CADERNO DE ENCARGOS
PARTE I
CLÁUSULAS JURÍDICAS

Capítulo I
Disposições Gerais

Cláusula 1.ª
Objeto

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto a **Aquisição de Serviço Auxiliar de Cozinha para a Base Aérea n.º 5 (BA5)**, em instalações próprias da Entidade Adjudicante, no período compreendido entre maio de 2021 e abril de 2022, cujas especificações técnicas se encontram definidas na Parte II do presente caderno de encargos, dele fazendo parte.

Cláusula 2.ª
Contrato

1. A execução do contrato obedece:
   a. Às cláusulas do contrato e ao estabelecido em todos os elementos e documentos que dele fazem parte integrante;
   b. Ao Código dos Contratos Públicos (CCP);
   c. À restante legislação e regulamentação aplicável.
2. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual, incluindo os ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo Adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do CCP.
3. Nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 96.º do CCP, fazem parte integrante do contrato, independentemente da sua redução a escrito:
   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 relativas ao caderno de encargos;
   c. O caderno de encargos integrado pelo programa do procedimento;
   d. A proposta adjudicada;

e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo Adjudicatário.

4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados, conforme n.º 5 do artigo 96.º do CCP.

5. Conforme n.º 6 do artigo 96.º do CCP, em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 3 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo Adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do CCP.

Cláusula 3.ª

Prazo

1. O prazo de execução do objeto do presente procedimento decorre entre a data de entrada em vigor do contrato, durante o mês de maio de 2021, até ao dia 30 de abril de 2022.

2. Durante a vigência do contrato, o Adjudicatário obriga-se a prestar os serviços contratados de acordo com todos os períodos indicados no n.º 1 da cláusula 1.ª da Parte II do presente caderno de encargos.

Cláusula 4.ª

Local de Prestação do Serviço

Os serviços objeto do contrato devem ser prestados na morada a seguir indicada, nas especificações constantes da proposta adjudicada e do presente caderno de encargos:

− Base Aérea n.º 5, Serra do Porto de Urso, 2425-022 Monte Real.

Capítulo II

Obrigações contratuais

Secção I

Obrigações do Adjudicatário

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 5.ª

Obrigações principais do Adjudicatário

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o

Adjudicatário, em conformidade com a absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência, as seguintes obrigações principais:

a. Prestar à Entidade Adjudicante, de forma correta e fidedigna, em qualquer tempo na pendência da prestação do serviço, as informações e os esclarecimentos relativos ao mesmo, no âmbito do contrato a celebrar, em conformidade com as cláusulas do presente caderno de encargos;

b. Assegurar que a confeção das refeições seja efetuada nas instalações da Entidade Adjudicante;

c. Assegurar a correta utilização das instalações e equipamentos que lhe sejam disponibilizados no âmbito do contrato, respeitando as instruções de funcionamento, bem como, as regras de segurança aplicáveis, assim como a permanente higienização dos mesmos;

d. Garantir a entrega das refeições à Entidade Adjudicante de acordo com o estabelecido no n.º 1 da cláusula 1.ª e da cláusula 6.ª da Parte II, ao presente caderno de encargos;

e. Garantir o cumprimento das normas em vigor relativas ao *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP), durante a preparação e confeção das refeições, nas instalações da Entidade Adjudicante;

f. Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para a prestação, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;

g. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Entidade Adjudicante ou a terceiros, decorrentes de dolo na execução do contrato;

h. Responsabilizar-se pelos atos praticados por todas as pessoas que no âmbito do contrato a celebrar exerçam funções por sua conta, considerando-se para esse efeito, como órgãos ou agentes do Adjudicatário;

i. Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo;

j. Não subcontratar no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da Entidade Adjudicante;

k. Manter o sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e execução do contrato, abrangendo

esta obrigação todos os seus agentes, trabalhadores, colaboradores ou terceiros, que nelas se encontrem envolvidos;

l. Manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento, bem como a situação regularizada relativamente a contribuições para a segurança social e relativamente a impostos devidos em Portugal;

m. Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessárias para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;

n. Comunicar antecipadamente à Entidade Adjudicante, de forma fundamentada, logo que deles tenha conhecimento, os factos que tornem total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços ou o cumprimento de qualquer obrigação, obrigando-se, se tal for aceite e oportuno, a restabelecer a prestação ou a reparar o incumprimento em prazo razoável;

o. Coordenar com a Entidade Adjudicante, a definição e execução das normas de identificação do seu pessoal e os procedimentos adequados para o acesso e circulação nas instalações da Entidade Adjudicante.

Cláusula 6.ª
Verificação da qualidade e eficiência dos Serviços

1. O Adjudicatário deverá facultar à Entidade Adjudicante todos os meios necessários à verificação da qualidade dos serviços prestados, nomeadamente afixando nos locais de execução dos serviços as respetivas escalas e horários do pessoal, descrição e calendarização de tarefas a executar, folhas de registo da higienização das diversas instalações e equipamentos, obrigando-se, dentro dos prazos que lhe forem concedidos, a corrigir eventuais defeitos, de forma a cumprir o estipulado nos elementos integrados no presente caderno de encargos.

2. Para o acompanhamento da execução do contrato, o Adjudicatário fica obrigado a manter, com uma periodicidade mensal, ou sempre que a Entidade Adjudicante julgue necessário, reuniões de coordenação com os representantes da Entidade Adjudicante, nas quais serão elaborados os Relatórios de Avaliação, conforme estipulado na Cláusula seguinte.

3. As reuniões previstas no número anterior devem ser alvo de uma convocação escrita, com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas, por parte da Entidade Adjudicante.

Cláusula 7.ª
Relatórios de Avaliação

1. A avaliação da adequação do resultado do fornecimento dos serviços efetuados face aos requisitos estabelecidos e à documentação técnica facultada será objeto de relatórios.
2. Estes relatórios confrontam o Plano de Ações a Executar contratado com as ações e as respetivas frequências, indicando as que foram executadas, as executadas com deficiência e/ou as não executadas.
3. Se os serviços contratados não forem executados no tempo e com os resultados estabelecidos, por razões imputáveis ao Adjudicatário, a Entidade Adjudicante pode:
    a. Exigir a substituição da realização de serviços necessários;
    b. Criar um banco de horas de determinados módulos dos serviços para utilizar em eventos especiais, a acordar entre as partes;
    c. Aceitar e utilizar determinados módulos dos serviços fornecidos mediante o pagamento de um preço reduzido, a acordar entre as partes;
    d. Resolver o contrato nos termos previstos na cláusula 20.ª da parte I;
4. Sem prejuízo do direito que assiste à Entidade Adjudicante de se socorrer de outros meios com vista à cessação dos efeitos do contrato, poderão, em face da recusa do Adjudicatário no cumprimento do Plano de Ações a Executar contratado, contratar outro fornecedor de Serviços para a execução dos trabalhos em falta.
5. Os relatórios de avaliação são efetuados conjuntamente pelo Gestor do Contrato da Entidade Adjudicante e pelo responsável designado para o efeito pelo Adjudicatário, em reunião na Unidade, marcada em data previamente acordada entre as partes.

Cláusula 8.ª
Trabalhadores do Adjudicatário

1. O Adjudicatário deve entregar à Entidade Adjudicante, com a antecedência de 5 (cinco) dias do início da execução do contrato, os seguintes documentos:
    a. A lista com o nome e função dos trabalhadores ao seu serviço;
    b. O mapa de horário de trabalho dos trabalhadores afetos às instalações da Entidade Adjudicante;
    c. As apólices de seguro obrigatório, válidas para cada trabalhador;
    d. Atestado médico apropriado às funções a exercer relativo a cada um dos trabalhadores;
2. O Adjudicatário deve, antecipadamente, comunicar à Entidade Adjudicante qualquer alteração aos dados mencionados nas alíneas anteriores.

3. O Adjudicatário deve desenvolver ações com vista a minimizar a rotatividade dos seus trabalhadores, de modo a garantir a consistência e a qualidade dos trabalhos realizados.

4. Sempre que se verifique a necessidade de se proceder à substituição de algum trabalhador, designadamente por motivos de férias, faltas e licenças e ou a sua substituição definitiva, o Adjudicatário deve informar a Entidade Adjudicante, com a antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, procedendo à entrega dos documentos referidos no n.º 1 juntamente com o descritivo de qualificações dos trabalhadores substitutos.

5. O Adjudicatário deverá dispor de um quadro de trabalhadores em número suficiente para exercer de forma contínua, competente e pontual, os serviços objeto do contrato, devendo estes, encontrarem-se abrangidos pelos regimes de proteção social, nas matérias relativas à segurança e higiene no trabalho, formação adequada e seguros de trabalho legalmente exigidos.

6. O Adjudicatário deve zelar para que todos os seus trabalhadores se apresentem devidamente uniformizados com dístico bem visível, que contenha o símbolo do prestador de serviços, o nome e a função do trabalhador.

7. O Adjudicatário, aquando do início da vigência do contrato, obriga-se a apresentar à consideração da Entidade Adjudicante os uniformes a utilizar pelos seus trabalhadores, designadamente através do envio de fotografias.

8. O Adjudicatário obriga-se a respeitar os direitos e regalias laborais legalmente consagrados aos seus trabalhadores, independentemente do regime que lhes seja aplicável, sendo da exclusiva responsabilidade do Adjudicatário todas as infrações a essa legislação.

9. São da exclusiva responsabilidade do Adjudicatário as obrigações relativas aos seus trabalhadores, no que respeita aos encargos com a obrigação contributiva para a segurança social, os impostos sobre os rendimentos e o seguro obrigatório de acidentes de trabalho.

10. A Entidade Adjudicante pode, a qualquer altura, solicitar a substituição dos trabalhadores do Adjudicatário que entenda, por motivos justificados, não autorizar a permanência nas suas instalações.

11. Os trabalhadores do Adjudicatário afetos à prestação de serviços devem ter a formação adequada em utilização de máquinas e manuseamento de produtos inerentes ao serviço a prestar.

Cláusula 9.ª
Níveis de Serviço

1. O Adjudicatário obriga-se a prestar ao contraente público os serviços objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos, previstos na Parte II do presente caderno de encargos.
2. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à prestação de serviços e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos serviços, conforme o disposto no n.º 3 do artigo 441.º, por remissão do artigo 451.º, ambos do CCP.
3. O Adjudicatário deverá facultar à Entidade Adjudicante, todos os meios necessários à verificação da qualidade dos serviços fornecidos, de forma a cumprir o estipulado nos elementos integrados no presente caderno de encargos.
4. A responsabilidade da verificação da qualidade e acompanhamento dos serviços fornecidos cabe à Secção de Subsistências da Esquadra de Administração e Intendência (EAI) da BA5, sendo feita a comunicação do não cumprimento, por via eletrónica, telefónica ou escrita.
5. Sempre que a comunicação prevista no número anterior seja feita por via telefónica, a mesma é confirmada através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados, no dia útil imediato, sem prejuízo de a mesma se considerar feita na data da primeira comunicação.
6. Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, no exercício dos poderes inerentes à verificação da qualidade e eficiência dos serviços, por atenção à especial natureza do serviço e à experiência adquirida, os representantes da Secção de Subsistências da EAI da BA5, expressamente nomeados para o acompanhamento da execução do contrato, podem emitir diretivas e exigir a implementação imediata de correções ao modo de execução das prestações por parte do Adjudicatário.

Cláusula 10.ª
Contratos de Seguro

1. O Adjudicatário obriga-se a celebrar os seguintes contratos de seguro, de acordo com a legislação em vigor, nomeadamente:

   a. Contrato de seguro de acidentes de trabalho, cuja apólice deve abranger todo o pessoal por si contratado;

   b. Contrato de seguro de responsabilidade civil, que cubra os danos corporais ou materiais resultantes de atos ou factos causados a terceiros ou à Entidade Adjudicante ou seus representantes, trabalhadores ou mandatários, quando derivem, nomeadamente:

(1) Da negligência do Adjudicatário, seus trabalhadores ou mandatários ou mau estado do mobiliário ou instalações ou do equipamento usado;

(2) De incêndio ou explosão.

2. A apólice indicada na alínea b. do número anterior deverá ser celebrada por um montante mínimo não inferior a 250.000,00 € (duzentos e cinquenta mil euros) e que cobrirá qualquer ocorrência ou conjunto de ocorrências que surjam de um evento.

O Adjudicatário fica obrigado a apresentar, aquando do início da vigência do contrato e posteriormente, sempre que solicitado pela Entidade Adjudicante, prova de que os seguros previstos nos números anteriores foram contratados e estão vigentes por todo o período da execução dos serviços contratados.

Cláusula 11.ª

Outros Encargos

1. Todos os encargos relativos à execução dos serviços contratados, incluindo o fornecimento de materiais e produtos para a higienização e desinfeção das áreas destinadas à prestação dos serviços e para proteção individual de forma a mitigar riscos de contágio do vírus SARS-CoV2 (COVID-19) correm por conta do Adjudicatário, com exceção dos produtos destinados à operação e manutenção dos equipamentos da Entidade Adjudicante.

2. Constituem, ainda, encargos do Adjudicatário, a celebração dos contratos de seguros indicados no presente caderno de encargos, a constituição de cauções se exigidas e as despesas inerentes à celebração do contrato.

Subsecção II

Dever de sigilo

Cláusula 12.ª

Objeto do dever de sigilo

1. O Adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Entidade Adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem 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 Adjudicatário ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

4. O Adjudicatário responde perante o contraente público pela violação do dever de sigilo e pela quebra de confidencialidade dos documentos referidos no n.º 1 desta cláusula.

Secção II
Obrigações da Entidade Adjudicante

Cláusula 13.ª
Preço Base

O preço base do presente procedimento é de **70.000,00 € (setenta mil euros)**, a que acresce o IVA à taxa legal em vigor.

Cláusula 14.ª
Preço contratual

1. Pela prestação do serviço objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, a Entidade Adjudicante deve pagar ao Adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à Entidade Adjudicante, nomeadamente, os decorrentes das Cláusulas 5.ª a 9.ª, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 15.ª
Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela Entidade Adjudicante, nos termos da(s) cláusula(s) anterior(es), deve(m) ser paga(s) no prazo de 30 (trinta) a 60 (sessenta) dias após a receção das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.

2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a assinatura do documento de receção respetivo.

3. Em caso de discordância por parte da Entidade Adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao Adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o Adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de transferência bancária.

Cláusula 16.ª
Descontos nos pagamentos

1. A Entidade Adjudicante deduzirá nos pagamentos a efetuar ao Adjudicatário:

   a. As importâncias necessárias ao reembolso dos adiantamentos e à liquidação das multas que lhe tenham sido aplicadas, nos termos deste caderno de encargos;

   b. As importâncias em dívida à Segurança Social, até ao montante de 25% da quantia a pagar, desde que o Adjudicatário não prove ter a situação contributiva regularizada, conforme legislação em vigor;

   c. Todas as demais quantias que sejam legalmente exigíveis.

Cláusula 17.ª
Outras obrigações da Entidade Adjudicante

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para a Entidade Adjudicante, as seguintes obrigações:

   a. Designar, nos termos do artigo 290.º-A do CCP, um gestor do contrato, com função de acompanhar permanentemente a execução deste;

   b. Suportar os custos e fornecer os géneros alimentícios necessários à confeção das refeições;

   c. Fornecer o plano de ementas de acordo com o previsto na Cláusula 3.ª da Parte II do presente caderno de encargos;

   d. Permitir o acesso dos trabalhadores e veículos do Adjudicatário nas instalações da Entidade Adjudicante;

   e. Suportar os encargos associados à manutenção de instalações e equipamentos;

   f. Suportar os encargos associados ao fornecimento de energia elétrica, gás e água na armazenagem, preparação, confeção das refeições e reposição das condições de operação;

g. Suportar os encargos associados ao fornecimento dos produtos destinados à operação e manutenção dos equipamentos da Entidade Adjudicante.

h. Disponibilizar as instalações e equipamentos já existentes, afetos à prestação do serviço, em bom estado de funcionamento que permitam a confeção e fornecimento das refeições;

i. A Entidade Adjudicante renuncia a responsabilidade pelo transporte dos trabalhadores do Adjudicatário.

Capítulo III
Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 18.ª
Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o contraente público pode exigir do Adjudicatário o pagamento de uma sanção pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:

a. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos na Cláusula 9.ª da Parte II do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 50,00 € (cinquenta euros) por cada pessoa em falta e por cada dia de incumprimento;

b. Sempre que se verifique um atraso no fornecimento das refeições superior a 15 minutos, relativamente aos horários definidos na cláusula 11.ª da Parte II deste caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 500,00 (quinhentos euros).

c. Em caso de verificação de resultados das análises, previstas no n.º 2 da Clausula 8.ª da Parte II do presente caderno de encargos, que sejam considerados não conformes ou inaceitáveis, será aplicada uma sanção pecuniária de 1.000,00 € (mil euros);

d. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nas alíneas a. a c. do n.º 1 da Cláusula 6ª da Parte II do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 250,00 € (duzentos e cinquenta euros);

2. O valor acumulado das sanções aplicadas não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato. Nos casos em que seja atingido este limite e o contraente público decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, o mesmo é elevado para 30%, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 329.º do CCP.

3. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do Adjudicatário, o contraente público pode exigir-lhe uma sanção pecuniária, cujo montante não pode exceder 20% do preço contratual, nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 329.º do CCP.

4. Ao valor da sanção pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo Adjudicatário ao abrigo da alínea a) do n.º 1, relativamente aos serviços objeto do contrato cujo atraso na prestação tenha determinado a respetiva resolução.

5. Na determinação da gravidade do incumprimento, o contraente público tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do Adjudicatário e as consequências do incumprimento.

6. O contraente público pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as sanções pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

7. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o contraente público exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 19.ª
Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao Adjudicatário, 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 Adjudicatário, na parte em que intervenham;

   b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do Adjudicatário 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 Adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo Adjudicatário de normas legais;

e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do Adjudicatário 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 Adjudicatário 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.

6. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Cláusula 20.ª
Resolução por parte do contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a Entidade Adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o Adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:

a. Quando os serviços não corresponderem às especificações técnicas estabelecidas na Parte II do presente caderno de encargos;

b. Quando houver recusa expressa no pagamento das penalidades contratuais;

c. Incumprimento ou cumprimento defeituoso do contrato.

2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao Adjudicatário e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela Entidade Adjudicante, nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 448.º, por remissão do artigo 451.º, ambos do CCP.

3. Nos casos de resolução sancionatória, havendo lugar a responsabilidade do Adjudicatário, será o montante respetivo deduzido das quantias devidas, sem prejuízo de a Entidade Adjudicante poder executar as garantias prestadas pelo Adjudicatário nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 333.º do CCP.

4. A resolução do contrato não invalida o direito a qualquer ação que venha a ser interposta por parte da Entidade Adjudicante com vista à justa indemnização por perdas e danos eventualmente sofridos com o incumprimento do contrato.

5. A Entidade Adjudicante pode ainda resolver o contrato por razões de interesse público, devidamente fundamentado, e mediante o pagamento ao Adjudicatário de justa indemnização, nos termos do disposto no artigo 334.º do CCP.

Cláusula 21.ª
Resolução por parte do Adjudicatário

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Adjudicatário pode resolver o contrato quando:

   a. Qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 (seis) meses ou o montante em dívida exceda 25% (vinte e cinco por cento) do preço contratual, excluindo juros;

2. Nos casos previstos na alínea a) do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à Entidade Adjudicante, que produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

3. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo Adjudicatário, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

Capítulo IV
Disposições finais

Cláusula 22.ª
Subcontratação e cessão da posição contratual

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

Cláusula 23.ª

Comunicações e notificações

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

Cláusula 24.ª

Outros encargos

Todas as despesas derivadas da elaboração da proposta, nomeadamente as despesas e encargos inerentes à prestação do contrato, que engloba as decorrentes do visto do Tribunal de Contas, se aplicável, são da responsabilidade do Adjudicatário.

Cláusula 25.ª

Deveres de colaboração recíproca e informação

1. Cada uma das partes está vinculada ao dever de informar de imediato a outra, sobre quaisquer circunstâncias que cheguem ao seu conhecimento e que possam afetar os respetivos interesses na execução do contrato, de acordo com as regras gerais da boa-fé, sem prejuízo dos deveres de colaboração recíproca e informação, previstos nos artigos 289.º e 290.º, ambos do CCP.
2. Em especial, cada uma das partes deve avisar, de imediato, a outra, de quaisquer circunstâncias, constituam ou não força maior, que, previsivelmente impeçam o cumprimento de qualquer uma das suas obrigações.
3. No prazo de 10 (dez) dias após a ocorrência de tal impedimento, a parte deve informar a outra do tempo ou da medida em que, previsivelmente será afetada a execução do contrato.

Cláusula 26.ª

Contagem dos prazos

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

Cláusula 27.ª

Foro competente

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o tribunal administrativo territorialmente competente, de acordo com os critérios legais vigentes, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 28.ª
Legislação Aplicável

Em todos os aspetos não regulados no presente contrato ou que suscitem dúvidas, são aplicáveis as normas do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na redação introduzida pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, e demais legislação aplicável.

PARTE II
CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 1.ª
Âmbito e Natureza da Prestação de Serviços

1. Os serviços a prestar, no âmbito do presente procedimento, incluem os serviços auxiliares de cozinha e refeitório para a BA5, numa área de confeção e refeitório específica, nos dias úteis, conforme funções definidas no Anexo I.

Cláusula 2.ª
Instalações, Equipamento e Material

1. A BA5 dispõe de instalações e equipamentos destinados à receção, preparação, confeção e distribuição das refeições, quer na Seção de Subsistências, quer na área operacional denominada "Aprontamento".
2. Os géneros alimentícios necessários à confeção das refeições são fornecidos pela Entidade Adjudicante.
3. Os equipamentos, utensílios, louça e material diverso, colocados à disposição do Adjudicatário, serão inventariados pela BA5 e entregues ao Adjudicatário no início do contrato. Diariamente será, no final do período, feito uma verificação do estado das instalações/equipamentos e em caso de avaria ou de dano será feito um relatório a assinar por ambas as partes para que os custos de reparação sejam imputados à Entidade Adjudicante.
4. O Adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo material, equipamento e instalações cedidas, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento colocado à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
5. No fim do período de vigência do contrato, o Adjudicatário restitui à BA5, em bom estado de conservação e funcionamento, as instalações, equipamentos e material diverso que lhe foi colocado à disposição.
6. Compete ao Adjudicatário a higienização e desinfeção de todas as áreas destinadas à prestação dos serviços, assim como proceder ao transporte de todo o lixo e resíduos resultante da laboração nas instalações até ao local de tratamento ou reciclagem existente na Unidade.
7. Os encargos com água, gás e eletricidade, manutenção e limpeza do sistema de exaustão da cozinha e as desinfestações das instalações, incluindo teto ventilado, esgotos e

caixas/grelhas coletoras e esgotos circundantes, são da responsabilidade da Entidade Adjudicante.

8. Sempre que o Adjudicatário detetar a presença de insetos ou roedores no período entre as desinfestações, é obrigado a comunicar de imediato à Entidade Adjudicante, com vista a proceder-se a nova desinfestação.

9. Garantir as condições e o equipamento necessário ao cumprimento de todas as normas em vigor.

Cláusula 3.ª
Higiene e Limpeza

1. O Adjudicatário deve cumprir os seguintes requisitos de higiene e limpeza:

   a. Elaborar mensalmente um plano de limpeza e higienização das instalações e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da Entidade Adjudicante;

   b. Arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a Entidade Adjudicante e com a utilização de produtos e meios próprios;

   c. Assegurar o cumprimento das regras de higiene e segurança individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as atividades, bem como a apresentação do pessoal devidamente uniformizado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável;

   d. Afixar à entrada de cada uma das áreas de laboração e em local visível, o plano de higienização dos diferentes locais, com descrição das áreas e equipamentos a higienizar, referindo as metodologias e produtos a utilizar. Deverá também ser afixado, em cada área, o plano de responsabilização das tarefas de higienização e desinfeção, onde conste a data e hora de execução e a assinatura do executor.

   e. Garantir o cumprimento das regras de higiene e segurança conforme Anexo III deste caderno de encargos e emitidas pela Direção Geral de Saúde (DGS) em matéria do vírus COVID-19, no âmbito do objeto de contrato.

Cláusula 4.ª
Controlo

1. A Entidade Adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, submeter a controlo higiénico os trabalhadores do Adjudicatário.

2. A Entidade Adjudicante pode emitir diretivas e exigir a implementação imediata de correções ao modo de execução das prestações por parte do Adjudicatário.

3. O Adjudicatário obriga-se a facultar, quando solicitado pela Entidade Adjudicante, o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.

4. Tudo o que não esteja de acordo com as vinculações contratuais ou com a boa prática corrente, pode ser rejeitado no todo ou em parte pela Entidade Adjudicante.

Cláusula 5.ª
Pessoal

1. O presente procedimento prevê que o Adjudicatário garanta um efetivo mínimo de 5 pessoas.

2. Sempre que se verifique a necessidade de se proceder à substituição de algum colaborador o Adjudicatário deve informar a Entidade Adjudicante com uma antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas e entregar a informação, referida no n.º 4 da Cláusula 8.ª da Parte I do presente caderno de encargos, dos novos elementos, salvo situações inopinadas.

3. No caso de se verificar um caso de infeção por COVID-19, toda a equipa de trabalho terá de ser substituída, cumprindo o período de isolamento preconizado pelas autoridades de saúde, e garantida a normalidade de execução dos serviços.

4. O número de trabalhadores não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, pelo que o serviço pretendido deve garantir o número mínimo de elementos por função indicado no quadro seguinte:

DIAS ÚTEIS			
	Cozinheiros	**Ajudantes de Cozinha**	**Empregado de Mesa**
N.º mínimo de elementos pos função	1	3	1

5. A descrição dos trabalhos por função e as qualificações exigidas aos trabalhadores encontra-se definida no Anexo I deste caderno de encargos.

6. A Entidade Adjudicante pode solicitar a substituição de um trabalhador, sempre que considere que este não apresenta o comportamento adequado às funções, não se enquadrando

no espírito e cultura da organização, devendo o Adjudicatário proceder à sua substituição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

7. O Adjudicatário deve acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a segurança dos seus trabalhadores prestando para o efeito, a assistência médica de que careçam por motivo de acidente de trabalho.

8. O Adjudicatário deve garantir o total respeito pelas exigências higiénico-sanitárias e de segurança e saúde no trabalho, a correta conduta pessoal e profissional dos seus trabalhadores e ainda, garantir que o fardamento é fornecido em quantidade e qualidade adequadas.

9. O Adjudicatário deverá assegurar, na constituição da equipa de trabalho, a integração de um seu representante que permita uma interligação permanente com a Entidade Adjudicante.

Cláusula 6.ª
Avaliação da Satisfação

Como parte integrante da sua política de qualidade, o Adjudicatário obriga-se a promover mensalmente, um inquérito de satisfação através da Entidade Adjudicante, sem prejuízo das ações que a Entidade Adjudicante entenda fazer neste âmbito.

Cláusula 7.ª
Outras Condições

1. Tratando-se de instalações integradas em Unidade militar, o Adjudicatário sujeita-se, sem qualquer restrição, às determinações estabelecidas ou a estabelecer pelo Comando da Unidade, sempre que as condições de segurança ou razões operacionais assim o exigirem.

2. O Adjudicatário compromete-se a manter a boa ordem no local de trabalho, substituir sempre que lhe seja ordenado qualquer dos empregados que desrespeite as normas de segurança, ou que demonstre não possuir as necessárias qualidades de apresentação e trato, exigidas aos profissionais deste ramo.

3. A fim de permitir o funcionamento da área de refeições no "Aprontamento", com base na experiência passada e por atenção aos limites de esforço legalmente exigíveis os serviços a fornecer no âmbito deste contrato devem ser prestados de acordo com os horários indicados no quadro abaixo, salvo quando indicação expressa em contrário.

Funções	**HORÁRIO**	
Cozinheiro	09H00	17H00
Ajudantes de Cozinha	09H00	17H00
Empregado de Mesa	07H45	15H45

4. Realça-se que, dada a natureza do serviço e das missões de âmbito operacional, poderá ser necessário ajustar e flexibilizar pontualmente alguns dos horários apontados como referência.

Anexos:
- Anexo I – Descrição dos trabalhos por função;
- Anexo II – Exemplos de fardamento;
- Anexo III – Boas práticas face ao risco de contágio por COVID-19

ANEXO I
DESCRIÇÃO DOS TRABALHOS POR FUNÇÃO

Cláusula 1.ª
Pessoal

1. **Cozinheiro**

a. Descrição geral: As funções do cozinheiro, em sentido generalizado, são as de organização da elaboração, preparação de alimentos seguindo padrões de qualidade e rigor além de evitar desperdícios, cozinhar e empratar os alimentos, respeitando as Normas de Higiene e Segurança Alimentar, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação dos utentes da BA5.

b. Formação profissional: formação específica na área, de acordo com o catálogo nacional de qualificações, comprovada mediante certificado de qualificação profissional (nível 2 ou superior) ou outro documento equivalente.

c. Atividades:

(1) Confecionar os alimentos em função da ementa principal estabelecida ou de outra que venha a ser indicada, no que diz respeito a entradas, pratos principais e sobremesas, nomeadamente, frutas e doces;

(2) Efetuar a pré-preparação e armazenamento dos alimentos utilizados no serviço de cozinha, assegurando o estado de conservação dos mesmos;

(3) Preparar o serviço de cozinha, de forma a possibilitar a confeção das refeições necessárias;

(4) Efetuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação;

(5) Identificação das quantidades e preparação de ingredientes e produtos necessários à confeção, com vista à confeção das refeições necessárias;

(6) Colaborar sempre que necessário em outros tipos de serviço.

d. Conhecimentos:

(1) Saúde, higiene e segurança alimentar e profissional;

(2) Controlo de qualidade dos alimentos, no que diz respeito à microbiologia dos alimentos, ou seja, desenvolvimento de bactérias, leveduras e bolores e seus fatores condicionantes;

(3) Empratamento dos alimentos, dividindo em porções similares, e efetuar a respetiva decoração;

(4) Processos de confeção dos produtos de cozinha;

(5) Funcionamento e conservação dos equipamentos e utensílios de cozinha;

(6) Processos de acondicionamento e conservação dos produtos de cozinha;

(7) Temperatura exigida e tempo necessário à confeção das refeições.

e. Exigências pessoais:

(1) Facilitar o relacionamento interpessoal com os colegas e a chefia com vista à criação de um bom ambiente de trabalho;

(2) Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade;

(3) Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço, interagindo com os outros elementos da equipa;

(4) Evidenciar cuidados de higiene pessoal e com o seu uniforme de trabalho;

(5) Propor as soluções mais adequadas na resolução de problemas decorrentes das solicitações do serviço;

(6) Agir em conformidade com as Normas de Segurança e Higiene Alimentar.

2. **Ajudantes de cozinha**

a. Descrição geral: organizar, preparar e cozinhas respeitando as normas de higiene e segurança e as orientações dos cozinheiros.

b. Experiência profissional: experiência na função, limpeza e manutenção da cozinha e da área de preparação das refeições.

c. Atividades:

(1) Preparar, temperar e cozinhar os géneros fornecidos, segundo as normas estabelecidas, de forma a garantir a sua boa qualidade;

(2) Auxiliar o cozinheiro na execução das tarefas culinárias;

(3) Executar a limpeza de equipamentos e utensílios de cozinha;

(4) Participar na limpeza e arrumação de outras instalações referidas no n.º 2 da cláusula 5.ª da parte II deste caderno de encargos;

(5) Executar outras tarefas , não especificadas, de carácter manual sempre que solicitado pela Gerência;

(6) Fazer uma utilização correta dos equipamentos, cumprindo com as normas de segurança;

d. Conhecimentos:

(1) Saúde, higiene e segurança alimentar e profissional;

(2) Controlo de qualidade dos alimentos;

(3) Empratamento e decoração em cozinha;

(4) Limpeza geral.

e. Exigências pessoais:

(1) Facilitar o relacionamento interpessoal com os colegas e a chefia com vista à criação de um bom ambiente de trabalho;

(2) Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade;

(3) Organizar o seu trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço interagindo com os cozinheiros e os outros elementos do grupo de trabalho;

(4) Evidenciar cuidados de higiene pessoal e com o seu uniforme de trabalho;

(5) Adaptar-se a novos equipamentos, tecnologias e utensílios.

(6) Agir em conformidade com as Normas de Segurança e Higiene Alimentar.

3. **Empregados de mesa**

a. Descrição geral: preparar e distribuir refeições respeitando as normas de higiene e segurança e as orientações dos cozinheiros.

b. Experiência profissional: experiência na função.

c. Atividades:

(1) Preparar, acondicionar as refeições em recipientes próprios à sua distribuição;

(2) Distribuir refeições nas Linhas Self-service da Messe da BA5;

(3) Executar a limpeza de equipamentos e utensílios de cozinha;

(4) Participar na limpeza e arrumação de outras instalações;

(5) Executar outras tarefas , não especificadas, de carácter manual sempre que solicitado pela Gerência;

(6) Fazer uma utilização correta dos equipamentos, cumprindo com as normas de segurança;

d. Conhecimentos:

(1) Saúde, higiene e segurança alimentar e profissional;

(2) Controlo das capitações na distribuição dos alimentos;

(3) Serviço de mesa;

(4) Limpeza geral.

e. Exigências pessoais:

(1) Facilitar o relacionamento interpessoal com os colegas e a chefia com vista à criação de um bom ambiente de trabalho;

(2) Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade;

(3) Organizar o seu trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço interagindo com os cozinheiros e os outros elementos do grupo de trabalho;

(4) Evidenciar cuidados de higiene pessoal e com o seu uniforme de trabalho;

(5) Adaptar-se a novos equipamentos, tecnologias e utensílios.

(6) Agir em conformidade com as Normas de Segurança e Higiene Alimentar.

Cláusula 2.ª

Equipamentos, materiais e fardamento

1. É da responsabilidade do Adjudicatário o fornecimento de todo o equipamento, materiais, utensílios e produtos de limpeza e desinfeção, exceto os produtos identificados na alínea g. do n.º 1 da cláusula 17.ª da Parte I do presente caderno de encargos;

2. O fardamento pretendido deve ser de Inverno/Verão e ajustado ao desempenho da função, conforme Anexo II deste caderno de encargos.

ANEXO II

EXEMPLOS DE FARDAMENTO

EXEMPLO DE UNIFORME PARA COZINHEIROS





EXEMPLO DE UNIFORME PARA AJUDANTES DE COZINHA





ANEXO III
BOAS PRÁTICAS FACE AO RISCO DE CONTÁGIO POR COVID-19

1. **Regras de Controlo de Entrada** – o acesso à messe é ponto crítico de todo o processo de controlo. Para o efeito recomenda-se;

   a. Evitar a concentração dos militares e civis na entrada e na saída, e sempre que possível, nas zonas de trabalho;

   b. Os funcionários efetuem a sua auto-monitorização diária, no domicílio, previamente à deslocação para a Unidade, nomeadamente a avaliação da temperatura corporal e a presença de sintomas típicos de COVID-19 (tosse e falta de ar);

   c. Sejam efetuadas medições bi-diárias (entrada e saída) a todos os militares e civis que trabalham nas messes. Estas medições podem ser efetuadas por militares ou civis de qualquer especialidade;

   d. Ao abrigo do Regulamento Geral de Proteção de Dados não deverá ser efetuado qualquer registo;

   e. Deve ser cumprido o referido no Procedimento de Medição de Temperatura (fig.1).

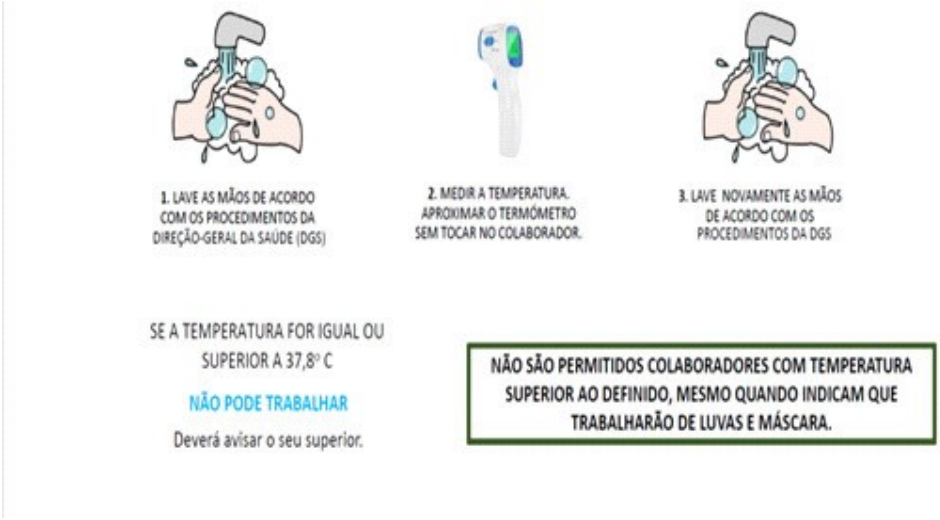


Fig. 1

2. **Higiene Pessoal** – É importante que todos os funcionários cumpram uma rigorosa higiene pessoal e apresentem um bom estado de saúde, sem sintomas associados à COVID-19.

   a. Para o efeito recomenda-se uma lavagem correta e frequente, de mãos, nas seguintes situações:

(1) À entrada e à saída da messe;

(2) Antes e depois das refeições;

(3) Depois de idas à casa de banho;

(4) Sempre após tossir ou espirrar e depois de se assoar;

(5) Quando aplicável, sempre que se toque na máscara;

(6) Antes e depois de mexer em embalagens vindas do exterior, sem que tenham tido tempo de efetuar a devida quarentena;

(7) Depois de mexer no lixo;

(8) No caso dos manipuladores de alimentos, antes de iniciar a preparação/confeção dos alimentos e também, frequentemente, durante o processo;

b. Recomenda-se que sejam acautelados alguns comportamentos individuais de forma a reduzir a probabilidade de contágio por COVID-19:

(1) Não tossir ou espirrar para as mãos;

(2) Não tocas nos olhos, nariz e boca com as mãos;

(3) Alterar a frequência e a forma de contato com os outros funcionários, dispensando apertos de mão, beijos e abraços;

(4) Não partilhar comida, utensílios nem copos.

3. **Fardamento e Equipamentos de proteção Individual (EPI´s)** – Os EPI´s são da responsabilidade do prestador do serviço. Todos os funcionários antes de iniciarem o serviço devem:

a. Colocar máscara ou viseiras de proteção, a não ser que seja possível manter a distância mínima de segurança exigida pela DGS. As máscaras e viseiras devem ser colocadas e usadas corretamente, cobrindo a boca e o nariz;

b. Usar o respetivo fardamento (roupa e calçado). O fardamento dos funcionários tem que ser exclusivo para o local de trabalho e mudado diariamente. Depois de usado deve ser colocado em saco de plástico devidamente fechado e a sua lavagem deve ser corretamente assegurada (a pelo menos 60.º).

c. Para a troca de roupa deve existir um vestiário com caixas/sacos separados para roupas limpas e sujas;

d. Todos os EPI´s descartáveis, quando retirados, devem ser prontamente colocados em recipientes para resíduos sólidos, acionados por pedal e revestidos por sacos de plásticos;

e. O uso de luvas, por conferir uma falsa sensação de segurança e inibir o colaborador na lavagem frequente das mãos, apenas é aconselhável se existirem ferimentos ou infeções nas mãos.

f. Os funcionários que efetuem limpezas devem usar:

(1) Bata ou avental impermeável por cima da farda;

(2) Máscara descartável comum, bem ajustada à face (a máscara deve ser mudada sempre que estiver húmida, mínimo de 4-6h);

(3) Luvas resistentes aos desinfetantes e descartáveis;

g. Os funcionários que usarem luvas devem garantir:

(1) A higienização adequada das mãos antes da colocação das luvas e sempre que mudarem as mesmas;

(2) Luvas descartáveis e adequadas ao tamanho do utilizador;

(3) A troca de luvas quando estas ficarem sujas ou rasgadas.

4. **Recursos Materiais** – Deve ser regularmente mantido o adequado stock de materiais e equipamentos, a saber:

a. Sabão líquido para a lavagem das mãos;

b. Toalhetes de papel para secagem das mãos, nas instalações sanitárias e noutros locais onde seja possível a higienização das mãos;

c. Solução antisséptica de base alcoólica (SABA);

d. Máscaras do tipo cirúrgico e luvas descartáveis;

e. Contentor de resíduos com abertura não manual, forrado com saco plástico;

f. Materiais de limpeza, de uso único, que devem ser eliminados ou descartados após utilização (ex. toalhitas desinfetantes);

g. Produtos de higiene, limpeza e desinfeção.

5. **Regras de Limpeza e Desinfeção** – As messes, por serem frequentadas e expostas a várias pessoas de forma continuadas, podem contribuir para a transmissão indireta do vírus COVID-19. O vírus