REPÚBLICA PORTUGUESA
JUSTIÇA

Caderno de Encargos

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS PARA OS ESTABELECIMENTOS PRISIONAIS DA DGRSP, DURANTE O PERIODO DE 01.08.2021 A 31.12.2022 (17 MESES)

LOTE 2 – MADEIRA

LOTE 4 - ALGARVE

Concurso Público Internacional
CP.CPI/2021/6

Direção-Geral de Reinserção e Serviços Prisionais

CADERNO DE ENCARGOS

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS PARA OS ESTABELECIMENTOS PRISIONAIS DA DGRSP, DURANTE O PERIODO DE 01.08.2021 A 31.12.2022 (17 MESES)

CP.CPI/2021/6

SECÇÃO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

CLÁUSULA 1.ª
OBJETO DO PROCEDIMENTO

1. O presente procedimento tem por objeto o fornecimento de refeições confecionadas aos estabelecimentos prisionais e a prestação de serviços que lhe está associada, em instalações próprias ou geridas pela Direção-Geral de Reinserção e Serviços Prisionais (entidade adjudicante), melhor identificados no Anexo I, e compreende os seguintes lotes:
   a) Lote 2 - Estabelecimentos Prisionais da Região da Madeira;
   b) Lote 4 - Estabelecimentos Prisionais da Região do Algarve;
2. As refeições correspondem a pequeno-almoço, meio da manhã (quando aplicável), almoço, refeição das 15 horas (quando aplicável), lanche (quando aplicável), jantar e ceia.
3. O fornecimento terá obrigatoriamente de estar de acordo com as especificações fixadas no presente caderno de encargos.

CLÁUSULA 2.ª
DESTINATÁRIOS DAS REFEIÇÕES

As refeições destinam-se aos reclusos dos estabelecimentos prisionais indicados no Anexo I.

CLÁUSULA 3.ª
PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

A prestação objeto do presente procedimento terá um período de vigência de 17 meses, correspondendo a 517 dias, com previsão de início a 1 de agosto de 2021, cessando a sua vigência em 31 de dezembro de 2022.

CLÁUSULA 4.ª

PREÇO BASE

1. O preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar para o período estimado de duração do contrato (01.08.2021 a 31.12.2022), para a totalidade dos lotes identificados no n.º 1 da Cláusula 1.ª, é de € 2.022.037,14 (dois milhões, vinte e dois mil e trinta e sete euros e catorze cêntimos), a que acresce o IVA à taxa legal em vigor, repartido do seguinte modo:
   a) Lote 2 - Estabelecimentos Prisionais da Região da Madeira: € 1.180.076,14;
   b) Lote 4 - Estabelecimentos Prisionais da Região do Algarve: € 841.960,99;
2. O preço base considera-se como limite máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução do respetivo fornecimento de refeições confecionadas.
3. Os encargos com o fornecimento de energia, gás e água na armazenagem, preparação e distribuição de refeições serão suportados pela entidade adjudicante.
4. Nenhum pagamento pode ser efetuado antes do contrato ser visado pelo Tribunal de Contas e após o pagamento dos respetivos emolumentos, nos termos dos artigos 5.º e 6.º do Regime Jurídico dos Emolumentos do Tribunal de Contas, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 66/96, de 31 de maio, alterado pela Lei n.º 139/99, de 28 de agosto e pela Lei n.º 3-B/2000, de 4 de abril, salvo se vigorar algum regime excecional que isente a entidade adjudicante do processo de fiscalização prévia do Tribunal de Contas.
5. Sem prejuízo do disposto na parte final do número anterior, o pagamento dos emolumentos é da inteira responsabilidade do adjudicatário.

CLÁUSULA 5.ª

GESTOR DO CONTRATO

1. Para efeitos do disposto no artigo 290.º-A do Código dos Contratos Públicos, será designado um gestor do contrato pela entidade concedente.
2. No início da execução do contrato a celebrar, a entidade concessionária fornecerá os seguintes dados da entidade concessionária ao gestor nomeado, e vice-versa, para efeitos de acompanhamento do contrato:
   a) Morada;
   b) Contacto telefónico;
   c) Endereço eletrónico.

CLÁUSULA 6.ª

OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO

1. Na execução do fornecimento, o adjudicatário deverá cumprir integralmente as normas legais em vigor, designadamente o Regulamento CE n.º 852/2004, de 29 de abril.
2. Sem prejuízo do número 3 da cláusula 4.º, o adjudicatário efetua o fornecimento contratado, durante a vigência do contrato, em todos os dias do contrato, sem qualquer outro encargo para a entidade adjudicante para além do pagamento com base nos preços unitários contratados para cada refeição e suplementos alimentares, nos termos previstos no presente caderno de encargos.
3. O adjudicatário assegura o cumprimento das especificações mínimas e níveis de serviços constantes da Secção II do presente caderno de encargos.
4. O adjudicatário garante o seu sigilo e o do seu pessoal, relativamente a todas as informações de que venham a ter conhecimento em contacto com as atividades da entidade adjudicante.
5. O adjudicatário obriga-se a informar, de imediato, a entidade adjudicante de quaisquer alterações que ocorram durante a execução do contrato e que respeitem à sua forma ou constituição, designadamente:
   a) Nome ou denominação social;
   b) Endereço ou sede social;
   c) Objeto social;
   d) Poderes de representação no contrato celebrado;
   e) Quaisquer outros factos que alterem de modo significativo a sua situação.

CLÁUSULA 7.ª

EXECUÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E CONFEÇÃO PARA OUTROS FINS

1. Consideram-se como fornecidas as refeições não consumidas por motivos não imputáveis ao adjudicatário, designadamente por "greve ao rancho".
2. Encontra-se vedado ao adjudicatário a confeção, nas instalações cedidas pela entidade adjudicante, de qualquer tipo de alimentação para fins não incluídos no objeto do contrato.

CLÁUSULA 8.ª

AGRUPAMENTOS

1. A entidade ou agrupamento adjudicatário no procedimento poderá associar-se em consórcio externo, com responsabilidade solidária dos seus membros antes da celebração do contrato.
2. O contrato deve prever um dos membros do consórcio como chefe ao qual deve ser conferida a competência para o representar junto da entidade adjudicante, incluindo a competência para apresentação dos relatórios de faturação.
3. Qualquer alteração ao contrato deve ser previamente comunicada à entidade adjudicante para efeitos de aprovação.

CLÁUSULA 9.ª

AUDITORIAS

1. A qualquer momento a entidade adjudicante pode solicitar informação ou realizar auditorias ou fiscalizações com vista à monitorização da qualidade da execução dos contratos e o cumprimento das obrigações legais e, quando justificado, aplicar as devidas sanções e penalidades ou, quando aplicável, reportar as ocorrências detetadas às instâncias competentes.
2. A fiscalização a que se refere o número anterior poderá recorrer aos seguintes métodos:
   a) Pesagem dos produtos e alimentos destinados à confeção de refeições, quando descongelados, limpos e prontos a cozinhar;
   b) Verificação quantitativa e qualitativa das refeições, podendo, se for caso disso, rejeitar total ou parcialmente as mesmas;
   c) Acesso às instalações do cocontratante, nos casos em que as refeições sejam confecionadas naquele local e recolha de elementos de prova caso sejam verificadas desconformidades com as normas em vigor ou com o estabelecido contratualmente;
   d) Visita técnica de controlo alimentar, a efetuar sempre que a entidade adquirente considere necessário.

CLÁUSULA 10.ª

SANÇÕES

1. No caso de incumprimento dos requisitos técnicos e funcionais mínimos de fornecimento, pelo adjudicatário, por razões que lhe sejam imputáveis e não resultem de motivos de força maior, podem ser aplicadas as seguintes sanções:

a) Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos no n.º 1 da cláusula 25.ª e na cláusula 26.ª do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária correspondente a 10% sobre o valor de faturação do dia e em montante não inferior a € 250,00;
b) Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos na cláusula 27.ª e nas alíneas a) e c) da cláusula 29.ª será aplicada uma sanção pecuniária de € 200,00;
c) Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nos n.os 2 e 3 da cláusula 25.ª e nas alíneas c) a f) da cláusula 28.ª, será aplicada uma sanção pecuniária de € 250,00;
d) Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nas alíneas a) e b) da cláusula 29.ª, ou pela verificação de resultados de análises que sejam considerados não conformes ou inaceitáveis, será aplicada uma sanção pecuniária de € 2.000,00;
e) Pelo incumprimento da alínea b) da cláusula 29.ª, será aplicada uma sanção pecuniária de € 50,00 por cada pessoa em falta e por cada dia de incumprimento.

2. O valor das sanções pecuniárias pode ser deduzido ao preço contratualizado.
3. A caução, quando prestada, responde pelo incumprimento das obrigações do adjudicatário, sem prejuízo das indemnizações legais a que a entidade adjudicante venha a ter direito pelos prejuízos que advenham do não cumprimento das mesmas.

CLÁUSULA 11.ª
RESCISÃO PARCIAL POR INCUMPRIMENTO

A entidade adjudicante reserva-se o direito de resolver parcialmente o contrato firmado com o adjudicatário, quando relativamente a cada uma das unidades orgânicas que integram o presente procedimento se verifiquem causas de incumprimento, não ficando afetado o restante clausulado contratual, que se manterá com as devidas adaptações.

CLÁUSULA 12.ª
CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. O preço do serviço prestado corresponde ao somatório do produto do preço unitário por refeição pela quantidade de refeições efetivamente servidas [pequenos-almoços, meios da manhã, almoços, refeição das 15 horas, lanches, jantares e ceias, quando aplicável], com o produto do preço unitário por suplemento alimentar pela quantidade de suplementos alimentares efetivamente fornecidos.

2. No decurso do contrato, caso a entidade adjudicante venha a solicitar dietas para as quais não se encontrem previstos preços unitários, aplicar-se-ão os preços unitários estabelecidos para a Dieta Geral.
3. O adjudicatário envia à entidade adjudicante a fatura discriminada referente ao número de refeições fornecido durante o mês anterior, até ao 5.º dia útil do mês seguinte, acompanhada de todos os justificativos do montante a pagar.
4. A faturação é feita separadamente para cada estabelecimento prisional.
5. Os elementos relativos ao fornecimento são comprovados, diariamente, na entidade adjudicante pelos respetivos representantes designados para o efeito.
6. O pagamento das faturas é efetuado no prazo de 60 dias, por transferência bancária, depois de conferida a faturação pelos serviços da entidade adjudicante.
7. Em caso de atraso por parte da entidade adjudicante no cumprimento das obrigações pecuniárias a que está vinculada, tem o adjudicatário, nos termos do artigo 1.º da Lei n.º 3/2010, de 27 de abril, direito aos juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito.
8. No caso de rescisão do contrato, procede-se à liquidação final, reportada à respetiva data de produção de efeitos, incluindo indemnizações e outras deduções a fixar pela entidade adjudicante.

CLÁUSULA 13.ª
FATURAS ELETRÓNICAS

O adjudicatário deverá emitir faturas eletrónicas sempre que solicitado pela entidade adjudicante.

CLÁUSULA 14.ª
CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

O adjudicatário pode ceder a sua posição mediante autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante e nos termos do CCP.

CLÁUSULA 15.ª
DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL OU INDUSTRIAL

São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização de direitos de propriedade intelectual ou industrial, no âmbito do contrato a celebrar do presente procedimento.

CLÁUSULA 16.ª

PROTEÇÃO E TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS

1. O adjudicatário compromete-se a assegurar cumprimento das obrigações decorrentes do Regulamento Geral de Proteção de Dados (doravante designado RGPD) – Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27/4 de 2016, e demais legislação que lhe seja aplicável relativa a dados pessoais, durante a vigência do contrato e, sempre que exigível, após a sua cessação, designadamente:
   a) Utilizar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante, única e exclusivamente para as finalidades previstas no contrato;
   b) Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos;
   c) Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que a entidade adjudicante esteja especialmente vinculada, desde que tais regras lhe sejam previamente comunicadas;
   d) Pôr em prática as medidas técnicas e organizativas necessárias à proteção dos dados pessoais tratados por conta da entidade adjudicante, nomeadamente contra a respetiva destruição, acidental ou ilícita, a perda acidental, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizado, bem como contra qualquer outra forma de tratamento ilícito dos mesmos;
   e) Prestar à entidade adjudicante toda a colaboração de que esta careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais, efetuado ao abrigo do contrato;
   f) Manter a entidade adjudicante informada em relação ao tratamento de dados pessoais, obrigando-se a comunicar de imediato qualquer situação que possa afetar o tratamento dos mesmos, ou que, de algum modo, possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;
   g) Assegurar o cumprimento do RGPD e demais legislação relativa à proteção de dados, por todos os seus colaboradores, incluindo toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao adjudicatário, designadamente, representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o adjudicatário e o referido colaborador;

h) Assegurar que as pessoas autorizadas a tratar os dados pessoais assumiram um compromisso de confidencialidade ou estão sujeitas a adequadas obrigações legais de confidencialidade;
i) Não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante ao abrigo do contrato, exceto quando tal lhe tenha sido expressamente comunicado, por escrito, por esta, ou quando decorra do cumprimento de uma obrigação legal;
j) Adotar as medidas de segurança previstas no artigo 32.º do RGPD, que assegurem a confidencialidade, a integridade, a disponibilidade e a resiliência dos sistemas e serviços de tratamento de dados pessoais e implementar um processo para testar, apreciar e avaliar regularmente a eficácia destas medidas;
k) Prestar a assistência necessária à entidade adjudicante no sentido de permitir que esta cumpra a obrigação de dar resposta aos pedidos dos titulares dos dados, tendo em vista o exercício dos direitos previstos no RGPD, nomeadamente o direito de acesso, retificação, oposição, apagamento, limitação e portabilidade dos seus dados pessoais;
l) Garantir a eficácia de mecanismo de notificação efetivo em caso de violação de dados pessoais para efeitos do cumprimento do previsto no artigo 33.º do RGPD.

2. O adjudicatário será responsável por qualquer prejuízo em que a entidade adjudicante venha a incorrer em consequência do tratamento, por parte do mesmo e/ou dos seus colaboradores, de dados pessoais em violação das normas legais aplicáveis.

CLÁUSULA 17.ª
COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

1. Quaisquer comunicações ou notificações entre a entidade adjudicante e o adjudicatário devem ser efetuadas através de correio eletrónico com aviso de entrega, carta registada simples ou com aviso de receção ou fax.
2. Qualquer comunicação ou notificação feita por carta registada é considerada recebida na data em que for assinado o aviso de receção ou, na falta dessa assinatura, na data de depósito indicada pelos serviços postais.
3. Qualquer comunicação ou notificação feita por correio eletrónico é considerada recebida na data constante na respetiva comunicação de receção transmitida pelo recetor para o emissor.

CLÁUSULA 18.ª

FORO COMPETENTE

O foro competente para a resolução de litígios relacionados com o contrato é o Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa.

CLÁUSULA 19.ª

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

A tudo o que não esteja especificado nas peças deste procedimento aplicam-se as disposições constantes no CCP, bem como as disposições legislativas e regulamentares aplicáveis, de acordo com a natureza do fornecimento a contratar.

SECÇÃO II
ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS E NÍVEIS DE SERVIÇO

CLÁUSULA 20.ª

NÚMERO DE DIETAS

1. A estimativa do número de refeições total e de suplementos alimentares, encontra-se listada no Anexo II.
2. A estimativa do número de refeições total e de suplementos alimentares, por estabelecimento prisional, encontra-se listada no Anexo III.

CLÁUSULA 21.ª

CARACTERÍSTICAS DOS ESTABELECIMENTOS PRISIONAIS

As características dos locais disponibilizados para a confeção das refeições encontram-se listadas no Anexo IV.

CLÁUSULA 22.ª

HORÁRIO DAS REFEIÇÕES

1. O fornecimento das refeições confecionadas é efetuado no refeitório – ou instalação equivalente – do estabelecimento prisional, dentro dos horários fixados pela entidade adjudicante, que constam do Anexo V.
2. Em todas as refeições está presente na preparação, confeção, distribuição e

empratamento, pelo menos, um elemento do pessoal do adjudicatário, com a capacidade adequada à resolução de quaisquer situações imprevistas.

CLÁUSULA 23.ª

EMENTAS E CAPITAÇÕES

1. As dietas subjacentes às ementas fornecidas pelo adjudicatário deverão cumprir as especificações apresentadas no Anexo VI e o estabelecido na cláusula 27.ª do presente caderno de encargos.
2. Não havendo aceitação da proposta de ementas apresentada pelo adjudicatário no decurso da execução do contrato, aplicar-se-á a ementa-tipo para 30 dias.
3. Para as situações em que se verifiquem motivos de força maior, por exemplo, falta de abastecimento de água, corte de eletricidade, corte de gás, etc., que impeçam a confeção da ementa prevista para esse dia e não havendo possibilidade de confeção das outras ementas previstas para os restantes dias, é obrigação do adjudicatário apresentar uma ementa alternativa.
4. O "Dia do Estabelecimento Prisional" deve ser considerado dia festivo, devendo a ementa incluir lombo de porco assado recheado com ameixas, batata à padeiro e legumes salteados, gelado como sobremesa (dose DI com 150 g no mínimo) ou outra ementa a acordar com cada Diretor(a) de estabelecimento prisional.
5. A composição das refeições deve observar as capitações constantes do Anexo VII do presente caderno de encargos, considerando-se como mínimas as ali indicadas.
6. O total calórico da diária (pequeno almoço, meio da manhã (quando aplicável), almoço, refeição das 15 horas (quando aplicável), lanche (quando aplicável), jantar e ceia não pode ser inferior a 2.200 calorias.

CLÁUSULA 24.ª

PESSOAL

1. A maioria dos estabelecimentos prisionais disponibiliza reclusos/faxinas para a realização designadamente das seguintes atividades:
   a) Carga e descarga de géneros ou afins;
   b) Transporte de refeições entre cozinha e refeitórios, após acondicionamento ou embalagem pelo adjudicatário;
   c) Limpeza de refeitório;
   d) Lavagem de cozinha e louça;

e) Limpeza de despensas e armazéns;
f) Outras tarefas, quando autorizadas pelo Diretor do estabelecimento prisional.
g) O número de reclusos faxinas que serão disponibilizados pelo estabelecimento prisional e respetivas atividades podem ser consultados no Anexo IV.

h) CLÁUSULA 25.ª

i) ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO

j) Sem prejuízo das especificações a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades aquisitivas da entidade adjudicante, o adjudicatário deve contemplar as seguintes dietas:
k) Dieta geral;
l) Dieta ligeira;
m) Dieta mole;
n) Dieta hipoproteica;
o) Dieta hipolipídica;
p) Dieta diabética;
q) Dieta pastosa;
r) Dieta hipocalórica;
s) Dieta pobre em resíduos, pobre em lactose;
t) Dieta neutropénica;
u) Dieta ovolactovegetariana;
v) Dieta vegetariana;
w) Dieta líquida;
x) Dieta de preparação;
y) Dieta pediátrica;
z) Dieta personalizada.

2. As dietas referidas nas alíneas a) a o) do número anterior devem cumprir com as especificações técnicas constantes dos anexos do presente caderno de encargos.
3. Cada dieta é constituída pelas refeições elencadas no Anexo VI, podendo ser complementada em cada estabelecimento prisional com os suplementos alimentares descritos nos Anexos II e IV.
4. A dieta personalizada referida na alínea p) do n.º 1 da presente cláusula só pode ser exigida mediante recomendação de médico, nutricionista ou por motivos religiosos.

CLÁUSULA 26.ª

REQUISITOS GERAIS DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

1. Sem prejuízo das especificações a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades aquisitivas da entidade adjudicante, o adjudicatário deve cumprir os seguintes requisitos mínimos:
   a) Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de refeições confecionadas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;
   b) Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela entidade adjudicante, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
   c) Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações indicadas pela entidade adjudicante sempre que por esta seja exigido;
   d) Assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas e indicado pela entidade adjudicante, caso a confeção das mesmas tenha sido efetuada em local diferente;
   e) Assegurar carga e descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre cozinha e refeitórios ou entrega individualizada;
   f) Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confecionadas;
   g) Garantir o fornecimento das refeições confecionadas atendendo aos dias e horários definidos pela entidade adjudicante;
   h) Assegurar o fornecimento de diferentes tipos de refeições quando solicitadas pela entidade adjudicante, nomeadamente refeição das 07h00, pequeno-almoço, meio da manhã, almoço, refeição das 15h00, lanche, jantar, refeição das 21h00 e ceia;
   i) Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas à confeção e ao fornecimento de refeições e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;
   j) Deter instalações próprias para a confeção de refeições sempre que estas devam ser confecionadas fora das instalações da entidade adjudicante;
   k) Suportar os encargos associados à manutenção do equipamento propriedade da entidade adjudicante que seja disponibilizado para utilização pelo adjudicatário nas suas instalações;

l) Garantir a disponibilização de livro de reclamações no local onde são servidas as refeições confecionadas;
m) Implementar o Sistema de Gestão de Qualidade e/ou o Sistema da HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo), caso a entidade adjudicante o solicite;
n) O adjudicatário obriga-se a apresentar à entidade adjudicante, sempre que esta lhe solicite, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:
o) Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas dos seus adjudicatários relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;
p) Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;
q) Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;
r) Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidas para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;
s) Documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos;
t) Documentação que suporte o cumprimento dos normativos aplicáveis em matéria de sanidade do pessoal afeto à atividade.

2. O adjudicatário garante a confeção de refeições especiais/dias festivos, a prestação de serviços complementares e os bens necessários de acordo com o Anexo IV do presente caderno de encargos e, ainda, por razões de segurança ou saúde pública, quando aplicável, o fornecimento de:
   a) Talheres;
   b) Guardanapos;
   c) Talheres descartáveis;
   d) Pratos;
   e) Pratos descartáveis;
   f) Copos;
   g) Copos descartáveis;
   h) Toalhas de papel;

i) Tabuleiros, cuvetes, recipientes e malas térmicas;
j) Recipientes descartáveis de alumínio de cerca de 910 ml, sem tampa, para servir como prato de almoço e jantar.
k) Sacos de papel para empacotamento de talheres;
l) Película aderente para revestimento de embalagens individuais;
m) Toalhetes de papel;
n) Utensílios de cozinha e serviço, tachos, panelas, conchas, frigideiras, entre outros;
o) Sacos plásticos para acondicionamento de produtos alimentares;
p) Embalagens descartáveis para sobremesas, sopas, saladas, pratos, entre outros.

CLÁUSULA 27.ª

REQUISITOS DA CONFEÇÃO DE REFEIÇÕES

Sem prejuízo das especificações a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades aquisitivas da entidade adjudicante, o adjudicatário deve cumprir, no mínimo, os seguintes requisitos mínimos:

a) Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
b) Garantir o cumprimento da lista dos alimentos autorizados e de acordo com o Anexo VII do presente caderno de encargos;
c) Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do Anexo VII do presente caderno de encargos, considerando-se como mínimas as ali indicadas;
d) Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30% do peso contratado;
e) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adjudicante, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos;
f) Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
g) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
h) Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas e os locais onde são servidas

as refeições (nomeadamente através da utilização do método tradicional e cook-chill);

i) Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;
j) Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, sempre que por esta seja determinado;
k) Garantir a disponibilização dos pratos já confecionados, e que compõe a ementa do próprio dia num local, para visualização, conforme indicado pela entidade adjudicante;
l) Assegurar a recolha e conservação de amostras preventivas de géneros alimentares pós-confeção que integram as refeições servidas no próprio dia, para análises futuras;
m) Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 elementos.

CLÁUSULA 28.ª

REQUISITOS NA ELABORAÇÃO DAS EMENTAS

Sem prejuízo das especificações a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades aquisitivas da entidade adjudicante, o adjudicatário deve cumprir, no mínimo, os seguintes requisitos mínimos:

a) Elaborar as ementas em conformidade com o modelo definido pela entidade adjudicante e apresentá-las para aprovação do responsável que para o efeito seja indicado, até ao dia 15 do mês anterior a que dizem respeito;
b) Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção;
c) Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre quatro a cinco semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano;
d) Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);
e) Assegurar a publicitação das ementas no local que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade adjudicante;
f) Garantir que no plano de ementas sejam respeitadas as seguintes condições, nomeadamente:
   i) Mínimo de 4 refeições semanais para condutos de peixe (fresco ou congelado e

excluindo moluscos e cefalópodes);

ii) Máximo semanal de uma refeição tendo ovos como base;

iii) Máximo semanal de duas refeições com base em sucedâneos de carne (hambúrgueres, almôndegas, salsichas, croquetes, rissóis de carne, entre outros);

iv) Mínimo semanal de três refeições com base em carne branca (pato, frango, peru, entre outros);

v) Mínimo mensal de duas refeições de bacalhau;

vi) Mínimo semanal de um prato de carne, nomeadamente bife, costeleta, escalope, carne estufada ou assada;

vii) Máximo de quatro refeições semanais utilizando o método de fritura para o conduto, sem prejuízo deste número ser alterado de acordo com as necessidades específicas e por autorização da entidade adjudicante;

viii) Máximo de três repetições semanais dos géneros utilizados na confeção de legumes cozidos e saladas mistas;

ix) Mínimo de duas e máximo de quatro sobremesas doces por semana;

x) Máximo de duas vezes por semana de sobremesa composta por iogurte;

xi) Mínimo de três dias de intervalo para a repetição de frutas fornecidas para sobremesa.

CLÁUSULA 29.ª

REQUISITOS DE HIGIENE E LIMPEZA

Sem prejuízo das especificações a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades aquisitivas da entidade adjudicante, o adjudicatário deve cumprir, no mínimo, os seguintes requisitos mínimos:

a) Garantir uma periodicidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à entidade adjudicante;

b) Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxi-infeção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adjudicante, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados;

c) Elaborar mensalmente um plano de limpeza e higienização das instalações (nomeadamente cozinhas e refeitórios) e equipamentos, contendo as ações a realizar

e a sua frequência, e sujeitá-lo a aprovação da entidade adjudicante, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;

d) 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 utilização de produtos e meios próprios;
e) Garantir a limpeza de chaminés, condutas, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão, bem como a limpeza de pavimentos, paredes, tetos, refeitórios e palamenta sempre que exigido pela entidade adjudicante;
f) Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal, devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável.

CLÁUSULA 30.ª

REQUISITOS DO PESSOAL AFETO À ATIVIDADE

O adjudicatário deve cumprir os seguintes requisitos relativos ao pessoal afeto à prestação do serviço:

a) Entrega do mapa de pessoal a afetar ao fornecimento de refeições confecionadas, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do serviço;
b) Garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem prévio acordo da entidade adjudicante, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição, se for o caso;
c) Garantir a substituição do mapa de pessoal, no caso de algum dos elementos da equipa estar infetado pela doença Covid-19, ou sujeito a medida preventiva de confinamento por suspeita de contágio.
d) Disponibilizar o Plano de Contingência no qual constem os procedimentos a adotar perante um caso suspeito de COVID-19, designadamente o ponto focal do plano de contingência e os fluxos de comunicação.
e) Cumprir a legislação em vigor e as Orientações da DGS, no que toca às medidas de distanciamento físico, higiene das mãos, etiqueta respiratória e utilização de máscara facial.
f) Assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao serviço, nomeadamente:
   i) Técnico de Nutrição (dietista, nutricionista);

ii) Gestor de unidade, encarregado ou coordenador;
iii) Chefe de compras ou ecónomo;
iv) Chefe de cozinha;
v) Encarregado de armazém;
vi) Encarregado de refeitório;
vii) Caixa;
viii) Chefe de sala de preparação;
ix) Cozinheiro;
x) Despenseiro;
xi) Encarregado de preparador/ embalador;
xii) Chefe de copa;
xiii) Preparador/ embalador;
xiv) Empregado de armazém;
xv) Controlador-caixa;
xvi) Preparador de cozinha;
xvii) Ajudante de despenseiro;
xviii) Empregado de refeitório.