



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1.^a

Objeto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a aquisição de serviços de alimentação aos clientes do Serviço de Ajuda Domiciliária e do Centro de Dia da Quinta Grande.

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 suprimimentos 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.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

Cláusula 3.ª

Prazo

1. O contrato mantém-se em vigor pelo prazo de 1 (um) ano, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do Contrato.

Cláusula 4.ª

Local da Prestação de Serviços

1. A prestação de serviços de alimentação terá lugar na unidade alimentar do Centro de Dia da Quinta Grande, sito à Estrada Padre António Diniz Henriques, freguesia da Quinta Grande, concelho de Câmara de Lobos.
2. Durante o prazo de candidatura os interessados poderão visitar a unidade alimentar referida no número anterior devendo para o efeito contactar previamente a entidade adjudicante. Para o efeito deverão contactar o Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava, para o número de telefone 00351 291 957780, Dra. Ana Barradas.
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.

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. Prestar os serviços de alimentação de acordo com as melhores práticas da atividade e com as especificações de tempo, modo e lugar, estabelecidas no presente Caderno Encargos e Anexos;
 - b. Efetuar inspeções regulares ao desempenho dos seus trabalhadores, por contacto direto ou indireto, a fim de assegurar a adequada qualidade dos serviços prestados, e reportar à entidade adjudicante todas as anomalias graves que ocorram;



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

- c. Garantir que o pessoal afeto à prestação de serviços tenha reconhecida idoneidade moral, aptidão física e adequada formação;
 - d. Assegurar que os seus funcionários se apresentam devidamente fardados e identificados;
 - e. 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;
 - f. 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 adjudicante.
 - g. Reparar os prejuízos ou danos causados pelo seu pessoal nas instalações e nos equipamentos da entidade adjudicante ou de terceiros;
 - h. Substituir qualquer elemento do seu pessoal, mediante pedido fundamentado da entidade adjudicante.
2. A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos e materiais 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

- 1. Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a manter reuniões de coordenação com os representantes da entidade adjudicante. A periodicidade das reuniões regulares será definida entre as partes, sendo que as de carácter extraordinário existirão sempre que haja motivos que a justifiquem. Deverá ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.
- 2. Antes do início de vigência do contrato, o prestador de serviços deve obrigatoriamente reunir com os representantes da entidade adjudicante, reunião na qual será apresentado o coordenador ou coordenadores das equipas de trabalho, assim como serão definidas todas as questões operacionais necessárias para a execução do contrato.
- 3. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo prestador de serviços devem ser integralmente redigidos em português.

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 adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

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 do Centro Social e Paroquial de São Bento

Cláusula 9.^a

Preço contratual

1. Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante 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 adjudicante, incluindo as despesas de 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 11.^a.

Cláusula 10.^a

Preço base

O preço máximo que a entidade adjudicante se propõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o contrato é de 325.322,21€ (trezentos e vinte e cinco mil, trezentos e vinte e dois euros e vinte e um cêntimo), para o prazo de 1 (um) ano.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

Cláusula 11.^a

Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela entidade adjudicante, nos termos da Cláusula 9.^a, devem ser pagas no prazo de 60 (sessenta) dias após a receção pela entidade adjudicante das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. O prestador de serviços enviará à entidade adjudicante, nos primeiros oito dias do mês seguinte as faturas referentes aos serviços prestados no mês anterior.
3. Para os efeitos do número 1, a obrigação considera-se vencida após a prestação dos serviços do mês a que respeitam.
4. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, 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 cheque a receber na sede da entidade adjudicante pelo prestador de serviços, e após a confirmação da prestação dos serviços em boas condições pelos responsáveis da entidade adjudicante 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 adjudicante pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
 - a. Pelo incumprimento da periodicidade da realização dos serviços discriminados no Caderno de Encargos de 250,00€, 2500,00€ e 5.000,00€, respetivamente, por cada dia, semana, ou mês, consoante o caso;



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

b. Pelo cumprimento defeituoso aplicar-se-ão as seguintes penalizações:

DESCRIÇÃO DOS INCUMPRIMENTOS SANCIONÁVEIS	QUANTITATIVO	INCIDÊNCIA
Alteração da ementa da refeição, total ou parcialmente, sem prévia informação e acordo do CSPSB.	10%	Faturação do dia correspondente ao incumprimento detetado
Redução da capitação (gramas) ou categoria dos géneros alimentícios definidos no caderno de encargos.	10%	Faturação do dia correspondente ao incumprimento detetado
Incumprimento do horário de entrega das refeições empratadas (no termo), sem justificação ou com justificação considerada inaceitável pelo concessionante.	10%	Faturação do dia correspondente ao incumprimento detetado
Não envio de prova ao concessionante do acionamento da intervenção da empresa de manutenção aquando de avarias nos equipamentos.	10%	Faturação dos dias de avaria sem a manutenção acionada.
Tratamento inadequado dos lixos e resíduos resultantes do processo de produção das refeições (recolha, separação, acondicionamento, transporte).	10%	Faturação do dia correspondente ao incumprimento detetado
Incumprimento do Plano de Higieneização aprovado pelas partes (adjudicante e adjudicatário).	10%	Faturação do dia correspondente ao incumprimento detetado
Quadro de pessoal inferior ao negociado, não substituição de pessoal no prazo estabelecido, e/ou admissão, troca ou saída de pessoal da empresa sem conhecimento oficial do CSPSB.	5%	Faturação total do mês do incumprimento

- 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.
- As penalizações efetuadas serão compensadas pela entidade adjudicante nos pagamentos devidos a efetuar no mês seguinte.
- Reserva-se ao direito a entidade adjudicante de aplicar as penalizações sempre que a conduta reiterada da contratada a isso obrigue.
- Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, a entidade adjudicante pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até 10% (dez por cento) do preço contratual.
- Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo prestador de serviços ao abrigo das alíneas *a)* e *b)* do n.º 1, relativamente aos serviços cujo incumprimento ou cumprimento defeituoso tenha determinado a resolução do contrato.
- Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante 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.
- A entidade adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

9. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante 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 de prestação 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.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

Cláusula 14.^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, nas seguintes situações:
 - a. Pelo incumprimento na prestação dos serviços do contrato superior a 1 mês ou declaração escrita do prestador de serviços de que o incumprimento excederá esse prazo;
 - b. Por deficiências graves na prestação de serviços especialmente quando reiteradas.
2. Considera-se deficiência grave quando, designadamente, o prestador de serviços persistir no cumprimento defeituoso após notificação da entidade adjudicante para suprir ou corrigir as deficiências identificadas.
3. 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 adjudicante 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 18.^a.
3. Nos casos previstos no número 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à entidade adjudicante 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

CAUÇÕES E SEGUROS

Cláusula 16.^a

Execução da caução

1. A caução prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, nos termos do Programa de Concurso, pode ser executada pela entidade adjudicante, 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 adjudicante não impede a execução da caução, contanto que para isso haja motivo.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

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 (quinze) dias após a notificação da entidade adjudicante 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.

Cláusula 17.ª

Seguros

1. 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 adjudicante.
2. A entidade adjudicante 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 18.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 19.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 Código dos Contratos Públicos (CCP).



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

Cláusula 20.^a

Benfeitorias nas instalações

Eventuais benfeitorias, necessárias, úteis ou voluptuárias levadas a cabo nas instalações da área alimentar abrangida pelo presente caderno de encargos pelo prestador de serviços, mas sempre com o conhecimento e a autorização prévia da entidade adjudicante, integrarão, depois de efetuadas, o património daquela entidade, não podendo o adjudicatário, findo o contrato, levantá-las nem por elas reclamar qualquer indemnização.

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 Código dos Contratos Públicos, 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.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

PARTE II CLÁUSULAS TÉCNICAS

CAPÍTULO VII CLÁUSULAS TÉCNICAS

Secção I Da alimentação

Cláusula 24.^a

Especificidades das refeições a fornecer aos clientes do Serviço de Ajuda Domiciliária (SAD)

1. O Serviço de Ajuda Domiciliária fornece 3 refeições/dia (almoço, lanche, jantar) a cada cliente, para um total de 7 dias/semana. A alimentação será fornecida diariamente, com exceção do domingo e feriados. As refeições para o domingo serão fornecidas no sábado, e a dos feriados na respetiva véspera, sempre que possível.
 - 1.1. Assim, aos sábados e vésperas de feriados a quantidade a enviar para o almoço, lanche e jantar deverá ser fornecida a dobrar, com o intuito de servir para as refeições do domingo e dias feriados. Estas refeições deverão ser contabilizadas como fornecidas no domingo e nos dias feriados.
2. Um conjunto de um (1) almoço, um (1) lanche e um (1) jantar representa o chamado "Pacote Alimentar Domiciliário (PAD)".
3. O PAD (da Dieta Geral) terá obrigatoriamente a seguinte constituição base:

REFEIÇÕES	CONSTITUIÇÃO
ALMOÇO	Sopa + 2.º Prato (Base + Acompanhamento I + Acompanhamento II) + Pão + Fruta.
LANCHE	Leite d.i. (200ml) + Pão e Manteiga/Compota/Marmelada/Queijo ou Bolachas Maria ou Água e Sal d.i.
JANTAR	Sopa + Pão + Fruta.

Acondicionamento

4. O almoço e o jantar deverão ser acondicionados em recipiente isotérmico (Termo), com separação para a sopa (destinada ao almoço e ao jantar) e 2.º prato (almoço).
5. O recipiente será disponibilizado pela entidade adjudicante.
6. Cada termo possui recipiente (covete) interno com tampa para transporte do 2.º prato do almoço. A sopa do almoço e jantar deverá ser depositada no espaço remanescente.
7. Sempre que o acompanhamento II se trate de salada, ou a sobremesa seja salada de fruta, deverá o prestador de serviços proceder ao seu acondicionamento em embalagem individual com cobertura ou ao seu isolamento com celofane.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

8. Os restantes constituintes das refeições fornecidas (fruta, pão, leite, etc.) deverão ser transportados em saco plástico ou outro, cumprindo a legislação.
9. O pão (trigo, mistura ou integral) deve ser sempre apresentado em embalagens individuais adequadas.
10. A sandes do lanche poderá ser enviada embalada em celofane, ou enviada com os constituintes em separado (pão embalado e marmelada/doce/manteiga/queijo/ em d.i.).
11. Os pacotes de leite do lanche deverão ser de leite meio gordo ou magro e apresentados em embalagem individual de 200 ml.
 - 11.1. Aquando da existência de situação de intolerância alimentar (p.e. intolerância à lactose), alergia alimentar (p.e. proteína do leite de vaca), preterência alimentar assinalável, ou outro motivo considerado suficiente pelo concessionante, deverá o prestador de serviços proceder à substituição do leite por sumo 100% ou néctar de fruta em embalagens individuais de 200ml, com frequência a definir pela concessionante.
 - 11.2. Da substituição referenciada no ponto anterior (11.1.) não deverá recair qualquer despesa extraordinária para a entidade adjudicante.
12. Os custos resultantes da aquisição das embalagens em uso para o transporte das saladas, sacos plásticos, celofane e embalagens do pão, são da exclusiva responsabilidade do prestador de serviços. Este deverá cumprir a legislação, nomeadamente a referente aos sacos plásticos.

Outras Especificidades

13. Incumbe exclusivamente ao prestador de serviços a disponibilização dos meios técnicos auxiliares de transporte (carros de transporte) para deslocalização dos recipientes isotérmicos até às viaturas. O transporte será assegurado pelo meios humanos da entidade adjudicante.
14. A lavagem dos recipientes isotérmicos e dos carros de transporte é da total responsabilidade do prestador de serviços.
15. Aos sábados e vésperas de feriados, as quantidades das refeições a fornecer serão a dobrar, pelo que deverão ser acondicionadas em dois (2) recipientes isotérmicos, permitindo deste modo aos funcionários o gozo dos domingos e feriados.
16. Sempre que se justifique, e por conveniência da entidade adjudicante, está poderá requerer previamente, que a prestação de serviços se concretize em alguns feriados ou domingos.
17. Todas as tarefas inerentes à aquisição dos recipientes isotérmicos, e relativas à distribuição dos pacotes alimentares pelos respetivos destinatários, assim como a gestão e manutenção dos veículos automóveis utilizados na distribuição são da inteira responsabilidade da entidade adjudicante.
18. Face à distinta constituição do almoço e jantar fornecidos por este serviço aos seus clientes, deverá o prestador de serviço apresentar preços em separado para cada tipo de refeição.

Cláusula 25.^a

Especificidades das refeições a fornecer aos clientes do Centro de Dia da Quinta Grande

1. Ao prestador de serviços poderá ser requisitado o fornecimento de refeições destinadas aos clientes/cidadãos que frequentam as respostas sociais de Centro de Dia ou de Centro de Convívio do Centro de Dia da Quinta Grande.
2. Como capacidade limite estipulada para o Centro de Dia da Quinta Grande temos 10 clientes para as respostas sociais de Centro de Dia e de Centro de Convívio.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

3. O número de clientes que frequenta ambas as respostas sociais é variável, pelo que o prestador de serviços deverá respeitar o número de refeições efetivamente solicitadas.
4. O prestador de serviços deverá fornecer aos clientes que frequentam a resposta social de Centro de Dia do Centro de Dia da Quinta Grande, as seguintes refeições: meio da manhã, almoço e lanche. Deverá fazê-lo de segunda a sexta-feira, excetuando os dias feriados.
5. O prestador de serviços deverá fornecer aos clientes que frequentam a resposta social de Centro de Convívio, de segunda a sexta-feira, excetuando os dias feriados, um lanche, que deverá ser servido ao meio da tarde.
6. O número exato de refeições a fornecer será comunicado de véspera ao prestador de serviços.
7. A ementa e os regimes dietéticos cumprirão o definido nas cláusulas 28.^a, 29.^a e 30.^a, bem como as demais especificações.
8. As características dos regimes dietéticos a fornecer serão semelhantes às constantes no **Anexo II**, porém, sempre que solicitadas manipulações às características reológicas dos alimentos, estas deverão ser acatadas sem reservas.
9. A receção dos géneros será feita por funcionário da instituição (Centro de Dia da Quinta Grande) cabendo a este a aceitação ou não da refeição fornecida pronta para consumo. Em caso de não aceitação, por deteção de inconformidade, deverá o prestador de serviços proceder à substituição dos preparados a suas expensas.

Cláusula 26.^a

Quantidades previsíveis das refeições a fornecer

1. As quantidades previsíveis das refeições a fornecer diariamente serão, aproximadamente, as seguintes, por cliente/resposta social e por refeição:

1.1. Cliente/Resposta Social

Cliente/Resposta Social		N.º	Refeições	Dias da semana
a)	Centro de Dia da Quinta Grande (Centro de Dia e de Convívio)	10	MM, AL, L	2ª a 6ª
b)	Serviço de Ajuda Domiciliária (SAD)	245	AL, L, J	2ª a D, F
LEGENDA 1: MM=Meio da Manhã; AL=Almoço; L=Lanche; J=Jantar				
LEGENDA 2: 2ª=Segunda-feira; 6ª=Sexta-feira; S=Sábado; D=Domingo; F=Feriado				



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

1.2. Refeições (Total estimado)

Cientes	Refeições	Número
<i>Centro de Dia da Quinta Grande (Centro de Dia e de Convívio)</i>	Meio da Manhã	10 (2ª a 6ª)
	Almoço	10 (2ª a 6ª)
	Lanche	10 (2ª a 6ª)
<i>Serviço de Ajuda Domiciliária (SAD)</i>	Almoço	245 (2ª a D, F)
	Lanche	245 (2ª a D, F)
	Jantar	245 (2ª a D, F)
LEGENDA : 2ª=Segunda-feira; 6ª=Sexta-feira; S=Sábado; D=Domingo; F=Feriado		

2. **Os valores indicados correspondem à capacidade máxima definida para cada serviço.** Podem, assim, sofrer variações por defeito, devendo o prestador de serviços respeitar e acatar o número de refeições que venham a ser efetivamente solicitadas. Apenas estas (as solicitadas pelo adjudicante) poderão ser alvo de cobrança e consequente pagamento. O valor máximo de refeições poderá ser atingido no decurso do contrato.

- 2.1. Relativamente ao número de refeições previstas para Centro de Convívio e Centro de Dia, estas repercutem a capacidade máxima das respostas sociais.

Cláusula 27.ª

Horários das refeições

- Os Pacotes Alimentares Domiciliários destinados aos clientes do Serviço de Ajuda Domiciliária devem estar totalmente preparados e ser entregues para acondicionamento nas carrinhas de transporte nos seguintes horários:
 - 09h00m 100 pacotes alimentares
 - 10h00m 145 pacotes alimentares



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

2. As refeições destinadas aos clientes do Centro de Dia da Quinta Grande devem estar preparadas e ser entregues nos seguintes horários:
 - a. 10h30m Meio da Manhã
 - b. 12h30m Almoço
 - c. 16h00m Lanche

Cláusula 28.^a

Ementas e regimes dietéticos

1. A preparação e confeção das refeições terá de ser executada em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação aplicável, designadamente, na Portaria n.º 426/78 de 29 de julho, no Decreto-lei n.º 113/2006 de 12 de junho, assim como na Portaria n.º 62/2012 de 21 de março.
2. As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em ótimo estado higio-sanitário, de boa qualidade, dentro do prazo de validade, de acordo com as boas técnicas de confeção, a legislação vigente e as normas técnicas do presente caderno de encargos.
3. É da responsabilidade do prestador de serviços assegurar o fornecimento diário das refeições, ou pacotes alimentares domiciliários anteriormente referidos, com a inerente qualidade e com as devidas condições higio-sanitárias, correndo por sua conta e risco a reparação de danos e prejuízos emergentes, nos casos de intoxicação/infeção alimentar, ou nas situações de incumprimento ou cumprimento defeituosos da prestação de serviços de alimentação.
4. A responsabilidade a que se refere o número anterior abrangerá quaisquer situações excecionais, nomeadamente, situações de greve dos trabalhadores, de transporte e/ou outros, que possam pôr em causa o fornecimento diário da alimentação.

Cláusula 29.^a

Elaboração de ementas

1. A elaboração das ementas abrangidas por este caderno de encargos compete aos representantes da entidade adjudicante.
2. As ementas apresentadas no **ANEXO I** representam exemplo de ementa da Dieta Geral, ou seja, a ementa destinada aos clientes sem limitações e/ou necessidades que impliquem alterações especiais no seu regime dietético (vulgo "dieta").
3. A bem de uma desejada variedade alimentar proceder-se-á trimestralmente à renovação da ementa com a inclusão de alimentos e preparados diferentes e adequados à época do ano. Tentar-se-á ir ao encontro dos anseios e preferências alimentares dos respetivos consumidores.
4. A ementa é constituída por cinco (5) ementas semanais rotativas.
5. Nas ementas a desenvolver poderão ser introduzidas as necessárias adaptações, no sentido claro de assim se garantir o fornecimento de refeições, e na medida do possível, dar satisfação às preferências alimentares dos correspondentes consumidores, salvaguardando a utilização de géneros alimentícios da época, com inegáveis vantagens nutricionais para quem os consome.
6. Todas as alterações a introduzir nas ementas serão comunicadas atempadamente ao prestador de serviços.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

7. Os responsáveis pela elaboração das ementas poderão alterá-las da forma que o julguem conveniente. Sempre que as alterações propostas não impliquem a introdução de géneros alimentícios distintos e de custo assinalavelmente superior, o prestador de serviços deverá acatar as alterações sem reservas.
8. A ementa não deverá ser alterada unilateralmente pelo prestador de serviços. Quando não seja possível, por motivos ponderosos e devidamente justificados, assegurar a ementa prevista, deverá o mesmo propor a sua substituição, devendo a causa da alteração, se aprovada pelos representantes da entidade adjudicante, ser registada em documento próprio.
9. O documento referido no número anterior deverá ser apresentado aos representantes da entidade adjudicante sempre que solicitado.
10. O prestador de serviços deverá, porém, propor alterações às ementas que entender adequadas, com objetivo de também contribuir para que as ementas sejam variadas e apelativas.
11. Nos dias festivos, nomeadamente, Carnaval, Páscoa, São Pedro, véspera e Dia de Natal, véspera e Dia de Ano Novo, Dia do Idoso, aniversários, etc., deve o prestador de serviços fornecer uma refeição condizente com o dia, e para além da fruta servir uma sobremesa doce em dose individual de acordo com a festividade em questão. A ementa do dia será ajustada entre as partes.
12. A composição das ementas dos dias festivos será comunicada pela entidade adjudicante, ao prestador de serviços, com a antecedência mínima de duas semanas, em documento próprio.
13. Com frequência a definir no decurso de vigência do contrato, poderão serão realizadas "refeições surpresa". Estas serão desenvolvidas tendo por objetivo satisfazer desejos evidenciados pelos clientes relativamente a pratos e/ou alimentos. Será comunicado ao prestador de serviços a ementa a desenvolver com a devida antecedência, podendo este tecer sugestões.

Cláusula 30.^a

Regimes Dietéticos (vulgo "dietas")

1. O prestador de serviços deverá assegurar a execução dos regimes dietéticos de acordo com as especificações previstas no **ANEXO II**.
2. Em **ANEXO III** são definidas e especificadas as características dos Regimes Dietéticos para os clientes / cidadãos do serviço de Ajuda Domiciliária.
3. Em **ANEXO IV** são caracterizados os Regimes Dietéticos destinados aos clientes / cidadãos do Centro de Dia da Quinta Grande (valência de Centro de Dia e de Centro de Convívio).
4. O prestador de serviços deverá proceder à preparação dos vários tipos de dietas, assegurando a obtenção das características desejadas e recomendadas.
5. Para além das dietas padrão, poderão existir outras a desenvolver de forma individualizada. Sempre que tal o justifique, poderá ser prescrito plano dietético individual ("Dieta Especial") pelos representantes da entidade adjudicante.
6. As dietas personalizadas a fornecer serão elaboradas e calculadas por um Nutricionista ou Dietista designado pela entidade adjudicante.
7. Competirá ao Nutricionista ou Dietista referido no número anterior, a supervisão dos nutrimentos que compõem as dietas a prescrever.
8. Sempre que a alimentação personalizada o justifique, poderão ser substituídas as ementas fixadas no presente caderno de encargos.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

Cláusula 31.^a

Capitações

1. As capitações apresentadas no "Manual de Dietas", presente no **ANEXO III** e **ANEXO IV**, constituem capitações edíveis.
2. "EDÍVEL" será a parte corresponde ao peso bruto do produto que pode ser integralmente utilizado como alimento, isto é, desprovido dos materiais que se rejeitam por inutilizáveis, quer no momento da preparação dos produtos, antes ou durante as operações culinárias, quer no prato ao ser consumido (ossos, espinhas, pele, cartilagens).
3. Em **ANEXO V** apresenta o adjudicante as Capitações Brutas consideradas adequadas para o serviço a disponibilizar pelo prestador de serviços.
4. As capitações Brutas (ANEXO V) deverão assegurar para consumo as capitações edíveis estipuladas (ANEXOS III e IV). Caso não seja possível obtê-las (p.e., perdas acentuadas na confeção específica do alimento em análise), proceder-se-á ao reajustamento da Capitação Bruta para atingimento da capitação edível, devendo o adjudicatário acatar a alteração sem encargos suplementares.
5. As Sopas, Purés e Caldos a desenvolver nas instituições deverão ter em conta as capitações edíveis apresentadas no **ANEXO VI**, cumprindo as recomendações para cada dieta. A constituição das Sopas / Purés / Caldos será a presente no instrumento "*Manual de Sopas / Purés / Caldos*" a fornecer pelo prestador de serviços. Este instrumento, como instrumento dinâmico que é, poderá no decurso da vigência do contrato sofrer ligeiras alterações, no sentido de garantir uma maior variedade de géneros alimentícios aos respetivos consumidores.
6. À sobremesa o prestador de serviços deve assegurar o fornecimento de frutas variadas e da época, nomeadamente frutas produzidas na região, assim como de sobremesas doces de acordo com o **ANEXO VII**.
7. Ao prestador de serviços poderá ser requisitada a apresentação de uma lista semanal/quinzenal das sobremesas a fornecer, para confirmação e aceitação pela entidade adjudicante. Deverá afixá-la em local visível a acordar.
8. Os representantes da entidade adjudicante podem alterar o número e a qualidade das ementas e dietas pedidas até às 18.00 horas do dia anterior.
9. As alterações qualitativas e quantitativas dos géneros alimentares a fornecer serão entregues ao prestador de serviços em documento próprio.

Cláusula 32.^a

Transporte, Receção, Armazenagem, Conservação e Distribuição

1. É da inteira responsabilidade do prestador de serviços a escolha dos fornecedores e respetiva aquisição dos géneros alimentares a utilizar na elaboração das refeições, correndo por sua conta toda e qualquer falha destes na manipulação dos géneros alimentícios.
2. Não obstante o referido no número anterior, o prestador de serviços deverá dar preferência, sempre que possível, aos produtos regionais.
3. O prestador de serviços deverá apresentar provas do cumprimento por parte dos fornecedores por si escolhidos, das elementares normas de higiene legalmente exigidas.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

4. O prestador de serviços é responsável pelo transporte, receção, armazenagem, conservação e distribuição dos géneros alimentares, devendo cumprir escrupulosamente todas as medidas tendentes à manutenção da qualidade higiénica dos mesmos.
5. A entrada de qualquer produto alimentar não contemplado no presente caderno de encargos carece de prévia autorização dos representantes da entidade adjudicante.

Cláusula 33.^a

Produtos e procedimentos de utilização interdita

1. É expressamente proibida na confeção a utilização de manteiga com sal ou meio sal, ou de quaisquer aditivos como caldos e sopas concentrados, molhos, corantes, bicarbonato de sódio e outros.
2. É expressamente proibido o aproveitamento de géneros alimentares confeccionados noutras refeições.
3. É proibida a confeção ou utilização diferida de alimentos, incluindo molhos e conservas, entendendo-se por tal a confeção ou utilização efetuada de um dia para outro, ou com a antecipação de tempo que ponha em risco a conservação da qualidade dos produtos.
4. É proibida a utilização da câmara de conservação de congelados para congelar produtos frescos.
5. É proibida a reutilização de óleos ou gorduras.

Cláusula 34.^a

Especificações dos produtos a utilizar

1. Os produtos pré-confeccionados tipo rissóis, croquetes, filetes e outros, serão obrigatoriamente adquiridos já congelados a firmas devidamente certificadas.
2. A carne utilizada para picados, cozer e guisar será a de assar, devendo ser uma carne classificada como de 1ª categoria (alcatra, rabadilha, pojadouro, etc.). Deverão ser tidas em conta as especificidades previstas nas Capitações Brutas.
3. A carne de bovino deverá ser fornecida em peças embaladas em vácuo, ultracongeladas.
4. Quando o prato a confeccionar incluir carne moída, esta deverá ser idealmente comprada em peça e moída pelo prestador de serviços na unidade alimentar do respetivo estabelecimento. Se comprada já moída, deverá apresentar-se embalada em vácuo e ultracongelada.
5. Em situações especiais devidamente fundamentadas poderá ser solicitado o fornecimento de produtos especiais, por exemplo, massas sem glúten, bolachas sem glúten, leite sem lactose, etc. Deverá o adjudicatário assegurar o fornecimento destes alimentos, sem acréscimo de custos para o adjudicante. Até à data a utilização destes produtos tem sido residual.
6. Nenhum peixe deve ser menor do que o correspondente a três postas, com o valor ponderal igual ao das capitações (com exceção da cabeça).
7. O azeite para consumo em natureza terá de ser virgem, com acidez igual ou inferior a 0,7º e em garrafas.
8. A utilização de ovos de galinha deverá ser restringida ao essencial. Deverá o adjudicatário em alternativa utilizar ovos ultrapasteurizados (omeletes, bacalhau à Brás, etc.).
9. As gorduras de barrar serão Manteiga c/ e s/ sal e Margarina Vegetal Polinsaturada, a utilizar de acordo com os regimes dietéticos instituídos.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

10. Sugere-se a utilização de óleo de amendoim ou azeite aquando da execução de frituras.

Cláusula 35.^a

Normas de preparação e confeção

1. Os serviços objeto do contrato devem ser executados em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições.
2. Em confeção a manteiga sem sal só é admitida em pastelaria e em dietas especiais a definir.
3. Os agriões não poderão ser servidos ao natural, mas têm sempre de ser cozinhados.
4. Os refogados serão em cru, independentemente do tipo de dieta e dos clientes.
5. O azeite, óleo de amendoim ou de bagaço de azeitona a utilizar nas frituras de carne, peixe e produtos afins, deverão ser eliminados após utilização. A reutilização destes produtos está proibida.
6. As ementas das dietas sem sal devem ser confeccionadas com ervas aromáticas (exemplo: orégão, hortelã, coentros, salsa, etc.).
7. O azeite, única gordura admitida na confeção de sopas, purés e caldos, deverá ser adicionado apenas e só no fim da cozedura.
8. Os hortícolas e frutas a consumir em cru e com casca nomeadamente, alface, tomate, maçã, etc. deverão ser sujeitos a desinfeção com produto próprio e mediante procedimento adequado.

Cláusula 36.^a

Operações de distribuição das refeições

1. O prestador de serviços fica obrigado a preparar e confeccionar os géneros alimentares, e a acondicionar os destinados aos clientes do Serviço de Ajuda Domiciliária (Almoço e Jantar) nos recipientes isotérmicos disponibilizados pela entidade adjudicante para o efeito. Os demais géneros alimentícios destinados à refeição do Lanche deverão ser devidamente acondicionados cumprindo o definido no presente Caderno de Encargos.
2. O prestador de serviços deverá disponibilizar meios de transporte auxiliares (carros de transporte) para deslocalização dos recipientes isotérmicos da Unidade Alimentar até à zona de garagem, para posterior arrumo nos veículos automóveis da entidade adjudicante. Este transporte será efetuado pelo pessoal afeto à entidade adjudicante, sendo o arrumo nas caixas dos veículos automóveis da responsabilidade dos mesmos. A manutenção das condições físicas dos carros de transporte é da exclusiva responsabilidade do prestador de serviços.
3. O prestador de serviços fica obrigado a empratar as refeições do almoço destinadas aos clientes do Centro de Dia da Quinta Grande. Deverá assegurar a preparação e disponibilização para consumo dos géneros alimentícios constituintes das restantes refeições disponibilizadas aos clientes do Centro de Dia da Quinta Grande. Deverá fazê-los chegar à sala de consumo.
4. O prestador de serviços deverá afixar em local bem visível as ementas semanais.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

Cláusula 37.^a

Sistema de identificação dos termos

1. Os termos e seu conteúdo serão alvo de uma sinalização específica para facilitação do processo de distribuição aos clientes do serviço.
2. Por critério fica definido que todos os Regimes Dietéticos (vulgo "dietas") distintos da "Dieta Geral" deverão ser identificados com dístico a disponibilizar pela entidade adjudicante.
3. O dístico deverá ser colocado na tampa do termo, e no saco de transporte dos constituintes do lanche e do pão + fruta do almoço e jantar.
4. Cabe especificamente aos funcionários do prestador de serviços a colocação dos dísticos identificativos.
5. A renovação dos dísticos são da competência da empresa adjudicatária. O lay-out dos dísticos será disponibilizado ao adjudicatário para impressão. Estes devem apresentar-se em bom estado de conservação, devendo ser renovados sempre que necessário.

Cláusula 38.^a

Operações de verificação da execução

1. As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa que incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições e os pratos já confeccionados serão realizadas por representantes da entidade adjudicante.
 - a. As operações de **verificação quantitativa** têm como objetivo comprovar a conformidade dos componentes de cada prato com as quantidades fixadas nas capitações dos géneros alimentares, a que se faz referência nas Cláusulas Técnicas do presente caderno de encargos. Esta verificação é aleatória e diária ou sempre que a entidade adjudicante o entender.
 - b. As operações de **verificação qualitativa e higio-sanitária** têm como objetivo comprovar:
 - A qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e requeridas neste caderno de encargos;
 - A qualidade das refeições confeccionadas de acordo com as especificações legais e contratualmente fixadas neste caderno de encargos;
 - A qualidade da apresentação dos pratos;
 - As condições técnicas e higio-sanitárias do armazenamento dos géneros alimentares adquiridos;
 - A qualidade das instalações dos fornecedores de produtos perecíveis do prestador de serviços e condições de transporte em veículos próprios;
 - Verificação do cumprimento das normas higio-sanitárias em todas as fases da cadeia alimentar;
 - O controlo da higiene individual e coletiva dos funcionários do prestador de serviços.
2. A entidade adjudicante reserva o direito de visita, inspeção, e auditoria pelos seus representantes, bem como por serviços ou organismos públicos ou privados com competência específica às instalações cedidas ao prestador de serviços.
3. O direito de visita referido no número anterior não poderá em caso algum prejudicar o normal funcionamento da prestação de serviços.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

4. A entidade adjudicante, através dos seus representantes, poderá efetuar no período de preparação, empratamento e distribuição das refeições as operações de verificação qualitativa e quantitativa que deseje e ache por bem fazê-lo.
5. As operações de verificação podem também ser exercidas, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais.
6. Diariamente deverá o prestador de serviços proceder à conservação de amostras testemunha (150g cada) dos preparados desenvolvidos (sopa, prato). A recolha deverá ser feita antes da conclusão da distribuição da refeição. As amostras deverão ser congeladas a -4°C (menos de quatro graus centígrados) em recipiente próprio durante 72 (setenta e duas) horas. As amostras deverão estar devidamente etiquetadas, com a designação do conteúdo e a data de recolha. (Exemplo: Nome do prato: Pescado – Filete de Espada grelhado com molho de manteiga; Refeição: Almoço; data: 22-02-2016). Outras formas de conservação das amostras carecem de autorização por parte do adjudicante.
7. Os representantes da entidade adjudicante poderão a qualquer momento, e sempre que o entenderem, recolher amostras e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e, bem assim, promover as diligências necessárias para verificar se se mantêm os requisitos exigidos, a expensas do prestador de serviços.
8. Após verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas utilizadas, poderão ser aceites ou rejeitadas as mesmas.
9. Após verificação do cumprimento da ementa confeccionada, os representantes da entidade adjudicante aceitam ou rejeitam parcial ou totalmente a ementa.
10. Em caso de rejeição dos géneros incorporados ou da ementa, o prestador de serviços:
 - a. Deverá proceder à sua substituição imediata por produto idêntico ou sucedâneos em boas condições, sem prejuízo do funcionamento normal;
 - b. Não poderá incorporá-los na confeção de outras refeições;
 - c. Deverá removê-los de imediato e por sua conta.
11. Caso o prestador de serviços não efetue a remoção prevista na alínea c) do número anterior, aquela será efetuada pela entidade adjudicante a expensas do prestador de serviços.
12. Sem prejuízo da normal aceitação dos géneros ou dieta pelos representantes da entidade adjudicante caberá sempre ao prestador de serviços a responsabilidade pelos danos que, em consequência comprovada, se vierem a verificar.
13. Todos os encargos com substituição, devolução ou distribuição dos géneros incorporados ou das ementas rejeitadas serão suportadas exclusivamente pelo prestador de serviços.
14. Os géneros incorporados 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.
15. Poderá a entidade adjudicante no decurso da vigência do contrato solicitar em qualquer altura ao prestador de serviços o fornecimento de um (1) prato / PAD destinado a prova para efeitos de controlo. Do fornecimento deste prato/PAD não deverá resultar qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

Cláusula 39.^a

Controlo

1. O prestador de serviços obriga-se a facultar, quando solicitado, a relação de géneros fornecidos num determinado dia, a visita às instalações e o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção aos representantes da entidade adjudicante, assim como aos serviços ou organismos oficiais com atribuições específicas de inspeção ou controlo de géneros alimentares.
2. O prestador de serviços obriga-se a facultar a inspeção sanitária dos géneros alimentares, quer na fase de armazenamento e preparação, quer na confeção e conservação das refeições.
3. O exercício do direito de visita a que alude a cláusula precedente não iliba o prestador de serviços da responsabilidade pelo fornecimento das refeições, nem limita o direito de rejeição por parte da entidade adjudicante.
4. O prestador de serviços deverá garantir a produção de refeições em adequadas práticas de higiene, devendo admitir, sem reservas, a análise dos registos pelos representantes da entidade adjudicante.
5. O prestador de serviços deverá preencher todos os documentos de controlo que lhe sejam solicitados pelos representantes anteriormente referidos no decurso do período de vigência do contrato. Estes documentos deverão estar adequadamente organizados em dossier próprio, de modo a permitir a sua fácil e rápida consulta.

Cláusula 40.^a

Mapas e outros documentos de controlo

1. A entidade adjudicante enviará ao prestador de serviços um formulário de requisição de refeições (**ANEXO VIII**) contendo as refeições e as dietas previstas. Este documento resulta de programa informático em uso pela entidade adjudicante, o *Programa de Gestão da Alimentação do Serviço de Ajuda Domiciliária* (PGASAD). De forma similar se informará o número de refeições e os regimes dietéticos dos clientes do Centro de Dia da Quinta Grande. Aquando de alterações será enviado ao prestador de serviços novo formulário com as alterações a efetuar, devendo este aceitá-las sem reservas. Este formulário será entregue pessoalmente pela funcionária afeta à entidade adjudicante ao responsável do prestador de serviços no local, para cumprimento.
2. Em anexo à fatura mensal o prestador de serviços remeterá mensalmente um mapa onde conste o número de refeições fornecidas para respetiva verificação e validação.

Secção II

Dos Equipamentos

Cláusula 41.^a

Instalações e equipamentos

1. A entidade adjudicante coloca à disposição as instalações, equipamentos e material diverso existente na unidade alimentar do Centro de Dia da Quinta Grande.
2. Considera-se unidade alimentar as instalações afetas à cozinha e suas dependências, copas, sala de refeições, sanitários, despensas e respetivos anexos, bem como a zona de carga e descarga dos produtos.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

3. As instalações, os equipamentos e material diverso colocado à disposição do prestador de serviços constarão de inventário, cuja conferência deverá ser feita entre o prestador de serviços e a entidade adjudicante antes do início da execução do contrato. Em **ANEXO IX** é apresentado inventário preliminar para conhecimento dos concorrentes.
4. O inventário a que se refere o número anterior deverá ser confirmado, retificado se necessário e devidamente assinado por ambas as partes.
5. As instalações, os equipamentos e o material diverso deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene, de conservação e de utilização.
6. 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 por dolo ou negligência do seu pessoal.
7. Sem prejuízo do estabelecido no número anterior, o prestador de serviços deverá tomar as providências necessárias para a substituição progressiva dos equipamentos, e material, nomeadamente manter os stocks existentes de louça ou outros utensílios que se danifiquem durante a vigência do contrato.
8. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e material diverso serão restituídos em bom estado de conservação e limpeza à entidade adjudicante.

Cláusula 42.^a

Equipamentos ou utensílios novos e beneficiação das instalações

1. O prestador de serviços deverá propor no decurso do contrato todas as alterações estruturais julgadas convenientes, bem como a aquisição de equipamentos (novos) necessários à realização da sua atividade.
2. Todo o equipamento existente, bem como todo aquele que seja colocado/instalado em substituição de outro já existente, reverte, findo o contrato, para a entidade adjudicante sem qualquer custo extra.

Cláusula 43.^a

Manutenção e reparação dos equipamentos

1. A manutenção e reparação de todos os equipamentos existentes e a colocar pelo prestador de serviços na unidade alimentar abrangida pelo presente caderno de encargos, é da responsabilidade do prestador de serviços e estará incluída no preço da alimentação.
2. Para os efeitos previstos no número anterior, considera-se manutenção 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 substituição gratuita 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. O adjudicatário terá o prazo de 24 horas para comunicar as avarias à empresa de manutenção por si contratada, devendo fazê-lo obrigatoriamente, também, por e-mail, e com conhecimento do representante da entidade adjudicante a indicar. O não envio da comunicação de avaria, e a não receção do e-mail por parte da adjudicante, determinará a aplicação de penalizações previstas no presente caderno de encargos. Cabe ao prestador de serviços garantir que o adjudicante recebeu a informação enviada via e-mail.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

5. A empresa de manutenção a contratar pelo adjudicatário terá um prazo máximo de 1 semana, pós-comunicação da avaria, para apresentar relatório técnico da avaria, com indicação clara da avaria e do prazo estimado de arranjo. A não apresentação do relatório determinará a penalização do adjudicatário em cada dia de falta do mesmo, até à sua apresentação.
6. Se durante qualquer intervenção no âmbito da manutenção de equipamentos, for necessária a inativação dos mesmos deverá o prestador de serviços assegurar a sua substituição temporária ou definitiva daqueles.
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 prestador de serviços. Caso as reparações não se efetuem em tempo útil, o adjudicante reserva-se ao direito de mandar executar as referidas reparações debitando o seu custo ao prestador de serviços.
8. Os trabalhos referentes a reparação de torneiras, luzes, etc., associados às instalações físicas ficam sob responsabilidade do prestador de serviços, recaindo sobre si todas as expensas resultantes.
9. O prestador de serviços em articulação com a sua empresa de manutenção, deverá apresentar planeamento escrito das manutenções preventivas a realizar no equipamento disponibilizado e a instalar.
10. O prestador de serviços deverá entregar à entidade adjudicante um relatório das ações de manutenção/reparação realizadas.

Cláusula 44.^a

Higienização de Instalações e Equipamentos

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a higienização das instalações, dos equipamentos e de todo o material, assim como os encargos com os materiais e produtos utilizados para tal finalidade.
2. A higienização das instalações e dos equipamentos deverá fazer-se de acordo com o plano apresentado em **ANEXO X**, ou outro que as partes venham a acordar.
3. As ações de higienização não diárias realizadas deverão ser objeto de registo a efetuar pelo prestador de serviços.
4. O prestador de serviços deverá especificar o pessoal, o material e os equipamentos de lavagem necessários e a disponibilizar pelo mesmo para garantir a correta higienização do material, equipamento e instalações.
5. Periodicamente os representantes da entidade adjudicante supervisionarão as tarefas de higienização e limpeza das áreas mencionadas no ponto anterior, devendo o prestador de serviços acatar as instruções relativamente a produtos e métodos.
6. 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 em utilização.
7. As falhas identificadas no cumprimento do plano de higienização aprovado serão alvo de penalização por parte do adjudicante.
8. A desinfestação das instalações será por conta da entidade adjudicante, devendo o prestador de serviços disponibilizar o pessoal necessário para acompanhar o referido trabalho. O prestador de serviços será informado atempadamente do dia e hora da intervenção, devendo participar na sua melhor definição caso assim considere pertinente.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

Cláusula 45.^a

Sinalização

Faz ainda parte da presente prestação de serviços a colocação da necessária sinalização dentro da unidade alimentar abrangida pelo presente caderno de encargos

Cláusula 46.^a

Água, gás, vapor, eletricidade e comunicações

1. A entidade adjudicante assegurará, sem encargo para o prestador de serviços, o fornecimento de água, gás, e energia elétrica às instalações colocadas à sua disposição.
2. Serão da responsabilidade exclusiva do prestador de serviços as despesas ou encargos com comunicações telefónicas ou outras.

Cláusula 47.^a

Fornecimentos diversos

1. Será da responsabilidade do prestador de serviços o fornecimento dos seguintes artigos:
 - a. Sacos de papel para empacotamento de talheres, guardanapos de papel e toalhas de papel utilizados pelos clientes do Centro de Dia e Centro de Convívio;
 - b. Película aderente para o revestimento das embalagens individuais;
 - c. Embalagens para acondicionamento de saladas, sobremesas e alimentos prontos a consumir, a fornecer aos clientes do Serviço de Ajuda Domiciliária.
 - d. Embalagens para acondicionamento individual de pão e bolachas.
2. Todas as matérias-primas ou produtos não alimentares, equipamentos e utensílios destinados à higiene do pessoal do prestador de serviços e da entidade adjudicante a laborar na unidade alimentar abrangida pelo presente caderno de encargos, nomeadamente, sabonete líquido, desinfetante e toalhetes de papel para as mãos, luvas e máscaras descartáveis; e os utilizados na limpeza de todos os utensílios (incluindo lavagem de carros e louça dos clientes), equipamentos e instalações (incluindo esfregonas, baldes, etc.) de todo o serviço de refeitório, cozinha e respetivos anexos (instalações sanitárias, etc.), são da inteira responsabilidade do prestador de serviços.
3. O prestador de serviços aquando do início da vigência do contrato poderá utilizar os utensílios e equipamentos existentes na respetiva unidade alimentar, procedendo à sua reposição sempre que necessário e a suas expensas.
4. O prestador de serviços deverá disponibilizar à totalidade dos funcionários da unidade alimentar uma caixa de primeiros socorros, cabendo-lhe de igual modo a reposição de todo o material nela contido.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

Secção III

Do Pessoal

Cláusula 48.^a

Pessoal

1. O prestador de serviços deve fazer destacar dos seus quadros, pessoal possuidor de formação adequada para supervisão da preparação dos géneros, confeção, empratamento, entrega e recolha dos carros de alimentação, auxílio no transporte dos pacotes alimentares para as viaturas, higiene e limpeza do pessoal, cozinha, seus anexos e demais instalações.
2. O contingente de pessoal proposto pelo prestador de serviços fará parte integrante do contrato, não podendo ser alterado sem autorização expressa da entidade adjudicante.
3. O prestador de serviços deverá assegurar o apoio técnico de um profissional com autonomia e formação na área da Nutrição, Higiene e Segurança Alimentar. Este apoio far-se-á em moldes a definir à posteriori com a entidade adjudicante.
4. O adjudicatário deverá assegurar, no mínimo, o seguinte número de funcionários, com as categorias especificadas, e com horário de 40 horas semanais:

Recursos Humanos a afetar pelo adjudicatário	N.º	Categoria
	2	Cozinheiros 1ª
	2	Cozinheiros 2ª
	2	Empregados de Refeitório

5. O número de funcionários a afetar pelo prestador de serviços deverá garantir a presença simultânea de no mínimo quatro (4) funcionários no período de produção das refeições e empratamento. Neste somatório não pode ser incluída a funcionária destacada pela entidade adjudicante (ponto 9).
6. O número máximo de funcionários a afetar ao serviço, seis (6), deverá ser assegurado pelo prestador de serviços a partir do momento (temporal) em que sejam requisitados para fornecimento valores superiores a 200 Pacotes Alimentares Domiciliários (AL+L+J)/dia.
7. O número máximo de funcionários, seis (6), deverá ser garantido em dias de produção acrescida como o são o Sábado e as vésperas de feriado. Em situação excecional, onde seja forçoso o aumento dos PAD a fornecer mediante requisição da entidade adjudicante, deverá o prestador de serviços assegurar a presença dos seis (6) funcionários em simultâneo.
8. O prestador de serviços deverá assegurar a substituição ou reforço do pessoal, sempre que as necessidades do serviço o exijam, nomeadamente, por motivo de reforma ou de ausência, por doença ou férias, sem encargos suplementares.
9. O adjudicante fará destacar uma funcionária com a categoria de Cozinheira que ficará afeta ao serviço contratado. Esta desempenhará sobretudo funções de supervisão da preparação dos géneros, confeção e empratamento, servindo como elemento de ligação entre as partes. Outras tarefas poderão ser-lhe atribuídas, sendo-as, exclusivamente, pela entidade adjudicante.
10. Sempre que se justifique a ausência do serviço do elemento referido no ponto 9., a entidade adjudicante não será obrigada a efetuar a substituição deste elemento.



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

11. O prestador de serviços é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela respetiva disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por eles causados nas instalações, equipamento, material diverso ou a terceiros.
12. O prestador de serviços deverá fornecer adequada formação à totalidade dos funcionários que no seu dia a dia contactam com alimentos, nomeadamente em "Higiene e Segurança Alimentar", assim como deverá entregar aos representantes da entidade adjudicante o plano de formação com os respetivos conteúdos temáticos.
13. O pessoal deverá observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao prestador de serviços.
14. É obrigatório o uso do seguinte fardamento: bata ou calça + jaqueta, touca, socas ortopédicas, máscara e luvas descartáveis (quando necessário), a expensas do prestador de serviços. Aquando do empratamento o pessoal deverá possuir obrigatoriamente luvas descartáveis e máscara naso-bucal.
15. O prestador de serviços deverá afixar mensalmente a escala do seu pessoal, podendo os representantes da entidade adjudicante solicitarem, sempre que julguem conveniente, os seguintes elementos:
 - a. Número de trabalhadores em serviço;
 - b. Categoria e vencimentos, comprovados pelas folhas de desconto da entidade adjudicante;
 - c. Horário de trabalho.
16. Sem prejuízo da responsabilidade do prestador de serviços pela vigilância das condições de saúde exigidas por lei, todo o pessoal do prestador de serviços deverá ser visto semestralmente por um clínico, devendo este passar comprovativo de aptidão profissional ao desenvolvimento da atividade. Estes documentos deverão ser disponibilizados aos representantes da entidade adjudicante sempre que solicitado.
17. O prestador de serviços não deve permitir nas áreas de armazenamento, preparação, confeção, empratamento e distribuição das refeições aos clientes e pessoal, a permanência de pessoal estranho ao serviço.
18. Excetua-se da proibição do número anterior, o pessoal expressamente autorizado pela entidade adjudicante.
19. O prestador de serviços deverá possuir nas instalações, e fornecer sempre que necessário, touca e batas descartáveis. A entrada nas instalações da cozinha apenas será permitida a quem se apresente devidamente protegido.

Secção IV

Lixo

Cláusula 49.^a

Transporte do lixo

1. O transporte do lixo da cozinha, e restantes instalações a ela inerentes (economato, etc.), até à zona de armazenagem de resíduos sólidos, é da responsabilidade exclusiva do prestador de serviços.
2. O prestador de serviços fica responsável pela separação adequada dos resíduos, e pelo seu adequado encaminhamento para a zona de armazenamento de resíduos sólidos.
3. O prestador de serviços deverá assegurar a aquisição dos recipientes adequados para a separação de vidro, papel e embalagens, ficando o encargo que daí advenha sob sua responsabilidade. Estes equipamentos



Centro Social e Paroquial de São Bento da Ribeira Brava

servirão para um mais fácil armazenamento dos detritos nas unidades alimentares, facilitando o transporte até à zona de armazenamento de resíduos sólidos. Caso os recipientes já existam poderá o prestador de serviços fazer uso dos mesmos, devendo mantê-los em bom estado e substituí-los, a sua expensas, se necessário.

4. Não poderá igualmente proceder à eliminação de óleos e gorduras pelo esgoto público, cabendo-lhe a responsabilidade de garantir um adequado tratamento a estes resíduos, devendo ainda apresentar, sempre que solicitado, comprovativo do adequado tratamento dos mesmos aos representantes da entidade adjudicante