180	
À portuguesa	160	
À alentejana com amêijoa	180	
Cozer	200	

Costeletas para panar	150	
Costeletas	170	
Entrecosto para guisar	200	
Cabeça para prato	300	
Cabeça para cozido	100	1 cabeça
Chispe para prato	300	2 chispes
Chispe para cozido	100	
Cabeça e chispe para prato	300	
Orelheira	200	
Toucinho defumado para cozido	15	
Rim	160	
Leitão cru	300	
Leitão assado	200	
ENCHIDOS		
Alheira sem ovo	160	
Salsicha fresca para enrolar	2	unidades
Salsicha fresca para fritar	2	unidades
Chouriço de carne	15	
Chouriço mouro	15	
Morcela	15	
Farinheira	15	
CABRITO OU BORREGO		
Assar	320	
Caldeirada	280	
Ensopado	280	
Jardineira	260	
Perna para assar	220	
Costeleta para grelhar	180	
Cozer	300	
Miudezas	180	
CARNEIRO		
Estufar	320	
Cozer	300	
Guisar	300	
Costeletas	180	
Mãozinhas	250	
CARNES FRIAS		
1 Prato (min. 4 varied.) + Ovo	130	
ANIMAIS DE CAPOEIRA, CRIAÇÃO OU CAÇA		
PERÚ		
Inteiro para assar	300	

Inteiro para estufar	280	
Inteiro para cozer	280	
Bife	150	
Bife com ovo	130	
Escalopes	150	2 unidades
Bifinhos para panar	130	2 unidades
Coxas	250	
Roti	160	
Costeletas	180	
Guisar (inteiro)	260	
Picado para Hambúrguer c/ovo	130	
PATO		
Assar	340	
Estufar	330	
Arroz de pato	300	
FRANGO		
Assar	300	
Estufar	280	
Guisar	250	
Fritar	300	
Cozer	280	
Grelhar	300	
À alentejana	280	
Pipis	320	
Bife	140	
GALINHA		
Assar	320	
Estufar	300	
Guisar	280	
Cozer	300	
CODORNIZES		
Fritar ou grelhar	180	2 unidades
COELHO		
Arroz de coelho	240	
Estufado	280	
PEIXES		
Pescada	200	a posta (mínimo por pessoa)
Garoupa		
Pargo legítimo		
Pargo capatão		
Pargo mulato		

Corvina à posta		
Cherne		
Dourada		
Goraz		
Rabeta		
Pampos		
Rainha		
Robalo		
Red fish		
etc.		
Carapaus para fritar	230	
Carapaus para grelhar	260	
Sardinhas	260	
Azevias	200	
Linguado	200	
Espada	240	
Pescadinhas	260	
Fanecas	260	
Cachucho	280	
Besugo	280	
Bogas	250	
Filetes	160	
Solha	220	
Pregado	230	
Sável	200	
Trutas	240	
Salmonetes	220	
Enguias para fritar	200	
Enguias para ensopado	240	
Ovas (de peixe grosso)	140	
Safio	260	
Tamboril (Filetes)	200	
Caldeirada mista	260	mínimo 4 espécies
PEIXES para:		
Recheio	60	
Pasteis	70	desfiado
Maionese	130	
MOLUSCOS		
POLVO		
Cozer	425	
Estufar	400	

Filetes	425	
Albardar	300	
Arroz de polvo	300	
CHOCOS		
Assar com tinta	300	
Grelhar sem tinta	300	
Caldeirada	300	
Guisar	300	
Caril	300	
Filetes	250	
Choquinhos com tinta (peq.)	250	
LULAS		
Grelhar	340	
Guisar	240	
Caldeirada	240	
Sevilhana ou Francesa	210	
Recheir	290	
Arroz de lulas	240	
POTAS		
Grelhar	375	
Guisar	300	
Caldeirada	250	
Sevilhana ou Francesa	220	
Recheir	300	
Arroz de potas	250	
MARISCO		
Camarão para rissóis	40	miolo
Camarão para crepes	40	miolo
Camarão para decoração	30	c/casca
Amêijoas para decoração	40	c/casca
Amêijoas para Alentejana	80	c/casca
Berbigão para rissóis	120	c/casca
Berbigão para decoração	40	c/casca
Berbigão para arroz	120	c/casca
ATUM DE CONSERVA		
Para prato	140	
Para prato com ovo	120	
Em salada	110	
Em ovos recheados	40	
Em rissóis	50	
BACALHAU		

Posta	150	* Um ovo pode substituir 30g
Gomes de Sá	130	
Albardar	110	
Guisar	140	
Pasteis	80	
Pataniscas (Migas)	80	
Arroz de bacalhau	130	
Soufflé	100	
Caras	300	
Caras com ovo	260	
OVOS E OMOLETAS		
OVOS PARA GUARNIÇÃO MISTA		
Cozidos	1	unidade
Escalfados	1	
Estrelados	1	
Mexidos	1	
OVOS PARA PRATO BASE		
Cozidos	2	unidade
Escalfados	2	
Estrelados	2	
Mexidos	2	
Omeleta	2	
Tortilha	2	
OMOLETAS COMPOSTAS		
Fiambre	40	À turca / À caçador
Presunto	40	
Chouriço	40	
Frango desfiado	40	
Galinha	40	
Rim	50	
Miúdos e frango desfiado	50	
Queijo	40	
Camarão (miolo)	35	
Peixe desfiado	40	
Atum	40	
Bacalhau desfiado	40	
HORTICOLAS - P/GUARNIÇÃO MISTA		
Couve portuguesa	120	Para sopa 40
Couve lombarda	120	Para sopa 41
Couve-flor	80	Para sopa 30
Nabicas	180	Para sopa 50

Espinafres para esparregado	200	Para sopa 40 (fresco)
Feijão verde	40	Para sopa 25 (cong)
Cenoura	30	Para sopa 40
Nabo	50	Para sopa 50
SALADAS		
Alface	40	Para sopa 30
Tomate	90	
Mista com tomate	80	
FRUTAS		
Pera Lawsen	150	Pesos aproximados
Pera carapinha	150	
Pera rocha	150	
Maçã golden	150	
Maçã starking	150	
Maçã reineta	150	
Laranja	150	
Tânger	140	
Tangerina	140	
Cereja	140	
Morangos	110	
Pêssegos	150	
Ameixas	140	
Nêspers	150	
Melo	200	
Melão	230	
Melancia	250	
Uvas	150	
FARINÁCEOS		
BATATAS		
Cozer nova	380	unidades
Cozer velha	400	
Fritar nova (palitos)	380	
Fritar nova (palha ou chips)	380	
Fritar velha (palitos)	400	
Fritar velha (palha ou chips)	380	
Para pastéis	180	
Para puré	380	
Para sopa	150	
ARROZ UNID.		
Guarnição base	80	
Guarnição mista	50	

ESPARGUETE OU MASSA		
Guarnição base	70	
Guarnição mista	35	
Para sopa	10	
FEIJÃO		
Guarnição base	90	
Guarnição mista	50	
Para Sopa	35	
GRÃO		
Guarnição base	90	
Guarnição mista	45	
Para Sopa (Só Grão de Bico)	25	
Para Sopa (com outros legumes)	10	
ERVILHAS (Congeladas)		
Para prato	100	
Guarnição mista	25	
Para Sopa	25	
FAVAS (Congeladas)		
Para prato	90	
Para Sopa	35	