SUSANA MÁRCIA GONÇALVES LUCAS CORREIA

Assinado de forma digital por SUSANA MÁRCIA GONÇALVES LUCAS CORREIA
Dados: 2021.01.20 17:11:12 Z

SEGURANÇA SOCIAL

ISSM Instituto de Segurança Social da Madeira, IP-RAM

Fornecimento de refeições confecionadas e serviços de alimentação conexos para os utentes dos Estabelecimentos Integrados e Serviços de Ajuda Domiciliária do Instituto de Segurança Social da Madeira, IP-RAM

PROCESSO N.º AQ – 425/2020

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

Capítulo I

Disposições gerais

Cláusula 1.ª

Objeto

1. O objeto do contrato abrange o fornecimento de refeições confecionadas e serviços de alimentação conexos para os utentes dos Estabelecimentos Integrados sob administração direta do Instituto de Segurança Social da Madeira, IP-RAM (ISSM, IP-RAM) e utentes dos Serviços de Ajuda Domiciliária.
2. Os Estabelecimentos Integrados incluídos no contrato são os seguintes:
   2.1. Estabelecimento Bela Vista (Idosos);
   2.2. Estabelecimento Santa Isabel (Idosos);
   2.3. Estabelecimento Vale Formoso (Idosos);
   2.4. Estabelecimento Santa Teresinha (Idosos);
   2.5. Estabelecimento Nossa Senhora do Bom Caminho (Idosos);
   2.6. Estabelecimento Centro de Dia da Penteada (Idosos);
   2.7. Estabelecimento Vila Mar (Crianças e Jovens).

Cláusula 2.ª

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
   a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
   b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
   c) O presente Caderno de Encargos;
   d) A proposta adjudicada;
   e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo prestador de serviços.
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 prestador de serviços nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª

Prazo

O contrato mantém-se em vigor pelo prazo de 3 (três) anos, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

Cláusula 4.ª

Locais da Prestação de Serviços

1. A prestação de serviços de alimentação terá lugar nos Estabelecimentos Integrados referidos no n.º 2 da Cláusula 1ª, os quais têm a localização, e os responsáveis, que seguidamente se indicam, para os três lotes:

Lotes	Estabelecimento	Morada	Responsável	Telefone	Fax
1	Bela Vista	Sítio do Farrobo de Baixo, freguesia de São Gonçalo, concelho do Funchal.	Dra. Anisabel Robison	351 291 790 250	291 790 251
	Santa Isabel	Caminho da Portada de Santo António, freguesia do Monte, concelho do Funchal.	Dra. Mara Nunes	351 291 780 390	291 780 398
	Vale Formoso	Rua do Vale Formoso N.º 15, 9050-082 concelho do Funchal.	Dra. Sandra Duarte	351 291 239 440	-
	Centro de Dia da Penteada	Complexo Habitacional da Penteada, Bloco 5, R/Dto, freguesia de São Roque, concelho do Funchal.	Dra. Tânia Martins	351 291 745 523	-
	Vila Mar	Sitio do Lazareto, freguesia de Santa Maria Maior, concelho do Funchal.	Dra. Cláudia Carvalho	351 291 220 055	291 233 259
2	Nossa Senhora do Bom Caminho	Praça 2 de Julho nº 1, freguesia do Santo António da Serra, concelho de Machico.	Dra. Isabel Moura	351 291 969 190	291 967 669
3	Santa Teresinha	Urbanização Santa Terezinha, Lombo do Outeiro, freguesia dos Canhas, concelho da Ponta do Sol.	Dra. Maria Carlos	351 291 976 633	291 976 635

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

Capítulo II

Obrigações contratuais

Secção I

Obrigações do prestador de serviços

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 5.ª

Obrigações principais do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:
   a) 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 ao ISSM, IP-RAM todas as anomalias graves que ocorram;
   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 do ISSM, IP-RAM;
   g) Reparar os prejuízos ou danos causados pelo seu pessoal nas instalações e nos equipamentos do ISSM, IP-RAM ou de terceiros;
   h) Substituir qualquer elemento do seu pessoal, mediante pedido fundamentado do ISSM, IP-RAM.
2. A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação dos serviços, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 6.ª

Outras Obrigações

Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a manter, com uma periodicidade a definir, reuniões de coordenação com os representantes do Instituto de Segurança Social da Madeira, IP-RAM.

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 ao ISSM, IP-RAM, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 8.ª

Prazo do dever de sigilo

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

Secção II

Obrigações do Instituto de Segurança Social da Madeira, IP-RAM

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, o Instituto de Segurança Social da Madeira, IP-RAM 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 ao ISSM, IP-RAM, incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
3. O preço a que se refere o número 1 será pago em frações mensais, nas condições referidas na Cláusula 11ª.

Cláusula 10.ª

Preço base

Os preços máximos que o Instituto de Segurança Social da Madeira, IP-RAM se propõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o contrato são os seguintes:
Lote 1 – 3.288.619,74€
Lote 2 – 143.635,74
Lote 3 – 212.437,50€

Cláusula 11.ª

Condições de pagamento

1. As quantias devidas pelo Instituto de Segurança Social da Madeira, IP-RAM, nos termos da Cláusula 9.ª, devem ser pagas no prazo de 60 (sessenta) dias após a data de entrada no ISSM, IP-RAM das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. O prestador de serviços enviará ao ISSM, IP-RAM, 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 do ISSM, IP-RAM, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
5. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no número 1, as faturas são pagas através de transferência electrónica interbancária para o NIB indicado pelo prestador de serviços, e após confirmação da prestação dos serviços em boas condições pelos responsáveis do ISSM, IP-RAM incumbidos da respetiva verificação.

Capítulo III

Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 12ª

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento das obrigações emergentes do contrato, o Instituto de Segurança Social da Madeira, IP-RAM 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 500,00€, 5000,00€ e 10.000,00€, respetivamente, por cada dia, semana, ou mês, consoante o caso;

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

DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO	INCIDÊNCIA
Alteração total ou parcial da ementa da refeição, sem prévia informação e acordo por parte do concessionante.	10%	Faturação do dia correspondente ao incumprimento detetado
Não cumprimento dos requisitos obrigatórios da ementa, nomeadamente, frequência mínima de produção das variantes de pescado definidas.	3%	Fatura do Mês
Redução da capitação (gramas) ou categoria dos géneros alimentícios definidos no caderno de encargos.	10%	Fcturação do dia correspondente ao incumprimento detetado
Incumprimento do horário, falha ou omissão na distribuição da alimentação.	10%	Faturação do dia correspondente ao incumprimento detetado
Não reposição imediata das loiças e outros utensílios conforme estipulado.	5%	Faturação do dia correspondente ao incumprimento detetado

DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO	INCIDÊNCIA
Não envio de prova ao ISSM, IP-RAM do accionamento da intervenção da empresa de manutenção aquando de avarias nos equipamentos.	10%	Fatura total dos dias da avaria sem manutenção accionada
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 Higienização aprovado pelas partes (adjudicante e adjudicatário). Falha na disponibilização do EPI.	10%	Faturação do dia correspondente ao incumprimento detetado
Não colocação do número de funcionários acordado no caderno de encargos em cada estabelecimento.	5%	Fatura do mês da falha
Não substituição de pessoal no prazo estabelecido, e/ou admissão, troca ou saída de pessoal da empresa sem conhecimento oficial do concessionante.	5%	Fatura do mês da falha

2. Aquando da deteção da falha ou omissão serão aplicadas as penalizações, sendo o prestador de serviços notificado em impresso próprio da falha detetada, do dia da falha, bem como do valor da penalização.
3. As penalizações efetuadas serão compensadas pelo ISSM, IP-RAM nos pagamentos devidos a efetuar no mês seguinte.
4. Reserva-se o ISSM, IP-RAM ao direito de aplicar as penalizações sempre que a conduta reiterada da contratada a isso obrigue.
5. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, o ISSM, IP-RAM pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até 10% (dez por cento) do preço contratual.
6. 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.
7. Na determinação da gravidade do incumprimento, o ISSM, IP-RAM 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.
8. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o ISSM, IP-RAM 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 do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 14.ª

Resolução por parte do contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Instituto de Segurança Social da Madeira, IP-RAM 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 cinco (5) dias consecutivos ou declaração escrita do prestador de serviços de que o incumprimento excederá esse prazo;
   b) Por deficiências graves na prestação dos serviços especialmente quando reiteradas.
2. Considera-se deficiência grave quando, designadamente, o prestador de serviços persistir no cumprimento defeituoso após notificação do ISSM, IP-RAM 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 o Instituto de Segurança Social da Madeira, IP-RAM 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 18ª.
3. Nos casos previstos no n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao ISSM, IP-RAM 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 do Concurso, pode ser executada pelo, Instituto de Segurança Social da Madeira, IP-RAM, 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 pelo ISSM, IP-RAM não impede a execução da caução, contanto que para isso haja motivo.
3. A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o prestador de serviços na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 15 dias após a notificação do ISSM, IP-RAM para esse efeito.
4. A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295.º do CCP.

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 ao Instituto de Segurança Social da Madeira, IP-RAM ou de terceiros.
2. O ISSM, IP-RAM 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 CCP.

Cláusula 20.ª

Benfeitorias nas instalações

1. As benfeitorias, necessárias, úteis ou voluptuárias levadas a cabo nas instalações da área alimentar dos Estabelecimentos Integrados abrangidos pelo presente caderno de encargos pelo prestador de serviços, mas sempre com o conhecimento e a autorização prévia do Instituto de Segurança Social da Madeira, IP-RAM, integrarão, depois de efetuadas, o património daquela entidade, não podendo o prestador de serviços, findo o contrato, levantá-las nem por elas reclamar qualquer indemnização.
2. O equipamentos e demais utensílios que forem fornecidos e colocados na unidade alimentar dos Estabelecimentos abrangidos por este caderno de encargos, integrarão o património do ISSM, IP-RAM não podendo o prestador de serviços, findo o contrato, levanta-los nem por eles 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 CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 22.ª

Contagem dos prazos

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

Cláusula 23.ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

Capítulo VII

Cláusulas Técnicas

Secção 1.ª

Da alimentação

Cláusula 24.ª

Locais de confecção e especificidades das refeições a fornecer

1. As refeições a fornecer aos clientes e funcionários dos Estabelecimentos Oficiais Bela Vista, Santa Isabel, Vale Formoso, Santa Teresinha, Nossa Senhora do Bom Caminho e Vila Mar, deverão ser preparadas e confecionadas na unidade alimentar do próprio estabelecimento.
2. As refeições destinadas aos clientes do Centro de Dia da Penteada (CDP) deverão ser produzidas na unidade alimentar do Estabelecimento Bela Vista e transportadas pelo prestador de serviços para o CDP.
3. As refeições destinadas aos clientes do Serviço de Ajuda Domiciliária (SAD) deverão ser produzidas no Estabelecimento Bela Vista.
4. O número de refeições a que cada cliente tem direito difere com base na resposta social a que o mesmo se encontra vinculado ao estabelecimento. De atribuição padronizada temos:

Resposta Social		Refeições						
		PA	MM	AL	L	J	CI	CII/DJ
a)	Lar/Residentes	X	X	X	X	X	X	X
b)	Centro de Dia		X	X	X			
c)	Centro de Convívio				X			

LEGENDA 1: PA=Pequeno Almoço; MM=Meio da Manhã; AL=Almoço; L=Lanche; J=Jantar; CI=Ceia 1; CII=Ceia 2; DJ=Desjejum

5. Sendo o referido no número anterior a regra geral para a resposta social de Centro de Dia e Centro de Convívio, poderá existir a necessidade de proceder ao fornecimento a determinado cliente de uma refeição, à partida, não contemplada. Por exemplo, o fornecimento de um jantar a um cliente de Centro de Dia. Para fazer face a estas situações, procedeu a entidade contratante à definição de um número limite de refeições a fornecer, devidamente definidos na Cláusula 25.ª do presente Caderno de Encargos para cada estabelecimento.
6. Nem todos os estabelecimentos possuem as mesmas respostas sociais.
7. Os clientes do Serviço de Ajuda Domiciliária (SAD) beneficiam das seguintes refeições:

	REFEIÇÕES						
	PA	MM	AL	L	J	CI	CII/DJ
SAD			X	X	X		

Legenda: PA=Pequeno Almoço; MM=Meio da Manhã; AL=Almoço; L=Lanche; J=Jantar; CI=Ceia 1; CII/DJ=Ceia 2/Desjejum

8. Os funcionários dos estabelecimentos abrangidos poderão usufruir das seguintes refeições:

	REFEIÇÕES					
	PA	MM	AL	L	J	CN
FUNCIONÁRIOS	X		X		X	X

Legenda: PA=Pequeno Almoço; MM=Meio da Manhã; AL=Almoço; L=Lanche; J=Jantar; CI=Ceia 1; CII=Ceia 2

9. A alimentação a fornecer aos clientes deverá respeitar a ementa apresentada para cada estabelecimento, bem como as especificações do Manual de Dietas do mesmo.
10. O número de refeições a que cada cliente deverá beneficiar de forma sistematizada difere com base no Regime Dietético instituído (Exemplo: Diabético com Ceia II/Desjejum, Geral apenas com Ceia I).

Cláusula 25.ª

Quantidade previsível de refeições a fornecer a clientes

1. As quantidades previsíveis das refeições a fornecer diariamente por estabelecimento, para os vários lotes, serão, aproximadamente, as seguintes, por *clientes ou cidadãos/resposta social* e por *refeição*.

1.1. **LOTE 1** (Estabelecimento Bela Vista; Estabelecimento Santa Isabel; Estabelecimento Vale Formoso; Centro de Dia da Penteada; Estabelecimento Vila Mar; Serviço de Ajuda Domiciliário)

1.1.1. **ESTABELECIMENTO BELA VISTA**

- *Cliente ou Cidadão/Resposta Social*

	Clientes ou Cidadãos/Resposta Social	N.º	Refeições	Dias da semana
a)	*Lar/Residentes*	**265**	PA, MM, AL, L, J, CI, CII/DJ	2ª a D, F
b)	*Centro de Dia*	**10**	MM, AL, L	2ª a 6ª

LEGENDA 1: PA=Pequeno Almoço; MM=Meio da Manhã; AL=Almoço; L=Lanche; J=Jantar; CI=Ceia 1; CII/DJ=Ceia 2/Desjejum

LEGENDA 2: 2ª=Segunda-feira; 6ª=Sexta-feira; S=Sábado; D=Domingo; F=Feriado

- *Refeições (Total estimado)*

Clientes/Cidadãos	Refeições	Número	
Lar/Residentes e Centro de Dia	Pequeno Almoço	**267** *(2ª a D, F)*	
	Meio da Manhã	**275** (2ª a 6ª)	**267** (S, D e F)
	Almoço	**275** (2ª a 6ª)	**267** (S, D e F)
	Lanche	**275** (2ª a 6ª)	**267** (S, D e F)
	Jantar	**267** *(2ª a D, F)*	
	Ceia I	**265** *(2ª a D, F)*	
	Ceia II / Desjejum	**265** *(2ª a D, F)*	

LEGENDA: 2ª=Segunda-feira; 6ª=Sexta-feira; S=Sábado; D=Domingo; F=Feriado

1.1.2. **ESTABELECIMENTO SANTA ISABEL**

- *Cliente ou Cidadão/Resposta Social*

Clientes ou Cidadãos/Resposta Social		N.º	Refeições	Dias da semana
a)	*Lar/Residentes*	**65**	PA, MM, AL, L, J, CI, CII/DJ	2ª a D, F
b)	*Centro de Dia*	**12**	MM, AL, L	2ª a 6ª
		3	PA, J	2ª a 6ª
		3	PA, MM, AL, L, J	S, D e F
LEGENDA 1: PA=Pequeno Almoço; MM=Meio da Manhã; AL=Almoço; L=Lanche; J=Jantar; CI=Ceia 1; CII/DJ=Ceia 2/Desjejum				
LEGENDA 2: 2ª=Segunda-feira; 6ª=Sexta-feira; S=Sábado; D=Domingo; F=Feriado				

- *Refeições (Total estimado)*

Clientes/Cidadãos	Refeições	Número	
Lar/Residentes e Centro de Dia	Pequeno Almoço	**68** *(2ª a D, F)*	
	Meio da Manhã	**77** (2ª a 6ª)	**68** (S, D e F)
	Almoço	**77** (2ª a 6ª)	**68** (S, D e F)
	Lanche	**77** (2ª a 6ª)	**68** (S, D e F)
	Jantar	**68** (2ª a D, F)	
	Ceia I	**65** *(2ª a D, F)*	
	Ceia II / Desjejum	**65** *(2ª a D, F)*	
LEGENDA: 2ª=Segunda-feira; 6ª=Sexta-feira; S=Sábado; D=Domingo; F=Feriado			

1.1.3. **ESTABELECIMENTO VALE FORMOSO**

- *Cliente ou Cidadão/Resposta Social*

Clientes ou Cidadãos/Resposta Social		N.º	Refeições	Dias da semana
a)	*Lar/Residentes*	**36**	PA, MM, AL, L, J, CI, CII/DJ	2ª a D, F
b)	*Centro de Dia*	**30**	MM, AL, L	2ª a 6ª
		6	PA, J	2ª a 6ª
		6	PA, MM, AL, L, J	S, D e F
LEGENDA 1: PA=Pequeno Almoço; MM=Meio da Manhã; AL=Almoço; L=Lanche; J=Jantar; CI=Ceia 1; CII/DJ=Ceia 2/Desjejum				
LEGENDA 2: 2ª=Segunda-feira; 6ª=Sexta-feira; S=Sábado; D=Domingo; F=Feriado				

- *Refeições (Total estimado)*

Clientes/Cidadãos	Refeições	Número	
Lar/Residentes e Centro de Dia	Pequeno Almoço	**42** *(2ª a D, F)*	
	Meio da Manhã	**66** (2ª a 6ª)	**42** (S, D e F)
	Almoço	**66** (2ª a 6ª)	**42** (S, D e F)
	Lanche	**66** (2ª a 6ª)	**42** (S, D e F)
	Jantar	**42** (2ª a D, F)	
	Ceia I	**36** *(2ª a D, F)*	
	Ceia II / Desjejum	**36** *(2ª a D, F)*	

LEGENDA: 2ª=Segunda-feira; 6ª=Sexta-feira; S=Sábado; D=Domingo; F=Feriado

1.1.4. **CENTRO DE DIA DA PENTEADA**

- *Cliente ou Cidadão/Resposta Social*

Clientes ou Cidadãos/Resposta Social		N.º	Refeições	Dias da semana
a)	*Centro de Dia/Convívio*	**20**	AL	2ª a 6ª
		4	J	2ª a 6ª

LEGENDA 1: AL=Almoço; J=Jantar

LEGENDA 2: 2ª=Segunda-feira; 6ª=Sexta-feira

- *Refeição (Total estimado)*

Clientes/Cidadãos	Refeições	Número
Centro de Dia/Convívio	Almoço	**20** (2ª a 6ª)
	Jantar	**4** (2ª a 6ª)

LEGENDA: 2ª=Segunda-feira; 6ª=Sexta-feira

1.1.5. **ESTABELECIMENTO VILA MAR**

- *Cliente ou Cidadão/Valência*

Estabelecimento Vila Mar

Clientes ou Cidadãos/Resposta Social		N.º	Refeições	Dias da semana
a)	*Residentes*	**40**	PA, MM, AL, L, J, C	2ª a D, F
b)	*Casa de Família e Emergência Social*	**10**	PA, MM, AL, L, J, C	2ª a D, F

LEGENDA 1: PA=Pequeno Almoço; MM=Meio da Manhã; AL=Almoço; L=Lanche; J=Jantar; C=Ceia

LEGENDA 2: 2ª=Segunda-feira; 6ª=Sexta-feira; D=Domingo; F=Feriado

- *Refeição (Total estimado)*

Estabelecimento Vila Mar		
Clientes/Cidadãos	**Refeições**	**Número**
Residentes e Casa de Família e Emergência Social	Pequeno Almoço	**50** *(2ª a D, F)*
	Meio da Manhã	**50** (2ª a D, F)
	Almoço	**50** (2ª a D, F)
	Lanche	**50** (2ª a D, F)
	Jantar	**50** *(2ª a D, F)*
	Ceia	**50** *(2ª a D, F)*
LEGENDA: 2ª=Segunda-feira; 6ª=Sexta-feira; S=Sábado; D=Domingo; F=Feriado		

1.1.6 **SERVIÇO DE AJUDA DOMICILIÁRIA (SAD)**

- *Cliente ou Cidadão/Resposta Social*

	Clientes ou Cidadãos/Resposta Social	N.º	Refeições	Dias da semana
a)	*Serviço de Ajuda Domiciliária (SAD)*	**100**	AL, L, J	2ª a D,F
LEGENDA 1: PA=Pequeno Almoço; MM=Meio da Manhã; AL=Almoço; L=Lanche; J=Jantar; CI=Ceia 1; CII/DJ=Ceia 2/Desjejum				
LEGENDA 2: 2ª=Segunda-feira; 6ª=Sexta-feira; S=Sábado; D=Domingo; F=Feriado				

- *Refeições (Total estimado)*

Clientes/Cidadãos	Refeições	Número
Serviço de Ajuda Domiciliária (SAD)	Almoço	**100** *(2ª a D, F)*
	Lanche	**100** *(2ª a D, F)*
	Jantar	**100** *(2ª a D, F)*
LEGENDA: 2ª=Segunda-feira; 6ª=Sexta-feira; S=Sábado; D=Domingo; F=Feriado		

1.2. **LOTE 2** (Estabelecimento Nossa Senhora do Bom Caminho)

1.2.1. **ESTABELECIMENTO NOSSA SENHORA DO BOM CAMINHO**

- *Cliente ou Cidadão/Resposta Social*

Clientes ou Cidadãos/Resposta Social		N.º	Refeições	Dias da semana
a)	*Lar/Residentes*	**9**	PA, MM, AL, L, J, CI, CII/DJ	2ª a D, F
b)	*Centro de Dia/Convívio*	**30**	MM, AL, L	2ª a 6ª
		6	PA, J	2ª a 6ª
		6	PA, MM, AL, L, J	S, D e F
LEGENDA 1: PA=Pequeno Almoço; MM=Meio da Manhã; AL=Almoço; L=Lanche; J=Jantar; CI=Ceia 1; CII/DJ=Ceia 2/Desjejum				
LEGENDA 2: 2ª=Segunda-feira; 6ª=Sexta-feira; S=Sábado; D=Domingo; F=Feriado				

- *Refeições (Total estimado)*

Clientes/Cidadãos	Refeições	Número	
Lar/Residentes e Centro de Dia/Convívio	Pequeno Almoço	**15** *(2ª a D, F)*	
	Meio da Manhã	**39** (2ª a 6ª)	**15** (S, D e F)
	Almoço	**39** (2ª a 6ª)	**15** (S, D e F)
	Lanche	**39** (2ª a 6ª)	**15** (S, D e F)
	Jantar	**15** (2ª a D, F)	
	Ceia I	**9** *(2ª a D, F)*	
	Ceia II / Desjejum	**9** *(2ª a D, F)*	
LEGENDA: 2ª=Segunda-feira; 6ª=Sexta-feira; S=Sábado; D=Domingo; F=Feriado			

1.3. **LOTE 3** (Estabelecimento Santa Teresinha)

1.3.1. **ESTABELECIMENTO SANTA TERESINHA**

- *Cliente ou Cidadão/Resposta Social*

Clientes ou Cidadãos/Resposta Social		N.º	Refeições	Dias da semana
a)	*Lar/Residentes*	**21**	PA, MM, AL, L, J, CI, CII/DJ	2ª a D, F
b)	*Centro de Dia/Convívio*	**30**	MM, AL, L	2ª a 6ª
		6	PA, J	2ª a 6ª
		6	PA, MM, AL, L, J	S, D e F
LEGENDA 1: PA=Pequeno Almoço; MM=Meio da Manhã; AL=Almoço; L=Lanche; J=Jantar; CI=Ceia 1; CII/DJ=Ceia 2/Desjejum				
LEGENDA 2: 2ª=Segunda-feira; 6ª=Sexta-feira; S=Sábado; D=Domingo; F=Feriado				

- *Refeições (Total estimado)*

Clientes/Cidadãos	Refeições	Número	
Lar/Residentes e Centro de Dia/Convívio	Pequeno Almoço	**27** *(2ª a D, F)*	
	Meio da Manhã	**51** (2ª a 6ª)	**27** (S, D e F)
	Almoço	**51** (2ª a 6ª)	**27** (S, D e F)
	Lanche	**51** (2ª a 6ª)	**27** (S, D e F)
	Jantar	**27** (2ª a D, F)	
	Ceia I	**21** *(2ª a D, F)*	
	Ceia II / Desjejum	**21** *(2ª a D, F)*	

LEGENDA: 2ª=Segunda-feira; 6ª=Sexta-feira; S=Sábado; D=Domingo; F=Feriado

2. Os valores apresentados **correspondem à capacidade máxima de cada estabelecimento/serviço**, podendo, naturalmente, sofrer variações por defeito. O prestador de serviços deverá acatar as capacidades existentes e todas as eventuais flutuações, sem reservas.
3. Em **ANEXO 1** apresenta a entidade contratante uma tabela resumo com o número total e tipo de refeições a fornecer.

Cláusula 26.ª
Horários das refeições

1. O horário estimado das refeições por estabelecimento é:

HORÁRIO							
Refeições	**Estabelecimento Oficial do ISSM, IP-RAM**						
	Idosos						**Crianças e Jovens**
	Bela Vista	**Santa Isabel**	**Santa Teresinha**	**N. S. Bom Caminho**	**Vale Formoso**	**CD Penteada**	**Vila Mar**
Desjejum	7.00h			7.30h			
Pequeno Almoço	9.00h	8.00h	9.00h	9.00h	8.30h		
Meio da Manhã	11.00h	11.00h	10.30h	10.30h	10.30h		
Almoço	12.30h	12.30h	12.15h	12.30h	12.15-13.00h	12.00h	12.30-13.00h
Lanche	16.00h	15.30h	16.00h	15.30h	15.15h		
Jantar	19.00h	18.30h	19.00h	19.00h	18.30h		18.30-19.00h
Ceia I	21.30h	21.00h	21.30h	21.00h	21.00h		
Ceia II	24.00h	24.00h	23.00h	24.00h	24.00h		

2. O horário das refeições pode sofrer alteração sempre que a entidade contratante julgue pertinente, devendo o prestador de serviços adaptar-se às alterações instituídas sem qualquer reserva.
3. As refeições devem estar prontas para transporte com uma antecedência mínima de 15 minutos (pré-refeição).

4. As refeições/alimentos a transportar para o local de consumo, refeitório, piso ou estabelecimento, são da responsabilidade de:

Estabelecimento	Refeição	Responsabilidade
Bela Vista	Pequeno Almoço, Meio da Manhã, Lanche, Ceia I, Ceia II, Desjejum	Funcionários do concessionante
	Almoço, Jantar	Funcionários do concessionário
Santa Isabel, Vale Formoso, Santa Teresinha, Nossa Senhora do Bom Caminho.	Pequeno Almoço, Meio da Manhã, Almoço,Lanche, Jantar, Ceia I, Ceia II, Desjejum	Funcionários do concessionante
Centro de Dia da Penteada (CDP)	Almoço e Jantar*	Funcionários do concessionário
Vila Mar	Pequeno Almoço, Meio da Manhã, Almoço, Lanche, Jantar, Ceia	Funcionários do concessionante

* Jantar no CDP quando solicitado.

5. A produção e transporte das refeições do Almoço e do Jantar (quando solicitadas) para o Centro de Dia da Penteada são responsabilidade do prestador de serviços.
6. As refeições do Almoço e Jantar do Estabelecimento Bela Vista serão transportadas empratadas para os pisos, pelo que o processo de empratamento terá de iniciar-se com antecedência suficiente para não por em causa o estabelecido no número 1 supra.
7. A refeição do Jantar do Estabelecimento Vila Mar é consumida nas residências. A refeição confecionada deverá ser acondicionada em recipientes isotérmicos próprios, pertença da entidade contratante. O transporte é da responsabilidade da entidade contratante.
8. O prestador de serviços é responsável pelo cumprimento rigoroso dos horários das refeições dos clientes e do pessoal.

Cláusula 27.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 no Portaria n.º 67/2012 de 21 de março.
2. O serviço de produção e fornecimento de refeições deverá ia ao encontro do preconizado pela Estratégia Regional de Promoção da Alimentação Saudável e Segura (ERPASS), que tem por missão "Melhorar o estado nutricional e a segurança alimentar da população da Região Autónoma da Madeira (RAM) através da integração de esforços sustentados em vários sectores da sociedade", e como visão "A melhor nutrição para toda a população da RAM – uma região de cidadãos com conduta saudável ao longo da vida, a nível alimentar e prática de exercício físico, e que em 2020 de assista à redução significativa das doenças não-comunicáveis relacionadas com a má alimentação, incluindo o excesso de peso e a obesidade"
3. As refeições deverão ser confecionadas com alimentos em ótimo estado higio-sanitário, de boa qualidade, dentro do prazo de validade, de acordo com as boas técnicas de confeção, assim como a legislação vigente e normas técnicas do presente caderno de encargos.
4. É da responsabilidade do prestador de serviços assegurar o fornecimento diário da alimentação aos estabelecimentos, a qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento das refeições, 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 defeituoso da prestação de serviços de alimentação.

5. 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 por em causa o fornecimento diário da alimentação.

Cláusula 28.ª

Elaboração de ementas

1. A elaboração das ementas nos Estabelecimentos Integrados abrangidos por este Caderno de Encargos compete aos representantes do Instituto de Segurança Social da Madeira, IP-RAM, salvo se estes entenderem atribuir ao prestador de serviços essa tarefa. Nesta situação a implementação das ementas estaria sempre dependente de uma validação antecipada expressa do ciclo de ementas proposto, com frequência a definir.
2. À empresa concessionária caberá complementar a ementa desenvolvida pelo concessionário com a informação relativa aos alergéneos alimentares previstos na produção a oferecer, cumprindo-se o previsto no decreto-Lei n.º 26/2016.
3. Uma ementa-tipo dos estabelecimentos a concurso é apresentada em **ANEXO 2.** Neste anexo é apresentada a ementa dos Estabelecimentos Integrados para Idosos, e a ementa do Equipamento Integrado para Crianças e Jovens alvo do fornecimento.
4. As Ementas a desenvolver nos vários estabelecimentos no decurso do fornecimento serão similares em termos de organização às apresentadas.
5. A Ementa será igual nos vários estabelecimentos para Idosos alvos do fornecimento. Aceita-se que em situações pontuais, por manifesto desagrado da população consumidora de um dos equipamentos concessionados para com um dos pratos incluídos na ementa em vigor, que se proceda à substituição desse preparado por outro mais apreciado, de similar custo.
6. A bem de uma variedade alimentar que se quer manter, 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.
7. A Ementa é constituída por cinco (5) ementas semanais rotativas.
8. Os responsáveis pela elaboração das ementas poderão alterá-las da forma que o julguem conveniente. O prestador de serviços deverá acatar as alterações sempre que as mesmas não impliquem a introdução de géneros alimentícios de custo assinalavelmente superior aos previstos.
9. 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 do ISSM, IP-RAM, ser registada em documento próprio.
10. O documento referido no número anterior deverá ser apresentado aos representantes do ISSM, IP-RAM sempre que solicitado.
11. O prestador de serviços deverá propor as alterações às ementas que entender adequadas, com o objetivo de também contribuir para que as mesmas sejam variadas e apelativas.
12. Nos dias festivos, nomeadamente, Carnaval, Páscoa, Aniversário do Estabelecimento, São João, véspera e Dia de Natal, véspera e Dia de Ano Novo, Aniversário de utente, etc., deve o prestador de serviços fornecer uma refeição condizente com o dia, a acertar entre as partes.
13. A composição das ementas dos dias festivos será entregue ao prestador de serviços com a antecedência mínima de duas semanas, em documento próprio.
14. Com frequência a definir no decurso de vigência do contrato, serão realizadas nos estabelecimentos "refeições surpresa". Estas serão desenvolvidas na refeição do almoço, tendo por objetivo satisfazer desejos evidenciados pelos clientes relativamente a pratos e/ou alimentos aquando da aplicação do *Questionário de Avaliação do Nível de Satisfação*.
15. Ao prestador de serviços caberá a obrigação de apresentar uma opção vegetariana, cumprindo o estabelecido na Lei n.º 11/2017 de 17 de Abril. O prestador de serviços deverá organizar e

apresentar para validação um plano de ementas vegetarianas. Estas terão de ser obrigatoriamente validadas pela entidade contratante. Deverá o prestador de serviços apresentar o plano de ementas com uma periodicidade mínima semanal.

Cláusula 29.ª

Regimes Dietéticos (Dietas)

1. As ementas apresentadas representam a ementa da Dieta Geral em vigor nos vários estabelecimentos aquando da elaboração do presente Caderno de Encargos, ou seja, a ementa destinada aos clientes sem limitações que impliquem alterações na sua dieta.
2. O prestador de serviços deverá assegurar a execução dos vários regimes dietéticos (RD) padrão instituídos: Dieta Geral, Dieta Mole, Dieta Pastosa, Dieta Diabética, Dieta Diabética Mole, Dieta Diabética Pastosa, Dieta Ligeira, Dieta Líquida, Dieta Sonda, Dieta Antidiarreica. As especificações gerais dos RD encontram-se no **ANEXO 3**. O "Manual de Dietas", instrumento contendo o modelo alimentar de cada RD, é disponibilizado no **ANEXO 4**.
3. A cada cliente será atribuída uma dieta no sentido de fazer face às suas necessidades específicas. Poderá, em alguns casos, e por motivos devidamente justificáveis, ocorrer a atribuição de dietas distintas conforme a refeição (Almoço e Jantar). O prestador de serviços deverá respeitar estas diferenças e fornecer com base no realmente solicitado.
4. De entre os vários Regimes Dietéticos padrão instituídos, os mais frequentemente atribuídos são a Dieta Geral, Diabética, Mole e Diabética Mole. A Dieta Pastosa e a Diabética Pastosa têm vindo a aumentar em virtude do aumento do grau de dependência dos clientes.
5. O prestador de serviços deverá proceder à preparação dos vários tipos de dietas a integrar nos estabelecimentos, assegurando a obtenção das caraterísticas desejadas e recomendadas.
6. 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 do ISSM, IP-RAM.
7. As dietas personalizadas a fornecer serão elaboradas e calculadas por Nutricionista do ISSM, IP-RAM.
8. Competirá ao Nutricionista referido no número anterior, a supervisão dos nutrimentos que compõem as dietas a prescrever.
9. Sempre que a alimentação personalizada o justifique, poderão ser substituídas as ementas fixadas no presente Caderno de Encargos.
10. Os Regimes Dietéticos a instituir nos estabelecimentos não possuem todos o mesmo número de refeições, distinguindo-se pela atribuição, ou não, de uma Ceia II/Desjejum. Esta refeição existirá de forma padronizada para os clientes a fazer Dieta Diabética, Dieta Diabética Mole, Dieta Pastosa, Dieta Pastosa Diabética, Dieta Líquida e Dieta Sonda, salvo situação especial, podendo, de igual modo, ser solicitada para outros clientes, caso necessário.
11. O prestador de serviços apenas deverá faturar o número efetivo de ceias fornecidas.
12. O custo praticado para cada uma das refeições será igual independentemente do regime dietético.
12. No Estabelecimento Integrado para Crianças e Jovens, Estabelecimento Vila Mar, será previsto um modelo de dia alimentar para a Dieta Geral, apresentado no **ANEXO 5**. Em situação de necessidade específica poderá de igual forma ser prescrito plano dietético individual, conforme previsto no ponto 7.

Cláusula 30.ª

Capitações

1. As capitações apresentadas no **ANEXO 4 e 5** 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 6** apresenta a entidade contratante as Capitações Brutas para os Estabelecimentos Integrados para Idosos em concurso. As Capitações Brutas para o Estabelecimento Integrado para Crianças e Jovens serão as mesmas, **acrescidas de 50%** no que se refere aos produtos cárneos/pescado e ao conteúdo amiláceo (arroz, massa, etc.).
4. As capitações Brutas (Anexo 6) deverão assegurar para consumo as capitações edíveis estipuladas (Anexo 4 e 5). Caso não seja possível obtê-las (p.e., perdas acentuadas na confecção específicas do alimento em análise), proceder-se-á ao reajustamento da Capitação Bruta para atingimento da capitação edível, devendo o prestador de serviços acatar a alteração sem encargos suplementares.
5. O prestador de serviços poderá ter de registar diariamente as capitações brutas utilizadas na elaboração da refeição do almoço (2.º prato) em documento próprio, sob indicação da entidade contratante.
6. As Sopas, Purés e Caldos a desenvolver nos estabelecimentos deverão ter em conta as capitações apresentadas no **ANEXO 7**, 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 clientes consumidores.
7. À sobremesa deverá o prestador de serviços assegurar o fornecimento de frutas variadas e da época, assim como de sobremesas ou doces de acordo com o **ANEXO 8.**
8. Poderá ser solicitado ao prestador de serviços que apresente aos representantes do ISSM, IP-RAM uma lista quinzenal das frutas e sobremesas doces a fornecer aos clientes dos estabelecimentos, para confirmação e aceitação do mesmo, devendo afixá-la em local visível (semana a semana).
9. Os representantes do ISSM, IP-RAM podem alterar o número e a qualidade das ementas e dietas pedidas até às 19h00m do dia anterior, para o almoço, e até às 12h00m do próprio dia, para o jantar.
10. As alterações qualitativas e quantitativas dos géneros alimentares a fornecer serão entregues ao prestador de serviços em documento próprio.

Cláusula 31.ª

Funcionários – Refeições e Ementa

1. Os funcionários dos estabelecimentos poderão beneficiar da refeição do Pequeno-almoço, Almoço e Jantar.
2. A refeição do Almoço é a refeição por mais funcionários consumida.
3. A compra da senha de refeição pelo funcionário do ISSM, IP-RAM deverá ser feita diretamente ao prestador de serviços, salvo indicação em contrário da direção do estabelecimento servido.
4. O fornecimento da refeição apenas deverá ser feita mediante a apresentação da senha de refeição pelo funcionário, assumindo o prestador de serviços toda e qualquer consequência pelo não cumprimento do definido.
5. A ementa dos funcionários será igual à dos clientes com Dieta Geral, quer na confeção, quer na composição. Estes poderão solicitar o prato da Dieta Ligeira sempre que julguem conveniente. Em conformidade com o estabelecido na Portaria n.º 426/78 de 29 de Julho, aquele prato deverá ser elaborado com os *"mesmos alimentos que são utilizados na refeição normal, sempre que possível, embora sob o ponto de vista culinário de uma forma simples, que normalmente se designa por*

"cozidos" ou "grelhados". A constituição deste prato será de carne ou peixe, com os acompanhamentos adequados ao tipo de dieta."

6. O prestador de serviços deverá apresentar diariamente uma alternativa vegetariana como opção. Deverá submeter esta opção a validação da entidade contratante.
7. A refeição completa a disponibilizar aos funcionários deverá possuir a seguinte constituição: Almoço = Sopa/Puré/Caldo + 2º prato + pão + sobremesa.
8. O facto de aos funcionários ser permitido a aquisição dos constituintes da refeição do almoço em separado, ou seja, não obrigando ao consumo da refeição completa, determina que o prestador de serviços tenha de apresentar o preço em separado para os vários constituintes. Ou seja, preço para: sopa/puré/caldo; 2.º prato; pão; sobremesa; e pequeno-almoço.
9. Deverá de igual modo ser apresentado o preço a cobrar para a refeição do Pequeno-almoço, com a seguinte constituição padrão:
   - Chávena de café com leite (240 ml)
   - 1 pão trigo/integral c/ manteiga/queijo/doce/marmelada
10. Para a refeição do Jantar poderão os funcionários solicitar os constituintes (sopa + 2.º prato + sobremesa + pão) de acordo com o em vigor no estabelecimento. O preço dos vários constituintes deverá ser semelhante ao cobrado para a refeição do almoço.
11. Para os funcionários que desempenham funções durante a noite ser-lhes-á fornecida uma ceia. A constituição da ceia da noite será a presente no **ANEXO 9.**
12. Por Estabelecimento Integrado para cada lote deverá ser assegurado o fornecimento das seguintes Ceias da Noite:

LOTE	Número
LOTE 1	
Est. Bela Vista	13
Est. Santa Isabel	4
Est. Vale Formoso	2
LOTE 2	
Est. Nossa Senhora do Bom Caminho	2
LOTE 3	
Est. Santa Teresinha	2
TOTAL	**23**

13. Os concorrentes devem apresentar preço unitário para cada Ceia da Noite a disponibilizar aos funcionários do ISSM, IP-RAM.

Cláusula 32.ª

Reforços e Suplementos Alimentares (Extras Alimentares)

1. Sempre que solicitado, em documento próprio, o prestador de serviços deverá fornecer os géneros destinados a reforços e outros suplementos alimentares, os quais constituem suplementos nutricionais, nomeadamente, proteicos e hidratos de carbono, assim como bens tradicionalmente consumidos em quadras festivas ao longo do ano.
2. O prestador de serviços deverá aplicar **uma margem de lucro fixa de 5%.** Ou seja, apenas será permitido que o prestador de serviços aplique 5% de margem de lucro sobre o custo de aquisição.

3. Ao prestador de serviços poderá ser solicitado a apresentação de documentação que faça prova do custo de aquisição dos géneros solicitados ao abrigo desta rúbrica, para controlo da margem de lucro aplicada. Deverá o prestador de serviços facultar toda a documentação solicitada, sem qualquer reserva.
4. O prestador de serviços deverá fazer chegar aos estabelecimentos os produtos requisitados num intervalo máximo de dois (2) dias, salvo impedimento devidamente justificado.
5. O valor dos reforços e outros suplementos alimentares, por estabelecimento, não poderá ultrapassar o montante mensal de:

LOTE	Valor Mensal
LOTE 1	
Est. Bela Vista	2.400,00 €
Est. Santa Isabel	600,00 €
Est. Vale Formoso	500,00 €
Centro de Dia da Penteada	100,00 €
Est. Vila Mar	1.200,00 €
LOTE 2	
Est. Nossa Senhora do Bom Caminho	250,00 €
LOTE 3	
Est. Santa Teresinha	350,00 €
TOTAL	**5.400,00 €**

Cláusula 33.ª

Especificidades dos Estabelecimentos e Serviço de Ajuda Domiciliária (SAD)

1. **LOTE 1 _ Estabelecimento Bela Vista (EBV)**

1.1. Neste estabelecimento está instituído um serviço de empratamento centralizado das refeições do almoço e jantar para a totalidade dos pisos do estabelecimento, com acondicionamento em tabuleiro isotérmico, e transporte em carro próprio para o efeito. O empratamento das refeições do almoço e jantar consumidas no refeitório do estabelecimento é feito no próprio local (refeitório), com recurso à utilização de equipamentos banho-maria, e por funcionários da entidade contratante.
1.2. Os tabuleiros e os carros de transporte serão fornecidos pela entidade contratante.
1.3. A empresa adjudicatária ficará responsável por assegurar o empratamento (Almoço e Jantar) adequado das refeições destinadas aos clientes que consomem as refeições nos pisos, respeitando os regimes dietéticos instituídos e prescritos.
1.4. A empresa adjudicatária ficará responsável pela identificação dos tabuleiros com dístico a fornecer pela entidade contratante. Ao prestador de serviços caberá substituir os dísticos à medida que estes se vão perdendo/deteriorando.
1.5. A atualização dos dísticos nos carros de transporte dos tabuleiros será função do prestador de serviços. Sempre que necessário procederá o EBV ao envio de informação escrita ou via e-mail contendo as atualizações dos regimes dietéticos, cabendo ao prestador de serviços a devida atualização dos carros, por via da reorganização dos dísticos identificadores. O sistema de organização dos tabuleiros obedecerá a critério definido pela entidade contratante, a informar pelo mesmo ao prestador de serviços no decurso do fornecimento.

1.6. O transporte dos carros com os tabuleiros isotérmicos para cada um dos pisos ao almoço e jantar será da competência exclusiva dos funcionários do prestador de serviços. Estes serão responsabilizados por qualquer atraso, falha e/ou omissão. Atrasos, falhas e/ou omissões reiteradas poderão conduzir à aplicação das penalizações previstas no presente caderno de encargos.

1.7. A higienização dos tabuleiros, louça fina (pratos, copos, etc.) e louça grossa (panelas, cubas em inox, etc.) resultantes da produção e do consumo da totalidade das refeições no refeitório, e do almoço e jantar em cada um dos pisos do estabelecimento, fica sob responsabilidade dos funcionários do prestador de serviços. A entidade contratante disponibilizará máquina de lavar de tapete com unidade de secagem (na copa fina), sendo que os químicos associados ao processo de higienização terão de ser adquiridos e geridos pelo prestador de serviços. O custo dos mesmos fica sob total responsabilidade do prestador de serviços.

1.8. O prestador de serviços deverá fazer destacar do seu quadro de pessoal funcionários que **assegurem toda a fase inicial do circuito produtivo, ou seja, a gestão da aquisição, receção, armazenamento, preparação, confeção e empratamento das refeições dos pisos**.

1.9. O empratamento das refeições do Serviço de Ajuda Domiciliária (SAD) e higienização das louças do SAD (termos, cloches, etc.), será desenvolvido exclusivamente por funcionários afetos ao concessionante.

1.10. O apoio ao refeitório dos idosos e funcionários será feito, essencialmente, por pessoal afeto à entidade contratante, devendo a empresa contratada afetar um (1) dos seus funcionários com categoria de "Empregado de refeitório" ao apoio no refeitório central. Este integrará a escala de serviço organizada pela direção do estabelecimento. O trabalhador da contratada desempenhará funções em tudo iguais às do pessoal da contratante afetas ao refeitório central do estabelecimento.

2. LOTE 1 _ Estabelecimento Centro de Dia da Penteada

2.1. Os alimentos destinados à refeição do almoço e jantar dos clientes do Centro de Dia da Penteada deverão ser confecionados no Estabelecimento Bela Vista, e transportadas em recipientes isotérmicos do prestador de serviços, em veículo automóvel próprio para o efeito pertença do prestador de serviços.

2.2. A alimentação a fornecer deverá respeitar as cláusulas presentes no **ANEXO 10**.

3. LOTE 1 _ Estabelecimento Vila Mar (EVM)

3.1. O prestador de serviços apenas confecionará na unidade alimentar do Vila Mar as refeições correspondentes ao almoço e jantar de Segunda-feira a Sexta-feira, devendo entregar à Sexta-feira os géneros em cru (*packs* alimentares) destinados à confeção das refeições, almoço e jantar do Sábado e Domingo, para as residências do Vila Mar, contabilizando as refeições como confecionadas.

3.2. Os *packs* alimentares referidos no número anterior são constituídos por todos os géneros alimentares e ingredientes necessários para a preparação, confeção e tempero das correspondentes refeições, neles se incluindo, designadamente, o azeite, óleo, sal, ketchup, maionese, mostarda, vinagre, assim como ervas aromáticas, designadamente, salsa, coentros, segurelha, orégãos, alecrim, etc.

3.3. Nenhuma das refeições intercalares, nomeadamente o Pequeno-almoço, Meio da Manhã, Lanche e Ceia é tomada no refeitório do Vila Mar, salvo se no decurso do fornecimento se instituir essa obrigação, devendo o prestador de serviços acatar essa alteração sem reservas.

3.4. O Meio da Manhã e o Lanche dos dias de semana (2ª a 6ª feira) apresentam a constituição presente no **ANEXO 5**. Um grande número dos educandos residentes no Vila Mar frequenta aulas ministradas em estabelecimentos do ensino oficial no exterior.

3.5. Relativamente aos educandos que frequentam aulas em estabelecimentos de ensino no exterior, de Segunda a Sexta feira, e que por tal razão não tomam a refeição do Meio da Manhã no estabelecimento, o prestador de serviços deverá fornecer um "*pack* alimentar", constituído por:

- uma (1) barra de cereais ou seis bolachas (Maria ou Água e Sal) +
- um (1) leite Meio Gordo 200ml (d.i.) ou 1 sumo/néctar de fruta (d.i.) ou 1 fruta d.i.

3.6. Alguns dos educandos residentes passam o fim-de-semana e/ou os períodos de férias escolares junto dos seu agregado familiar. Sempre que julgado necessário poderá a entidade contratante solicitar ao prestador de serviços o fornecimento de um "pack alimentar" contendo um conjunto de alimentos, nomeadamente, massas (Esparguete, Macarrão, Cotovelo, Arroz) conservas (Atum, Salsichas, Sardinhas, Ervilhas), e fruta enlatada (Ananás e Pêssego), etc. O "pack alimentar" preciso será construído por acerto entre as partes, e terá por base o custo das refeições não consumidas pelos educandos nesse período, jamais o podendo ultrapassar.

4. LOTE 1 _ Serviço de Ajuda Domiciliária (SAD)

4.1. 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. Estas refeições apresentarão a constituição presente no **ANEXO 11**.

4.2. 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.

4.3. As refeições fornecidas pelo Serviço de Ajuda Domiciliária destinar-se-ão aos clientes do respetivo serviço, assim como para os clientes integrados na Rede Regional de Cuidados Continuados Integrados (RRCCI).

4.4. A instituição responsável pelo fornecimento destas refeições será o Estabelecimento Bela Vista.

4.5. O número de refeições a fornecer será de:

Estabelecimento	Serviço	Número	Refeições
Bela Vista	SAD e RRCCI	100	AL, L, J
LEGENDA 1: AL=Almoço; L=Lanche; J=Jantar.			
LEGENDA 2: SAD=Serviço de Ajuda Domiciliária; RRCCI=Rede Regional de Cuidados Continuados Integrados.			

4.6. O número indicado de refeições a fornecer pelo Estabelecimento Bela Vista corresponde à capacidade máxima da instituição. O valor indicado poderá ser atingido no decurso do contrato.

4.7. As refeições destinadas ao SAD do ISSM, IP-RAM deverão estar totalmente acondicionadas e prontas a ser transportadas em recipientes próprios a fornecer pelo ISSM, IP-RAM pelas 09h45m no Estabelecimento Bela vista. Esta necessidade implica que a empresa concessionária disponibilize as refeições prontas a serem empratadas pelas 09h00m.

4.8. O empratamento das refeições do SAD será efetuado por funcionários afetos à entidade contratante.

4.9. A lavagem dos termos ficará sob responsabilidade dos funcionários da entidade contratante. Esta será feita em máquina própria para o efeito, e mediante a utilização de químicos e utensílios a disponibilizar pelo prestador de serviços, e sob suas custas.

4.10. Face à distinta constituição do almoço e jantar fornecidos por este serviço aos seus clientes, deverá o concorrente apresentar preços em separado para cada tipo de refeição.

5. **LOTE 2 _ Estabelecimento Nossa Senhora do Bom Caminho (ENSBC)**

5.1. O Estabelecimento Nossa Senhora do Bom Caminho possui as resposta sociais de Lar, Centro de Dia e de Centro de Convívio. A resposta social de Lar possui uma capacidade limite de 9 clientes, possuindo as respostas sociais de Centro de Dia e de Centro de Convívio uma capacidade limite de 30 clientes.
Uma vez que as respostas sociais de Centro de Dia (CD) e de Centro de Convívio (CC) contemplam o fornecimento de um número de refeições distinto (CD=3 refeições; CC=1 refeição), e não sendo possível a definição de capacidades máximas em separado para as duas respostas sociais, assumir-se-á apenas a existências de clientes na resposta social mais abrangente, ou seja, em Centro de Dia. Este facto deve ser tido em linha de conta pelos candidatos.
O prestador de serviços deverá respeitar o número de refeições solicitadas de acordo com a real resposta social frequentada, ou seja, em Centro de Dia ou em Centro de Convívio.
Ao longo da prestação de serviços de alimentação, alguns dos clientes poderão alterar a resposta social a que se encontram vinculados, devendo o prestador de serviços respeitar sem reservas as alterações que se venham a verificar.

6. **LOTE 3 _ Estabelecimento Santa Teresinha (EST)**

6.1. O Estabelecimento Santa Teresinha possui as respostas sociais de Lar, Centro de Dia e Centro de Convívio. A resposta social de Lar possui uma capacidade limite de 21 clientes, possuindo as respostas sociais de Centro de Dia e de Centro Convívio uma capacidade limite de 30 clientes.
Uma vez que as respostas sociais de Centro de Dia (CD) e de Centro de Convívio (CC) contemplam o fornecimento de um número de refeições distinto (CD=3 refeições; CC=1 refeição), e não sendo possível a definição de capacidades máximas em separado para as duas respostas sociais, assumir-se-á apenas a existência de clientes na resposta social mais abrangente, ou seja, em Centro de Dia. Este facto deve ser tido em linha de conta pelos candidatos.
O prestador de serviços deverá respeitar o número de refeições solicitadas de acordo com a real resposta social frequentada, ou seja, em Centro de Dia ou em Centro de Convívio.
Ao longo da prestação de serviços de alimentação alguns dos clientes poderão alterar a resposta social a que se encontram vinculados, devendo o prestador de serviços respeitar sem reservas as alterações que se venham a verificar.

Cláusula 34.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 efetuada por estes 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, devendo informar a contratante dessa mesma origem.
3. O prestador de serviços deverá apresentar provas do cumprimento por parte dos fornecedores por si escolhidos das elementares normas de higiene legalmente exigidas.
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 do ISSM, IP-RAM.

Cláusula 35.ª

Produtos e procedimentos de utilização interdita

1. É expressamente proibida a utilização de manteiga com sal ou meio sal, de qualquer aditivo como caldos e sopas concentrados, molhos, corantes, bicarbonato de sódio entre outros.
2. É expressamente proibido o aproveitamento de géneros alimentares confecionados noutras refeições.
3. É proibida a confeção ou utilização diferida de alimentos, 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 36.ª

Especificações dos produtos a utilizar

1. Os produtos pré-confecionados 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 1.ª categoria (alcatra, rabadilha, pojadouro, etc.). Ter em conta as especificidades previstas nas Capitações Brutas (**ANEXO 6**).
3. A carne de bovino deverá ser fornecida em peças embaladas em vácuo, ultracongeladas.
4. Quando o prato a confecionar inclua carne moída, esta deverá preferencialmente ser 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 lactoprodutos (iogurte, leite, etc.) isentos de lactose, ou produtos sem glúten (Massas, bolacha, etc.). Deverá o prestador de serviços assegurar o fornecimento destes alimentos, sem acréscimo de custos para a entidade contratante. Até à data a utilização destes produtos tem sido residual.
5. Nenhum peixe deve ser menor do que o correspondente a três postas, com o valor ponderal igual ao das capitações (com excepção da cabeça).
6. O azeite para consumo em natureza terá de ser virgem, com acidez igual ou inferior a 0,7º e em garrafas.
7. A utilização de ovos de galinha deverá ser restringida ao essencial. Deverá o prestador de serviços em alternativa utilizar ovos ultra-pasteurizados (omeletes, bacalhau à Brás, etc.).
8. Após a fritura de géneros alimentícios não é permitida a reutilização da gordura utilizada (óleo, etc.) em outra refeição. Sugere-se a utilização de óleo de amendoim ou o azeite.
9. Os cereais láteos e não láteos a utilizar serão os presentes no anexo 4. A frequência de fornecimento será definida no decurso do fornecimento.
10. As gorduras de barrar serão Manteiga c/ e s/ sal e Margarina Vegetal Polinsaturada, a utilizar de acordo com os Regimes Dietéticos instituídos. O alargamento da utilização da Margarina Vegetal Polinsaturada à totalidade dos Regimes Dietéticos capazes é uma possibilidade, e caso seja indicada pelo ISSM, IP-RAM não deverá representar qualquer acréscimo de despesa à entidade contratante.
11. Os iogurtes serão, essencialmente, Meio Gordo e Magro, sólidos e líquidos, naturais e de aromas variados, a utilizar com esquema de rotatividade a definir, com base no previsto nos Regimes Dietéticos. O uso de iogurtes com pedaços de fruta é uma possibilidade, numa frequência mensal nunca superior a 3 vezes. A inclusão, se decidida, de iogurtes com pedaços de fruta em alternativa aos de aroma, respeitando a frequência máxima indicada, terá de ser acatada pela concessionária, sem acréscimo no valor da refeição.
12. Será obrigatória, salvo acordo com o ISSM, IP-RAM, a inclusão na ementa de variantes de pescado com tradição na gastronomia regional, nomeadamente, o **peixe-espada** (*Trichiurus lepturus)*. Assim, na ementa mensal deverá ser fornecido no **mínimo 2 pratos de peixe-espada**. O prestador de serviços deverá assegurar junto do seu fornecedor, ou fornecedores se necessário, o fornecimento deste alimento (fresco ou ultracongelado), não sendo admissível pela entidade contratante

fornecimentos com número inferior ao ora estabelecido. O não cumprimento determinará o acionamento das penalizações previstas por incumprimento da ementa.

Cláusula 37.ª

Normas de preparação e confeção

1. A prestação deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as caraterísticas técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento dos refeitórios.
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. Apenas cozinhados.
4. Os refogados serão em cru, independentemente do tipo de dieta e dos clientes.
5. As ementas das dietas sem sal devem ser confecionadas com ervas aromáticas (exemplo: orégão, hortelã, coentros, salsa, etc.).
6. O azeite, única gordura admitida na confeção de sopas, purés e caldos, deverá ser adicionada apenas e só no fim da cozedura.
7. 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 38.ª

Operações de distribuição das refeições

1. O prestador de serviços fica obrigado a preparar, confecionar, e acondicionar nos tabuleiros ou utensílios disponibilizados pelo ISSM, IP-RAM os géneros alimentares destinados a consumo, colocando-os nos carrinhos a disponibilizar.
2. O prestador de serviços deverá fazer chegar o carrinho de transporte ao refeitório do estabelecimento (espaço anexo à unidade alimentar), até ao piso do consumo, ou até à zona de saída das refeições da Unidade Alimentar, consoante o estipulado em cada estabelecimento. A entidade contratante reserva-se ao direito de proceder às alterações que bem entender necessárias para melhoria do serviço disponibilizado. Devem as partes discutir as medidas entendidas necessárias.
3. O prestador de serviços fica responsável pela distribuição das refeições já empratadas para os funcionários. No estabelecimento Bela Vista o empratamento das refeições dos funcionários ficará a cargo da entidade contratante, sendo feita por funcionária afeta à função no próprio refeitório.
4. Têm acesso ao refeitório do pessoal os funcionários afetos a cada um dos estabelecimentos.
5. O prestador de serviços deverá afixar em local bem visível as ementas semanais.
6. Sempre que pela entidade contratante seja determinado, deverá o prestador de serviços assegurar a confeção de um prato e servi-lo para consumo e avaliação de um técnico indicado para o efeito, sem qualquer encargo adicional ("prato prova").
7. Se solicitado pela entidade contratante, garantir a disponibilização de um dos pratos já confecionados, e que compõe a ementa do dia, num local para visualização dos clientes consumidores ("prato modelo").

Cláusula 39.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 confecionados, serão realizadas por representantes do ISSM, IP-RAM.

1.1. 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 com frequência a definir pelo ISSM, IP-RAM.

1.2. As operações de **verificação qualitativa e higio-sanitária** têm como objetivo comprovar:

a) A qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e requeridas neste Caderno de Encargos;
b) A qualidade das refeições confecionadas de acordo com as especificações legais e contratualmente fixadas neste Caderno de Encargos;
c) A qualidade da apresentação dos pratos;
d) As condições técnicas e higio-sanitárias do armazenamento dos géneros alimentares adquiridos;
e) A qualidade das instalações dos fornecedores de produtos perecíveis do prestador de serviços e condições de transporte em veículos próprios;
f) Verificação do cumprimento das normas higio-sanitárias em todas as fases da cadeia alimentar;
g) O controlo da higiene individual e coletiva dos funcionários do prestador de serviços.

2. O ISSM, IP-RAM reserva o direito de visita, inspeção, e auditoria pelos seus representantes às Unidades Alimentares, bem como por serviços ou organismos públicos ou privados com competência específica.
3. O direito de visita referido no número anterior não poderá em caso algum prejudicar o normal funcionamento da prestação de serviços.
4. O ISSM, IP-RAM, 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 de cada um dos preparados confecionados, ao almoço e ao jantar (amostras testemunha). A recolha deverá ser feita antes da conclusão da distribuição da refeição. As amostras deverão ser congeladas a -4ºC (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 – Lulas grelhadas com molho de manteiga; Refeição: Almoço; data: 22-7-2012). Outro procedimento de conservação das amostras poderá ser aceite, desde que solicitado e justificado pelo prestador de serviços.
7. Os representantes do ISSM, IP-RAM poderão a qualquer momento, e sempre que o entenderem, recolher amostras e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais ou privados e, bem assim, promover as diligências necessárias para verificar se se mantêm os requisitos exigidos, a expensas do prestador de serviços.
8. Após verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas utilizadas, poderão ser aceites ou rejeitadas as mesmas.
9. Após verificação do cumprimento da ementa confecionada, os representantes do ISSM, IP-RAM aceitam ou rejeitam parcial ou totalmente a ementa.
10. Em caso de rejeição dos géneros armazenados, incorporados ou da ementa, o prestador de serviços:

a) Deverá proceder à sua substituição imediata por produto idêntico ou sucedâneo 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 poderá ser efetuada pelo ISSM, IP-RAM a expensas do prestador de serviços.
12. Sem prejuízo da normal aceitação dos géneros ou dieta pelos representantes do ISSM, IP-RAM, 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 suportados 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.

Cláusula 40.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 do ISSM, IP-RAM, assim como aos serviços ou organismos oficiais com atribuições específicas de inspeção ou controle 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 do ISSM, IP-RAM.
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 do ISSM, IP-RAM.
5. O prestador de serviços deverá preencher todos os documentos de controlo que lhe sejam solicitados no decurso do período de vigência do contrato. Estes documentos deverão estar adequadamente organizados em dossier de modo a permitir a sua fácil e rápida consulta.

Cláusula 41.ª

Mapas e outros documentos de controlo

1. O ISSM, IP-RAM enviará ao prestador de serviços formulário contendo as dietas previstas. Aquando de alterações será enviado ao prestador de serviços formulário com as alterações a efetuar, devendo este aceitá-las sem reservas. Cabe à entidade contratante a definição do melhor modelo de funcionamento no que à troca de informação diga respeito.
2. Os formulários contendo o número e tipo de regimes dietéticos a produzir, e os alimentos a fornecer para as refeições intercalares, serão disponibilizados ao prestador de serviços em formato de papel ou via informática (e-mail). Sempre que por esta última via, caberá ao prestador de serviços a impressão e disponibilização para controlo de todos os formulários enviados.
3. Mensalmente o prestador de serviços apresentará ao ISSM, IP-RAM o mapa de matérias-primas alimentares consumidas, relativo a "reforços e suplementos alimentares" (extras alimentares), com indicação da quantidade, valores unitários e valores globais.
4. O prestador de serviços deverá apresentar ao ISSM, IP-RAM, para validação da margem de lucro (em percentagem) aplicada nos "reforços e suplementos alimentares" adquiridos, sempre que lhe solicitado, a fatura da compra dos mesmos. Ou seja, sempre que requisitado o fornecimento de algum alimento ao abrigo da rúbrica "Reforços e suplementos alimentares" deverá o prestador de serviços adquirir o respetivo bem (alimentar ou outro) em separado e apresentar a respetiva fatura, se solicitada, para verificação pela entidade contratante.
5. Anexo à fatura o prestador de serviços deverá remeter mensalmente um mapa onde conste o número de refeições fornecidas a clientes e a funcionários, para respetiva verificação e validação.

Secção II

Dos Equipamentos

Cláusula 42.ª

Instalações e equipamentos

1. O ISSM, IP-RAM coloca à disposição do prestador de serviços as instalações, equipamentos e material diverso existente nas unidades alimentares dos Estabelecimentos Integrados abrangidos pelo presente Caderno de Encargos.
2. Consideram-se "Unidades Alimentares" as instalações afetas à cozinha e suas dependências, sala de refeições, sanitários, despensas e respetivos anexos, bem como a zona de cargas e descarga.
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 o ISSM, IP-RAM, preferencialmente antes do início da execução do contrato.
4. O inventário a que se refere o número anterior será 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 materiais**, nomeadamente manter os stocks existentes de louça (pratos, copos, talheres, tabuleiros, etc.) 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 ao ISSM, IP-RAM.

Cláusula 43.ª

Manutenção e reparação dos equipamentos

1. A manutenção e reparação de todos os equipamentos existentes e a colocar, eventualmente, pela entidade contratante ou pelo prestador de serviços nas unidades alimentares dos Estabelecimentos Integrados abrangidos pelo presente Caderno de Encargos, é da responsabilidade do prestador de serviços e estará incluída no preço contratual, nos termos previstos na Cláusula 9.ª.
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 e corretivas, designadamente, reparações de avarias, substituição de componentes ou substituição de peças ou componentes 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 subcontratados (empresa de manutenção), quando entenda não ser viável a reparação no local, devendo no entanto informar a entidade contratante da necessidade de transferência do material em reparação.
4. Cabe ao prestador de serviços a manutenção e reparação das torneiras e sistemas de acionamento por pedal dos lava-mãos, das bancadas de lavagem da copa grossa e copa fina, e a substituição das lâmpadas existentes em todos os compartimentos da unidade alimentar (zona de confeção, economato, etc.).
5. Se durante qualquer intervenção no âmbito da manutenção de equipamentos for necessária a inativação forçosa dos mesmos, deverá o prestador de serviços justificar perante a entidade contratante, e mediante documentação técnica a disponibilizar pela empresa de manutenção, os motivos da mesma.

6. O prestador de serviços 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 contratante. O não envio da comunicação de avaria, e a não receptação do e-mail por parte da entidade contratante determinará a aplicação de penalizações previstas no presente caderno de encargos.
7. A empresa de manutenção a contratar pelo prestador de serviços, 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 prestador de serviços em cada dia de falta do mesmo até sua apresentação oficial.
8. 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 efectuem em tempo útil, o ISSM, IP-RAM reserva-se o direito de mandar executar as referidas reparações debitando o seu custo ao prestador de serviços.
9. O prestador de serviços em articulação com a sua empresa de manutenção, deverá apresentar planeamento escrito das manutenções preventivas a realizar nos equipamentos disponibilizados.
10. O prestador de serviços deverá entregar ao ISSM, IP-RAM um relatório das ações de manutenção/reparação realizadas.

Cláusula 44.ª

Equipamentos ou utensílios novos e beneficiação das instalações

O prestador de serviços deverá propor todas as alterações estruturais julgadas convenientes, bem como a aquisição de novos equipamentos necessários à realização da sua atividade.

Cláusula 45.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 no **ANEXO 12**, ou outro que as partes venham a acordar.
3. As ações de higienização não diárias realizadas deverão ser objeto de registo a efectuar 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 do ISSM, IP-RAM 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 Protecção Individual (EPI) definidos nas Fichas Técnicas de Segurança para os vários produtos em utilização.
7. Falhas identificadas no cumprimento do plano de higienização aprovado serão alvo de penalização por parte da entidade contratante.
8. A desinfestação das instalações será por conta do ISSM, IP-RAM, 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.

Cláusula 46.ª

Sinalização

Faz ainda parte da presente prestação de serviços a colocação da necessária sinalização dentro das unidades de alimentação abrangidas pelo presente caderno de encargos.

Cláusula 47.ª

Água, gás, vapor, eletricidade e telefone

1. O ISSM, IP-RAM assegurará, sem encargo para o prestador de serviços, o fornecimento de água, gás, vapor e eletricidade em todas as instalações colocadas à sua disposição.
2. Serão da conta do prestador de serviços as despesas ou encargos com a utilização de um telefone com acesso às redes nacional, regional ou móvel.

Cláusula 48.ª

Fornecimentos diversos

1. Será da responsabilidade do prestador de serviços o fornecimento dos seguintes artigos:
   a) Sacos de papel para empacotamento de talheres no refeitório;
   b) Guardanapos de papel e toalhas de papel;
   c) Película aderente para o revestimento das embalagens individuais de sobremesas, ceias do pessoal, suplementos, e sempre que necessário;
   d) Embalagens para fornecimento das Ceias da Noite aos funcionários;
   e) Embalagens descartáveis para acondicionamento de sobremesas em dose individual ou saladas para o SAD, sempre que considerado pela entidade contratante necessário;
   f) Talheres descartáveis, pratos descartáveis, copos descartáveis.
2. Todas as matérias-primas ou produtos não alimentares, equipamentos e utensílios destinados à higiene do pessoal do prestador de serviços e do ISSM, IP-RAM a laborar nas unidades alimentares abrangidas 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 utentes), equipamentos e instalações (incluindo esfregonas, baldes, etc.) de todo o serviço de refeitório, cozinha e respetivos anexos (instalações sanitárias, vestiários, 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 nas respetivas unidades alimentares, 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.

Secção III

Do Pessoal

Cláusula 49.ª

Pessoal

1. O prestador de serviços deverá integrar os funcionários pertencentes ao ISSM, IP-RAM, e fazer destacar dos seus quadros, pessoal possuidor de formação adequada e com escolaridade mínima obrigatória para supervisão da preparação dos géneros, confeção, empratamento, entrega e recolha dos carros de alimentação, higiene e limpeza do pessoal, cozinha, seus anexos e demais instalações.
2. O contingente de pessoal apresentado com a proposta fará parte integrante do contrato, não podendo ser alterado sem autorização expressa do ISSM, IP-RAM.
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, nas unidades alimentares abrangidas pelo presente caderno de encargos. Deverá comunicar no decurso do fornecimento as visitas do mesmo às várias Unidades Alimentares abrangidas no fornecimento.
4. O prestador de serviços deverá assegurar a substituição ou reforço do pessoal (afeto ao prestador de serviços ou ao ISSM, IP-RAM), sempre que as necessidades do serviço o exijam, nomeadamente, por motivo de ausência por férias, sem encargos suplementares.
5. 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.
6. 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 do ISSM, IP-RAM o plano de formação com os respetivos conteúdos temáticos.
7. 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.
8. 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.
9. O prestador de serviços deverá afixar mensalmente a escala do seu pessoal, podendo os representantes do ISSM, IP-RAM solicitar, sempre que julguem conveniente, os seguintes elementos:
    a) Número de trabalhadores em serviço;
    b) Categoria e vencimentos, comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
    c) Horário de trabalho.

10. O pessoal pertencente aos quadros do ISSM, IP-RAM a afetar ao serviço de alimentação, por lote, será:

LOTE 1	N.º	Categoria	Tarefas
Estabelecimento Bela Vista	9	Assistente Operacional	Auxiliar de Alimentação
Estabelecimento Santa Isabel	0	---	---
Estabelecimento Vale Formoso	2	Assistente Operacional	Cozinheira / Auxiliar de Alimentação
Estabelecimento Vila Mar	1	Assistente Técnica	Técnica Profissional de 1ª Classe - Monitora Oficinal de Cozinha
	4	Assistente Operacional	Cozinheira/Auxiliar de Alimentação

LOTE 2	N.º	Categoria	Tarefas
Estabelecimento Nossa Senhora do Bom Caminho	1	Assistente Operacional	Cozinheira

LOTE 3	N.º	Categoria	Tarefas
Estabelecimento Santa Teresinha	0	---	---

10.1. Os funcionários do Estabelecimento Bela Vista (EBV) pertencentes ao quadro do ISSM, IP-RAM terão por funções o empratamento das refeições do SAD, a lavagem dos recipientes isotérmicos do SAD, e o apoio ao empratamento das refeições do refeitório, e todo o processo de higienização do refeitório central situado no piso -1.

10.2. A uma das funcionárias do EBV será atribuída a função de articulação direta com o responsável pela empresa adjudicatária, sendo que a esta será permitida a circulação na totalidade das instalações da Unidade Alimentar para efeitos de apoio e controlo.

11. O prestador de serviços deverá complementar o quadro de funcionários existentes, no mínimo, com o seguinte número e tipo de funcionários em full-time (40 horas semanais), por lote:

LOTE 1	Número de Funcionários da Empresa (mínimo)
Estabelecimento Bela Vista	**2** Sub-Encarregado
	2 Despenseiro B
	1 Cozinheiro de 1.ª
	3 Cozinheiros de 3.ª
	9 Empregados de Refeitório
Estabelecimento Santa Isabel	**2** Cozinheira de 2.ª
	1 Despenseiro A
	1 Cozinheiro de 3.ª
Estabelecimento Vale Formoso	**1** Cozinheira de 2.ª
	1 Empregado de Refeitório
Estabelecimento Vila Mar	**1** Encarregado B

LOTE 2	Número de Funcionários da Empresa (mínimo)
Estabelecimento Nossa Senhora do Bom Caminho	**1** Cozinheira de 3.ª

LOTE 3	Número de Funcionários da Empresa (mínimo)
Estabelecimento Santa Teresinha	**2** Cozinheira de 2.ª
	1 Empregado de Refeitório

12. 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 por um clínico ao abrigo da Medicina no Trabalho, devendo este passar comprovativo de aptidão profissional ao desenvolvimento da atividade. Estes documentos deverão ser disponibilizados aos representantes do ISSM, IP-RAM sempre que solicitado.

13. O prestador de serviços não deve permitir nas áreas de armazenamento, preparação, confeção, empratamento e distribuição das refeições aos utentes e pessoal, a permanência de pessoal estranho ao serviço.
14. Excetuam-se da proibição do número anterior as direções das respetivas instituições, pessoal por estes autorizados, bem como pessoal expressamente autorizado pelo Conselho Diretivo do ISSM, IP-RAM.
15. 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.
16. Em situações excecionais poderá ser solicitado pela contratante o respeito por regras específicas na entrada / saída nos edifícios e espaços, nomeadamente os associados à monitorização de parâmetros como temperatura corporal, desinfeção, proteção de vestuário, etc., no âmbito de medidas instituídas no combate a situações pandêmicas como as associadas ao COVID-19, ou outras. Estas serão definidas em estreita articulação entre as partes (concessionante e concessionária).

Secção IV

Lixo

Cláusula 50.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 da respetiva instituição, é da responsabilidade do pessoal 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 servirão para um mais fácil armazenamento dos detritos nas unidades alimentares, facilitando o transporte até à zona de armazenamento de resíduos sólidos das várias instituições.
4. Não poderá proceder à eliminação de óleos e gorduras pelo esgoto público, cabendo-lhe a responsabilidade de garantir um adequado tratamento a estes resíduos, devendo ainda apresentar comprovativo do adequado tratamento dos mesmos aos representantes do ISSM, IP-RAM.

ÍNDICE DOS ANEXOS

(QUE FAZEM PARTE INTEGRANTE DO CADERNO DE ENCARGOS)

ANEXO 1 – Tabela Resumo das Refeições a Fornecer

ANEXO 2 – Exemplo de Ementa-Tipo dos Equipamentos Oficiais (EO) a concurso

ANEXO 3 – Especificações Gerais dos Regimes Dietéticos dos EO para Idosos

ANEXO 4 – Manual de Dietas dos EO para Idosos

ANEXO 5 – Dieta Geral do EO para Crianças e Jovens. Especificações.

ANEXO 6 – Capitações Brutas

ANEXO 7 – Sopas / Purés / Caldos

ANEXO 8 – Sobremesas

ANEXO 9 – Ceia da Noite

ANEXO 10 – Centro de Dia da Penteada

ANEXO 11 – Serviço de Ajuda Domiciliária (SAD)

ANEXO 12 – Plano de Higienização