IMPRENSA NACIONAL-CASA DA MOEDA, S. A.
AVENIDA DE ANTÓNIO JOSÉ DE ALMEIDA
1000-042 LISBOA | PORTUGAL

T +351 217 810 700
WWW.INCM.PT

CAPITAL SOCIAL € 30 000 000
NIPC 500 792 887
CRC LISBOA

Imprensa Nacional – Casa da Moeda, S.A.

CONCURSO PÚBLICO COM PUBLICAÇÃO INTERNACIONAL

N.º 168/2022

SERVIÇO DE GESTÃO DE REFEITÓRIOS PARA A CONFEÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E MÁQUINAS VENDING

CADERNO DE ENCARGOS

2022

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

Cláusula 1.º

Objeto

1. A Imprensa Nacional - Casa da Moeda, S.A., adiante designada INCM, na qualidade de entidade adjudicante, com sede na Avenida António José de Almeida, Edifício Casa da Moeda, em Lisboa, com o número único de matrícula na Conservatória do Registo Comercial de Lisboa e de Pessoa Coletiva 500 792 887 e com o capital social de € 30.000.000, adiante designada como **INCM**, pretende celebrar um contrato na sequência do presente Concurso Público com publicação Internacional, procedimento nº 168/2022, para a Aquisição de Serviços de Gestão de Refeitórios para a confeção e fornecimento de refeições e Máquinas Vending, CPV 55500000-5 - Serviços de cantinas e de fornecimento de refeições (catering).

2. A gestão dos refeitórios da INCM implica o fornecimento de refeições confecionadas nas instalações próprias da INCM, sitas em Lisboa na Rua da Escola Politécnica, adiante designado por Refeitório IN e na Avenida José de Almeida, adiante designado por Refeitório CM.

3. A gestão de máquinas de venda automática de comida e bebida implica o fornecimento e abastecimento das respetivas máquinas a instalar nos edifícios da INCM, sitos em Lisboa na Rua da Escola Politécnica, adiante designado por IN e na Avenida José de Almeida, adiante designado por CM.

4. O Catering implica o fornecimento, aquando solicitado pela INCM, de *Coffee Break* nos edifícios INCM em Lisboa (IN e CM)

5. As especificações técnicas detalhadas dos bens e serviços descritos no número anterior encontram-se indicadas na Parte II do presente caderno de encargos.

Cláusula 2.º

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus ANEXOS.

2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes documentos:
   a) Os suprimentos dos erros e omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que estes erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar, nos termos do disposto no artigo 50.º do CCP;
   b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
   c) O presente caderno de encargos e respetivos ANEXOS;
   d) A proposta;
   e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (CCP) aprovado pelo Decreto-lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, e aceites pelo adjudicatário nos termos do artigo 101.º do CCP.

Cláusula 3.º

Obrigações do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável e no presente caderno de encargos, da celebração do contrato decorrem para o adjudicatário as seguintes obrigações:
   a) Assegurar o fornecimento das refeições aos utentes, de acordo com o estabelecido no caderno de encargos e na proposta adjudicada, designadamente, cumprindo os horários dos almoços e jantares atualmente praticados ou a praticar, a composição da refeição e a qualidade das ementas e os géneros alimentares autorizados;
   b) Assegurar o fornecimento das refeições e o serviço inerente no espaço destinado à PSP sito no refeitório da CM;
   c) Assegurar a gestão dos refeitórios, quer perante os seus fornecedores, quer perante o pessoal que integrar o quadro respetivo;
   d) Obrigação de prestação de serviços não programados, de caráter extraordinário, mediante solicitação prévia da INCM, nos termos previstos no presente Caderno de Encargos;

e) Executar pontualmente todos os serviços, com a eficácia, cuidado, diligência e competência exigíveis para a boa prestação dos serviços;

f) Assegurar o aprovisionamento das matérias-primas, bebidas e demais produtos necessários à prestação de um serviço eficaz;

g) Assegurar a qualidade, quantidades e composição dos géneros alimentares em cada refeição;

h) Conservar os géneros alimentares em boas condições de segurança alimentar e confecioná-los em bom estado e com boa qualidade, rejeitando os géneros alimentares que não se encontrarem em boas condições de higiene e segurança alimentar, encaminhando-os para os resíduos previstos na alínea k);

i) Fornecer todos os guardanapos e o conjunto de talheres devidamente empacotados em saquetas, bem como os toalhetes para tabuleiros para uso dos utentes dos refeitórios.

j) Manter as cozinhas, designadamente o piso, salas dos refeitórios e demais dependências, bem como todos os equipamentos, utensilagem e linhas de "self-service" em perfeito estado de conservação, higiene e limpeza;

k) Assegurar a gestão equilibrada dos recursos colocados à sua disposição, nomeadamente através da utilização razoável da água, gás e eletricidade contribuindo, dessa forma, para melhorar a eficiência ao nível da utilização dos recursos e gestão da sustentabilidade, nos termos previstos nas cláusulas 43 e 44, sem comprometer a qualidade do serviço e as condições de higiene e limpeza previstas no contrato

l) Cumprir o Plano de Redução de Consumos de água e gás apresentado sem comprometer a qualidade dos serviços prestados na confeção de refeições, limpeza e higienização previstos no contrato;

m) 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;

n) Informar a INCM do nome da entidade que vai realizar a recolha de óleos alimentares usados, assim como remeter cópia da autorização da mesma para a gestão de resíduos e se aplicável alvará de transporte;

o) Entregar, no prazo de 15 (*quinze*) dias, uma cópia da guia de acompanhamento de resíduos dos óleos alimentares;

p) Participar à INCM as avarias que se verifiquem no equipamento e/ou outras anomalias que ocorram;

q) Afetar os recursos materiais e humanos necessários e adequados ao bom cumprimento da prestação de serviço, devendo estes ser devidamente qualificados, ter o perfil e demais requisitos necessários ao bom desempenho dos serviços;

r) Colocar à frente de cada refeitório um encarregado (a) de reconhecida competência e que esteja em condições de bem o dirigir;

s) Nomear um Delegado com plenos poderes para o representar em todos os atos comuns;

t) Cumprir com todas as obrigações relativas à proteção e condições de trabalho e saúde do seu pessoal;

u) Apresentar à INCM fichas de aptidão médica do pessoal em serviço, no âmbito da medicina ocupacional;

v) Aplicar e fazer aplicar as disposições de natureza fiscal, de segurança social ou outras que venham a ser impostas;

w) Garantir a boa apresentação de todo o pessoal, fornecendo-lhes, para esse efeito, uniformes, fardas e roupas adequadas à função;

x) Manter a disciplina e a ordem dentro das instalações;

y) Garantir o controlo bacteriológico periódico das instalações, a efetuar com periodicidade semestral, se outra não for exigida pela INCM, por laboratório de reconhecida competência e idoneidade, enviando para a INCM cópia dos resultados;

z) Comunicar por escrito todas as reclamações, propostas ou pedidos de esclarecimento durante a prestação do contrato, só podendo estas ser concretizadas após autorização expressa da INCM;

aa) Comunicar de imediato à INCM quaisquer aspetos que possam comprometer ou afetar o cumprimento integral do Contrato.

bb) Comunicar todas as alterações estatutárias da sociedade verificadas durante a execução do contrato, referentes a poderes de representação, nome ou denominação social e mudança da sede social;

cc) Fornecimento da palamenta, sendo que a sua reposição durante o período de vigência do contrato 7será da responsabilidade do adjudicatário.

dd) Restituir à INCM, no termo do contrato, as instalações, a palamenta e os demais equipamentos em bom estado, ressalvados o desgaste e deterioração causados pelo uso normal;

ee) Disponibilizar as sobras das refeições e das máquinas de venda automática ou de outros protocolos que venham a ser celebrados com o mesmo âmbito;

ff) Comprometer-se que os seus colaboradores a prestar serviços nas instalações da INCM, cumprirão todas as regras das Boas Práticas de Ambiente, Segurança e Higiene no Trabalho, que podem ser consultadas em http://www.incm.pt/site/respsocial_ambsust.html;

gg) Cumprir a legislação aplicável em matéria de Saúde, Higiene e Segurança no Trabalho e a não recorrer, a:

i. trabalho infantil, tal como definido pela Organização Internacional do Trabalho;

ii. qualquer forma de trabalho forçado, conforme consagrado na Declaração Universal dos Direitos do Homem;

iii. discriminação dos seus trabalhadores em função de sexo, religião, estado civil, situação familiar, idade, nacionalidade, origem étnica, deficiência, convicções políticas ou ideológicas, filiação sindical ou qualquer outro critério.

hh) A substituição de encarregados(as), chefes de cozinha e cozinheiros, por iniciativa do adjudicatário, carece de autorização da INCM.

ii) A substituição prevista no número anterior tem que ser comunicada à INCM com trinta dias de pré-aviso, relativamente à data da produção de efeitos.

jj) A INCM reserva-se o direito de exigir a substituição do cozinheiro, técnicos, encarregados, chefes de cozinha e demais pessoal, se achar conveniente, nomeadamente, para assegurar um nível de qualidade e/ou celeridade que a execução do contrato exige, devendo estas substituições ocorrer no período máximo de dez dias úteis a partir da comunicação da INCM.

Cláusula 4.º

Obrigações principais da INCM

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 INCM as seguintes obrigações principais:

a) Obrigação de remunerar os serviços prestados de acordo com as condições acordadas;

b) Colocar à disposição do concessionário as instalações, equipamentos de sua propriedade e material necessário à prestação dos serviços contratados;

c) Fornecer água, gás e eletricidade;

d) Proceder às reparações e substituições dos equipamentos, quando comprovada a sua absoluta necessidade, salvo se comprovada a intencionalidade do estrago ou da destruição em causa, por parte do pessoal a cargo do adjudicatário;

e) Promover a ações de desinfestação, nomeadamente de desbaratização e desratização nas instalações dos refeitórios, sempre que tal se torne necessário, as quais poderão ser realizadas durante o fim de semana e feriados;

f) Prestação da colaboração e informações necessárias para a boa execução dos serviços pelo adjudicatário.

Cláusula 5.º

Prazo de vigência do contrato

1. Sem prejuízo da manutenção das obrigações acessórias que perdurem para além da data de cessação do Contrato, este vigora por 1 (um) ano a contar da data da respetiva assinatura, podendo ser prorrogado por igual período de 1 (um) ano, até ao máximo de 2 (dois) anos, sendo a sua renovação expressamente comunicada por escrito, com uma antecedência mínima de 60 (sessenta) dias.
2. Independentemente de não se ter completado o período referido no número anterior, o contrato cessará a sua vigência quando os pagamentos ao adjudicatário perfaçam o valor de ***1 910 100,96€*** (***um milhão novecentos e dez e cem euros e noventa e seis cêntimos),*** sem IVA incluído.

Cláusula 6.º

Locais e horários da prestação de serviços

1. Os bens e serviços objeto do contrato poderão ser efetuados nas seguintes instalações:
   i. Casa da Moeda - Av. António José de Almeida, 1000-042 Lisboa
   ii. Imprensa Nacional - Rua da Escola Politécnica, 135, 1250-100 Lisboa
2. O número de edifícios, bem como o local das instalações, podem sofrer alterações, aumentando, diminuindo ou suspendendo-se temporariamente, no período de vigência do contrato, com a

consequente e proporcional alteração do respetivo preço, salvaguardando os limites decorrentes da legislação em vigor.

Cláusula 7.º

Alterações nas Instalações e encerramento para obras ou outros motivos

1. Caso a INCM venha a alterar as instalações descritas no presente caderno de encargos, o adjudicatário obriga-se, em conformidade, a proceder aos correspondentes ajustamentos e a rever o preço a pagar pela efetivação dos serviços, tendo em conta as alterações verificadas.
2. Caso ocorra alteração ou redução de instalações, será concedido um período de adaptação ao adjudicatário, o qual não deverá exceder os 30 (trinta) dias após aviso da INCM por carta registada. Durante este período, o adjudicatário não estará obrigado a atualizar os valores da faturação.
3. Caso venha a ocorrer o encerramento temporário de algum dos refeitórios ou edifícios da INCM por motivos de obra ou outras circunstancias que possam ser antecipadamente previstas, o adjudicatário será disso informado com pelo menos 30 (trinta) dias de antecedência, ocorrendo, em consequência, a suspensão do contrato de fornecimento de refeições relativamente ao refeitório que estiver em causa, bem como, dos respetivos encargos económicos para a INCM.

Cláusula 8.º

Preço base

1. Pela prestação dos serviços e fornecimento dos bens objeto do contrato, a INCM dispõe-se a pagar como valor máximo para os 36 (*trinta e seis*) meses, o montante total de ***1 910 100,96€*** **(*um milhão novecentos e dez e cem euros e noventa e seis cêntimos)*,** não incluindo o imposto sobre o valor acrescentado (IVA).

2. O valor acima referido, encontra-se repartido pelos seguintes serviços a prestar:

   a) ***Preço total das refeições:*** valor máximo para os 36 (*trinta e seis*) meses que a INCM se dispõe a pagar é de *1 666 875,00€* (*um milhão seiscentos e sessenta e seis mil oitocentos e setenta e cinco euros*).

      i. O preço unitário por refeição, que a INCM se dispõe a pagar é de 6.25€ *(seis euros e vinte e cinco cêntimos*).

b) ***Preço total dos Descartáveis:*** valor máximo para os 36 (*trinta e seis*) meses que a INCM se dispõe a pagar é *60 000,00€* (*sessenta mil euros*).

i. O preço unitário por cada opção, não pode ser superior aos seguintes valores:

Produtos	Preço unitário máximo
Descartáveis Sopa + tampa	0,50 €
Descartáveis Salada + tampa	0,50 €
Descartáveis metálicos + tampa	0,50 €

c) ***Preço dos Produtos nas Máquinas de Venda Automática:*** valor máximo para os 36 (*trinta e seis*) meses que a INCM se dispõe a pagar é de *160 380,96€* (*cento e sessenta mil trezentos e oitenta euros e noventa e seis cêntimos*).

i. Os preços dos produtos das máquinas de venda automáticas, não podem exceder (*cobrados e comparticipados*) o valor máximo de:

Produtos	Preço unitário máximo
Sandes de manteiga	0,37 €
Sandes chouriço	0,55 €
Sandes fiambre c/ manteiga	0,60 €
Sandes queijo	0,55 €
Águas com gás	0,50 €
Sumos 0,20 cl s/gás	0,50 €
Fruta (inteira)	0,40 €
Bolachas	0,40 €
Bolos	0,60 €
Sumos Néctar	0,85 €
Barras cereais	0,75 €
Iogurtes	0,50 €
Leite c/ e s/ chocolate	0,50 €
Sandes pão integral	0,55 €
Líquidos (café, galão, chocolate, ...)	0,30 €

d) ***Preço total do Catering:*** valor máximo para os 36 (*trinta e seis*) meses que a INCM se dispõe a pagar é de *22 845,00€* (*vinte dois mil oitocentos e quarenta e cinco euros*).

ii. O preço unitário por cada opção, não pode ser superior aos seguintes valores:

	De acordo com a Cláusula 45º do Caderno de Encargos	Preços unitários propostos de acordo com o n.º de participantes			
		Até 20	21 a 50	51 a 100	+ 100
COFFE BREAK	**Opção Coffee break A** (mini pastelaria, salgados, sumos, café/chá, guardanapos e copos)	6,50 €	6,00 €	5,50 €	5,00 €
	Opção Coffee break B (coffee break A, mini croissants/bolas com queijo ou fiambre e fruta)	8,50 €	8,00 €	7,50 €	7,00 €
	Opção Coffee break C (coffee break A, atoalhados e louça)	7,50 €	7,00 €	6,50 €	6,00 €
	Opção Coffee break D (coffee break B, atoalhados e louça)	9,50 €	9,00 €	8,50 €	8,00 €
	Opção Coffee break E (coffee break C, colaborador, deslocação)	11,00 €	10,50 €	10,00 €	9,50 €
	Opção Coffee break F (coffee break D, colaborador, deslocação)	13,00 €	12,50 €	12,00 €	11,50 €

iii. Pelo cumprimento das obrigações previstas no presente caderno de encargos, a INCM deve pagar ao adjudicatário o valor resultante da multiplicação dos preços unitários constante da proposta adjudicada para o tipo de refeição servida pelo número de participantes, acrescido do IVA que for legalmente devido.

3. As quantidades estimadas indicadas no presente procedimento possuem natureza meramente indicativa para o período de vigência do contrato, não consubstanciando qualquer vinculação relativa à aquisição de quantidades mínimas por parte da INCM.

Cláusula 9.º

Preço contratual

1. Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a INCM deve pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço referido no número um inclui todos os custos, encargos e despesas incorridas pelo adjudicatário inerente ao fornecimento dos bens e à prestação dos serviços.
3. Anualmente, pode haver lugar a revisão/atualização dos preços contratados mediante acordo entre as partes, com base no índice de preços do consumidor (IPC) publicada anualmente pelo INE.

4. A proposta de revisão de preços mencionada no ponto anterior, deverá ser comunicada à INCM por escrito, com 60 (*sessenta*) dias de antecedência relativamente à data proposta para a produção dos respetivos efeitos.

Cláusula 10.º

Condições de faturação e pagamento

1. Os pagamentos das quantias devidas pela INCM serão efetuados mensalmente, no prazo de 60 (*sessenta)* dias, após a data de receção da fatura na INCM, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Caso a INCM efetue o pagamento das faturas num prazo 30 dias inferior ao estabelecido no nº 1, terá direito a um desconto financeiro de 1,5%, sobre o valor da respetiva fatura.
3. Sempre que se verificar a aplicação ao adjudicatário de quaisquer penalidades previstas no presente caderno de encargos, as mesmas serão deduzidas aos valores faturados, emitindo-se os necessários documentos contabilísticos de suporte.
4. O pagamento será efetuado por transferência bancária para a conta a indicar pelo adjudicatário.
5. Considera-se como data de pagamento a data em que a INCM ordenar a transferência bancária.
6. Quaisquer pagamentos antecipados relativamente à entrega dos bens, pagamentos contra a entrega dos bens ou prévios à assinatura do correspondente protocolo de aceitação, só serão efetuados com a contrapartida de uma garantia bancária ***on first demand***, conforme minuta em ANEXO I (GB), de igual montante, válida até 30 dias depois da data de entrega, prestada e comprovada antes de se efetuar o respetivo adiantamento/pagamento.
7. Em caso de atraso no cumprimento das obrigações pecuniárias por parte da INCM, o adjudicatário tem direito a juros de mora sobre o montante em dívida, de acordo com a taxa legal em vigor.

Cláusula 11.º

Execução da caução

1. A caução prestada para o bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, nos termos do Programa do Concurso, pode ser executada pela INCM, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo prestador de serviços das obrigações contratuais ou legais, incluindo o

pagamento de penalidades, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.

2. A resolução do contrato pela INCM não impede a execução da caução.
3. A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o adjudicatário na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 10 (dez) dias após a notificação da INCM para esse efeito.
4. A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295º do Código dos Contratos Públicos e restante legislação em vigor.

Cláusula 12.º

Seguro e responsabilidade civil

1. O adjudicatário é responsável pela reparação de quaisquer prejuízos causados nas instalações, no equipamento ou no material da INCM, bem como pela reparação de quaisquer prejuízos causados a terceiros, pelo pessoal afeto à prestação dos serviços objeto do contrato.
2. O adjudicatário obriga-se a efetuar e a manter em vigor durante a vigência do contrato, um programa de seguros adequados à atividade, abrangendo nomeadamente:
    a) Seguros de Acidentes de Trabalho e Doenças Profissionais para todos os seus trabalhadores e colaboradores afetos à prestação de serviços, de harmonia com as leis vigentes quanto a esta matéria;
    b) Seguro de Responsabilidade Civil que cubra a responsabilidade civil num valor igual ou superior a € 4.000.000,00.
3. O seguro indicado na alínea b) do número anterior deve incluir, para além de outros, riscos de intoxicação alimentar, os danos, imputáveis ao adjudicatário, decorrentes de explosão, incêndio, danos por água, inundações ou outros riscos, nos edifícios onde se localizam os refeitórios e as máquinas de venda automática.
4. O adjudicatário obriga-se a apresentar à INCM, no prazo de três dias após a assinatura do contrato, cópia da(s) apólice(s) do(s) seguro(s) referidos no n.º 2.
5. O adjudicatário obriga-se a apresentar à INCM, anualmente, cópia das apólices dos seguros referidos no n.º 2 e respetivos recibos de pagamento.

Cláusula 13.º

Dever de Confidencialidade

1. As partes comprometem-se a garantir a confidencialidade e proteção da informação identificada como protegida, confidencial ou com outra expressão de igual significado, que lhes seja revelada, ao abrigo ou relacionado com a execução do contrato ou com a finalidade fixada no n.º 3 da presente Cláusula.
2. Por informação protegida ou confidencial, adiante designada globalmente por "Informação", entende-se toda a informação, de qualquer natureza (quer seja oral, escrita, eletrónica ou sob qualquer outra forma), direta ou indiretamente relacionada com a INCM, seus clientes ou utilizadores, ativos, passivos ou assuntos financeiros, disponibilizadas pela mesma ou em seu nome, juntamente com qualquer informação resultante e quaisquer análises, compilações, estudos ou outros materiais preparados pelo Adjudicatário ou em seu nome, e que contenham ou reflitam de outro modo ou sejam geradas (na totalidade ou em parte) a partir de tal informação.
3. A informação divulgada pela INCM tem como finalidade exclusiva a execução da prestação de serviços de Limpeza, Higienização e Desinfeção da INCM, ou serviços relacionados, pelo que o Adjudicatário deverá garantir o sigilo relativamente a toda a informação referida no número anterior, obrigando-se a não usar, divulgar ou ceder a qualquer título a informação divulgada pela INCM para qualquer outra finalidade distinta da aqui estipulada, salvo autorização por escrito desta última.
4. O Adjudicatário obriga-se (i) a adotar todas as medidas necessárias para impedir o uso indevido da informação por qualquer pessoa que a ela não tenha necessidade de ter acesso e (ii) a assegurar os meios adequados à prevenção do extravio ou perda da informação, comunicando sempre à INCM a ocorrência de incidentes desta natureza, ainda que esta comunicação não exclua a sua responsabilidade.
5. O Adjudicatário obriga-se a restituir (i) qualquer cópia, excerto ou parte dos elementos da Informação referidos no n.º 2, no prazo de 8 (oito) dias, após solicitação escrita da INCM, bem como (ii) toda a informação divulgada pela INCM findo o presente acordo, após solicitação escrita deste.
6. A Informação é propriedade exclusiva da INCM ou de terceiras entidades, pessoas singulares ou coletivas que com esta mantenham relações comerciais ou outras.
7. A divulgação da Informação ao Adjudicatário não lhe concede qualquer direito de propriedade intelectual, nem legitimidade para requerer proteção sobre quaisquer direitos ou licença sobre qualquer registo ou pedido de registo de direito de propriedade industrial relacionado com aquela informação.

8. A INCM não se responsabiliza, direta ou indiretamente, no âmbito do presente acordo, pela eventual violação de direitos de terceiros, designadamente, em sede de direitos de autor ou de propriedade industrial, por parte do Adjudicatário.
9. O Adjudicatário aceita e reconhece que o presente acordo não limita o direito da INCM de modificar a respetiva informação, sem disso lhe dar prévio conhecimento.
10. Tais modificações não implicam qualquer responsabilidade para a INCM, nem a obrigam a desenvolver, anunciar, entregar, manter ou financiar quaisquer produtos ou planos de negócio baseados naquela Informação.
11. O Adjudicatário deve limitar a divulgação da Informação aos seus trabalhadores, colaboradores ou entidades subcontratadas, no âmbito do estritamente necessário à finalidade prevista no presente acordo, fornecendo-lhes as instruções adequadas a esse efeito e celebrando com estes equivalente compromisso escrito de confidencialidade, sendo integralmente responsável perante a INCM quanto ao cumprimento, por aqueles, dos compromissos ora fixados, podendo este, a todo o tempo, exigir ao Adjudicatário prova da celebração daqueles acordos.
12. O presente acordo entra em vigor na data da sua assinatura por ambas as partes, ficando o Adjudicatário vinculado ao presente compromisso de confidencialidade por um período de 15 (quinze) anos, contados desde a data da última divulgação de Informação ao abrigo do presente acordo, com exceção da informação relativa a dados pessoais, cuja confidencialidade não tem termo.
13. Exclui-se do dever de confidencialidade previsto na presente Cláusula qualquer elemento da Informação: (i) cuja divulgação tenha sido expressamente autorizada pela INCM; (ii) que até ao momento da divulgação tenha sido publicado, tornado público ou que, de outra forma não possa ignorar-se pertencer ao domínio público; (iii) tornado público após a divulgação ou pertencente ao domínio público por motivo não imputável ao Adjudicatário, a título de dolo ou negligência; (iv) que o Adjudicatário possa provar, por exibição de suporte escrito, ter na sua posse em momento prévio ao seu recebimento por parte da INCM; (v) recebida pelo Adjudicatário de terceiros sem dever de confidencialidade, desde que estes tenham o direito de fornecer essa informação e que a mesma não tenha sido obtida por estes direta ou indiretamente da INCM sob condição de confidencialidade; (vi) que o Adjudicatário seja obrigado, por lei ou decisão judicial, a divulgar, desde que este notifique imediatamente a INCM e coopere de forma razoável com os esforços empreendidos por este para contestar ou limitar o âmbito de tal divulgação; (vii) que seja desenvolvida de forma independente pelo Adjudicatário.

14. O ónus da prova de todas as exceções à obrigação de confidencialidade previstas no número anterior recai sobre o Adjudicatário.
15. O não cumprimento da obrigação consagrada na presente Cláusula constitui o Adjudicatário na obrigação de indemnizar a INCM por todas e quaisquer perdas, danos, responsabilidades, reclamações e despesas daí decorrentes.
16. O valor resultante das indemnizações aplicáveis ao Adjudicatário, por força do disposto dos dois números antecedentes, não pode ser superior ao valor contratual.

Cláusula 14.ª

Privacidade de dados pessoais

1. O tratamento de dados pessoais obedecerá ao disposto no Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados (Regulamento (EU) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016), sendo os mesmos utilizados exclusivamente para os fins decorrentes do presente procedimento, seja na fase da formação do contrato, seja na fase da respetiva execução.
2. No âmbito de execução do presente contrato, no caso de se verificar tratamento de dados pessoais, deve ser regulado mediante acordo, nos termos do n.º 3 do artigo 28.º do Regulamento UE 2016/679, o qual vincula o adjudicatário, como subcontratante, por conta do responsável pelo tratamento (ANEXO II - "Acordo de Subcontratação de tratamento de Dados Pessoais").

Cláusula 15.º

Certificações e auditorias

Caso o adjudicatário não seja detentor de certificação em alguma das normas NP EN ISO 9001:2008 Sistema de Gestão da Qualidade; NP EN ISO 14001:2004 Sistema de Gestão Ambiental, ou NP EN ISO 22000:2005 Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, ou equivalentes, aceita sujeitar-se à realização de auditorias, por parte da INCM, ao abrigo dos requisitos destes normativos.

Cláusula 16.º

Formação e Sensibilização

O Adjudicatário compromete-se a participar ou fazer participar os seus trabalhadores, colaboradores e entidades subcontratadas nas ações de formação que sejam promovidas pela INCM com vista a acautelar a segurança da informação, a área ambiental, Plano de Segurança Interno, entre outra que seja relevante para o bom funcionamento da INCM.

Cláusula 17.º

Utilização dos sistemas de informação

Caso a execução do contrato implique o acesso às instalações e a eventual utilização dos sistemas de informação da INCM por colaboradores ou subcontratados do adjudicatário, estes comprometem-se a observar o integral cumprimento das regras de utilização dos sistemas de informação em vigor na INCM.

Cláusula 18º

Patentes, licenças e marcas registadas

1. São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
2. Caso a INCM venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário indemniza-a de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for.

Cláusula 19.º

Valores éticos

O adjudicatário assume, ainda, o compromisso de observar os valores éticos consagrados no Código de Ética e de Conduta da INCM, que se encontra disponível no site https://www.incm.pt/portal/arquivo/incm/Codigo_Etica_e_Conduta.pdf.

Cláusula 20.º

Boas Práticas de Ambiente, Segurança e Saúde no Trabalho

Caso a execução dos serviços implique o acesso às instalações por colaboradores ou subcontratados do adjudicatário, estes comprometem-se a observar o integral cumprimento das Regras das Boas Práticas de Ambiente, Segurança e Saúde no Trabalho, ANEXO III, que podem ser consultadas em https://www.incm.pt/portal/arquivo/sustentabilidade/boas_praticas.pdf.

Cláusula 21.º

Casos fortuitos ou de força maior

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, designadamente greves ou outros conflitos coletivos de trabalho, pandemias, atos de terrorismo fenómenos da natureza, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.
2. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte no prazo máximo de 3 (três) dias a contar da data da ocorrência, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.
3. Caso a impossibilidade de execução do contrato, em resultado de caso fortuito ou de força maior, se prolongue por mais de 8 (oito) dias, qualquer das partes pode proceder à respetiva resolução, mediante comunicação escrita enviada à outra parte.

Cláusula 22.º

Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou quaisquer direitos e obrigações decorrentes do contrato, sem autorização prévia da INCM.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:
   a) Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento;
   b) A INCM apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do CCP.

Cláusula 23.º

Modificações do contrato

1. A alteração do contrato a celebrar pode ser efetuada entre as partes, mas não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência, nos termos dispostos nos artigos 311.º e seguintes do CCP.
2. Qualquer alteração ao contrato deve constar de documento escrito, assinado por ambas as partes, e produz efeitos a partir da data da respetiva assinatura.
3. A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação à data em que se pretende ver introduzida a alteração.

Cláusula 24.º

Resolução do contrato e cessão de posição contratual por incumprimento do adjudicatário

1. O incumprimento, pelo adjudicatário de qualquer uma das obrigações emergentes do presente contrato ou caso os serviços prestados não possuam a qualidade esperada, poderá a INCM resolver o presente contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.
2. Sem prejuízo do disposto no número anterior a INCM, para além das situações previstas no número 5 da Cláusula 42.º, poderá resolver o contrato, designadamente nos seguintes casos:

    a) Se o adjudicatário violar de forma grave e reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem no âmbito do contrato;

    b) Se o adjudicatário se opuser à inspeção por parte do representante da empresa ou de entidade terceira por esta indicada;

    c) Se se verificar a utilização abusiva ou a deterioração anormal das instalações, equipamento e materiais da INCM, por parte do adjudicatário;

    d) Se ocorrerem por parte do adjudicatário situações enquadráveis nas penalizações previstas nos n.ºs 3 e 4 da Cláusula 42º sem que o mesmo tenha tomado as devidas medidas para as evitar e/ou solucionar.

e) Se ocorrer por parte do adjudicatário a infração ao disposto em qualquer das alíneas c), d) ou e) do n.º 7 da Cláusula 36.º que não seja reposta nos termos previstos na presente Cláusula.

3. Sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no Caderno de Encargos, caso o adjudicatário não cumpra qualquer das obrigações para si emergentes do contrato, será notificado por escrito, pela INCM, para proceder ao respetivo cumprimento no prazo máximo de 30 dias úteis após a receção da referida notificação.
4. Caso a situação de incumprimento se mantiver, decorrido o prazo indicado no número anterior, poderá a INCM resolver o contrato, através de carta registada com aviso de receção, com efeitos à véspera da data do início de execução do contrato subsequente a celebrar com o mesmo objeto com o cessionário ou novo adjudicatário;
5. Alternativamente, sempre que se verifique qualquer das situações previstas nos n.ºs 1 e 2 da presente Cláusula, nos n.ºs 3 e 4 da Cláusula 42º ou qualquer outra prevista na lei que permita a resolução do contrato a título sancionatório, pode a entidade contratante optar pela aplicação do regime da cessão da posição contratual prevista no artigo 318.º-A do CCP, caso em que o adjudicatário cederá a sua posição contratual ao concorrente que a entidade adjudicante indicar, de acordo com a ordem sequencial decorrente da classificação final do presente procedimento.
6. A resolução do contrato, por incumprimento pelo adjudicatário, determina a execução da garantia bancária prestada, a favor da INCM, sem mais formalidades.

Cláusula 25º

Deveres de informação

1. Qualquer uma das partes deve informar a outra de quaisquer circunstâncias que cheguem ao seu conhecimento e possam afetar os respetivos interesses na execução do Contrato, de acordo com a boa fé, no prazo de 10 (dez) dias a contar do respetivo conhecimento.
2. Em especial, cada uma das partes deve avisar de imediato a outra parte de quaisquer circunstâncias, constituam ou não força maior, que possivelmente impeçam o cumprimento ou o incumprimento tempestivo de qualquer uma das suas obrigações.

Cláusula 26.º

Gestão do contrato

O adjudicatário deve nomear e identificar um gestor de contrato (*por lote, se aplicável*), cujos contactos devem ser facultados à INCM, bem como comunicar quaisquer alterações relativamente à sua nomeação.

Cláusula 27.º

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 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 28.º

Legislação e foro competente

1. Ao presente procedimento aplica-se supletivamente o disposto no CCP, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, republicado em anexo ao Decreto-Lei n.º 278/2009, de 2 de outubro, na redação atual, e restante legislação em vigor, o qual prevalece sobre as disposições que lhe sejam desconformes.
2. Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

PARTE II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Cláusula 29.º

Especificações técnicas dos bens e serviços associados

1. Compete ao adjudicatário executar os seguintes serviços:
   a) A gestão dos refeitórios da INCM, com fornecimento diário de refeições de almoço e de jantar em ambos os refeitórios e no espaço reservado à PSP;

b) A gestão das máquinas de venda automática, da propriedade do adjudicatário, garantindo o seu abastecimento regular diário e normal funcionamento.

2. Os serviços previstos nas alíneas anteriores serão prestados de segunda a sexta-feira, com exceção dos feriados e dias em que a INCM conceda dispensa generalizada de trabalho.
3. Para os devidos efeitos o número de dias úteis estimado por ano deverá ser 254 dias.
4. O concorrente a quem seja adjudicado este contrato passará a designar-se por concessionário.

Cláusula 30.º

Refeições

1. Todas as refeições serão confecionadas nas instalações próprias, existentes nos edifícios da INCM, sitos em Lisboa na Rua da Escola Politécnica, adiante designado por Refeitório IN e na Avenida José de Almeida, adiante designado por Refeitório CM.
2. Para efeito de apreciação de custos deverão ter-se por referência em separado e por dia:
    - 40 almoços e 20 jantares referentes ao Refeitório IN;
    - 230 almoços e 60 jantares referentes ao Refeitório CM.
3. O número de refeições supra indicado é meramente indicativo e tem base numa média estimada de refeições habitualmente servidas nos refeitórios da INCM.
4. A entidade adjudicante não garante a manutenção destes números, uma vez que está na disponibilidade exclusiva de cada utente, não controlada nem influenciada pela entidade adjudicante, o consumo ou não das suas refeições nos refeitórios objeto do contrato a celebrar, não havendo lugar a qualquer indemnização ao adjudicatário ou reequilíbrio financeiro do contrato com fundamento na não verificação dos mesmos.

Cláusula 31.º

Máquinas de venda automática

1. Deverão ser instaladas:
    - 8 (oito) máquinas na CM;
        i. 4 (quatro) de alimentos sólidos;
        ii. 4 (quatro) de bebidas,

- 4 (quatro) máquinas na IN;
    i. 2 (duas) de alimentos sólidos
    ii. 2 (duas) de bebidas;

2. As máquinas a instalar serão propriedade do concessionário, podendo ser customizadas com o logótipo da INCM;
3. Cabe ao concessionário fornecer as matérias-primas, confecionar os produtos nas instalações dos refeitórios da entidade adjudicante e proceder ao seu correto embalamento para abastecimento das máquinas, efetuar o respetivo abastecimento, assegurando que as mesmas não deixam de disponibilizar diariamente dentro do horário das 8h às 17h aqueles produtos;
4. Cabe igualmente ao concessionário manter as máquinas em pleno funcionamento, assegurando a limpeza e higienização diária das máquinas, e respetiva manutenção necessária.
5. Em caso de avaria, o concessionário deverá reparar ou substituir a máquina por uma equivalente no prazo de 48 horas;
6. Cada máquinas de venda automática deve ter moedeiro e um leitor de cartão de pagamento sem dinheiro, ou seja pagamento sem contacto (NFC, MBWAY, QR Code, entre outros).
7. Durante o período de vigência do contrato, os cartões a serem utilizados nas máquinas de venda automática serão os cartões de controlo de acessos dos colaboradores da INCM com banda magnética.
8. Caso estes cartões venham a ser substituídos por outros com chips contact e contactless, durante o período de vigência do contrato, as máquinas em causa deverão estar preparadas para funcionar mediante leitura destes cartões.
9. A decisão dos leitores de cartões de tecnologia híbrida são:
    a) Smartcard (chip contacless) – "mifare standard 4kByte card IC" (standard card IC MF1 IC S70).
10. O *Software* das máquinas de venda automática deve permitir à INCM o acesso ao histórico de todos os consumos, relativamente a cada cartão bem como os respetivos carregamentos;
11. A segurança dos dados deverá ser garantida através de um sistema de senhas, dados encriptados e cruzamento de informação.
12. Caso a INCM venha a optar por uma solução alternativa do adjudicatário para o uso das máquinas de venda automática, o adjudicatário deverá disponibilizar opções alternativas, sem custos, para os colaboradores.

Cláusula 32.º

Serviços extraordinários de Natureza Similar

1. O adjudicatário fica obrigado, a prestar serviços da mesma natureza dos contratados, de caráter extraordinário, caso a INCM lhe solicite a prestação dos referidos serviços, após o envio e aceitação do respetivo orçamento.
2. Com a antecedência mínima de 48 horas, a INCM pode solicitar ao adjudicatário a prestação de serviços referidos no número anterior, devendo indicar a data, o período, o local, tipo, características dos serviços, de acordo com o Caderno de Encargos.
3. Em casos de maior urgência e por motivos imprevistos, o aviso prévio referido no número anterior poderá ser reduzido, por acordo entre as partes.

Cláusula 33º

Preços e Faturação

1. Não há lugar a recebimento de qualquer valor na linha, relativamente às refeições servidas aos trabalhadores, estagiários, trabalhadores temporários e aposentados da INCM, exceto no que se refere à aquisição de "extras", conforme tabela constante no Anexo B do presente caderno de encargos.
2. Os beneficiários filhos dos trabalhadores e dos aposentados pagam na linha um valor subsidiado (inferior ao preço da refeição acordado).
3. O preço de venda aos trabalhadores da INCM dos produtos existentes nas máquinas de venda automática é também um valor subsidiado (inferior ao preço acordado com o concessionário).
4. Às pessoas externas à INCM, não incluídas nos pontos anteriores, com autorização para utilização dos refeitórios da INCM, será cobrado na linha o preço total da refeição.
5. A diferença de preço entre os valores cobrados na linha pelas refeições e pelos produtos referidos nos números 2 e 3 e os valores acordados com o concessionário, bem como o valor das refeições previstas no número 1, serão regularizados através de fatura mensal.
6. O controlo dos produtos vendidos nas máquinas de venda automática será efetuado diretamente pelo concessionário que mensalmente apresentará a listagem e quantidade e preços cobrados pelos produtos vendidos para cálculo do respetivo valor de acerto a faturar à INCM.

7. O controlo das refeições servidas nos refeitórios da INCM será efetuado através de registo no sistema informático próprio da INCM, pelo que no caso de o concessionário utilizar qualquer outro sistema de registo deverá o mesmo assegurar a plena compatibilidade com o sistema existente da INCM.

Cláusula 34.º

Requisitos gerais da prestação do serviço

1. Constituem requisitos gerais da prestação do serviço que o concessionário deverá cumprir os seguintes:
   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 INCM, 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 da INCM;
   d) Assegurar que a confeção dos alimentos colocados nas máquinas de venda automática é efetuada nas instalações dos refeitórios da INCM;
   e) Assegurar carga e descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre a cozinha e o e o espaço destinado às refeições da PSP, no refeitório da CM;
   f) Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos de acordo com o preconizado pelo Regulamento (CE) 852/2004 relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios e do Regulamento (CE) 853/2004 relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios de origem animal, com as actualizações em vigor
   g) Garantir o fornecimento das refeições confecionadas atendendo aos dias e horários definidos pela INCM;
   h) 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;

i) Implementar, após prévia aprovação da INCM, o Sistema de Gestão de Qualidade *e* o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo), baseado nos 7 princípios descritos no Codex Alimentarius (Anexo F).

j) O concessionário deve garantir, durante a vigência do contrato, que tem implementadas mediadas que previnam e/ou minimizem o risco de contaminação intencional dos produtos usados na confeção das refeições, nomeadamente a utilização de ingredientes fraudulentos (Food Defense).

2. O concessionário obriga-se a apresentar à entidade adquirente, sempre que esta lhe solicite, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:

a) 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;

b) 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;

c) Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;

d) Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidos para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;

e) Documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos, de acordo com o preconizado pelo Regulamento (CE) 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho;

f) Documentação que suporte o cumprimento dos normativos aplicáveis em matéria de sanidade do pessoal afeto à atividade. (Fichas de Aptidão Médica);

g) Informação sobre a presença de substâncias alergénicas nos ingredientes e produtos usados na confeção das refeições que possam causar alergias ou intolerâncias alimentares, de acordo com a legislação em vigor nesta matéria, nomeadamente o anexo II do Regulamento (CE) 1169/2011 e do Decreto Lei nº 26/2016 no que se refere à informação obrigatória.

h) Boletins analíticos das análises laboratoriais realizadas aos alimentos pelo adjudicatário, de acordo com um plano anual previamente aprovado pela INCM.

Cláusula 35º

Requisitos da confeção de refeições

Constituem requisitos da confeção de refeições que o concessionário deverá cumprir os seguintes:

a) Garantir que as refeições servidas nos refeitórios da INCM são confecionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e que respeitem os requisitos contratualmente fixados;

b) Garantir o cumprimento da lista dos alimentos autorizados e de acordo com o Anexo E do presente caderno de encargos;

c) Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do Anexo A do presente caderno de encargos;

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 INCM, 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;

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 INCM, sempre que por esta seja determinado;

k) Assegurar a recolha diária e conservação de amostras preventivas de géneros alimentícios pós-confeção que integram as refeições servidas no próprio dia para análises futuras, assegurando o seu armazenamento a temperaturas de refrigeração por um período até 3 dias;

l) Assegurar a realização quadrimestral das análises laboratoriais aos géneros alimentícios de acordo com um plano previamente acordado com a INCM;

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 36.º

Requisitos na elaboração de ementas

1. Cada refeição a fornecer será composta obrigatoriamente por:
   a) 1 pão carcaça ou 1 pão integral ou 2 fatias de pão de mistura com 15 gr;
   b) Sopa;
   c) Prato à escolha entre: peixe, carne, dieta, opção ovolactovegetariana ou bitoque de vaca, peru ou frango;
   d) Acompanhamento obrigatório de 1 legume cozido por dia (exemplo: feijão verde, brócolos, couve-flor, curgetes, ...);
   e) Mesa de saladas da época com pelo menos 6 variedades sendo que a alface, tomate, cenoura crua e azeitonas são elementos fixos e os restantes variáveis.
   f) Sobremesa à escolha entre: fruta da época, doce de colher, bolo, queijo fresco ou iogurte sólido líquido;
   g) Bebida à escolha entre: água mineral ou refrigerantes (unidade de 2,5 dl) ou cerveja com álcool/sem álcool ou vinho (garrafa de 2,5 dl);
   h) Chá verde em termo à descrição;
   i) Pacotes de molhos (ex. maionese, ketchup, mostarda.), pacotes de sal e pacotes de palitos disponíveis para consumo.
2. Considera-se prato de dieta, carne ou peixe grelhado ou cozido ou estufado simples em dias alternados.
3. No caso em que o utente não inclua bebida na refeição, pode servir-se de uma segunda sobremesa.
4. O utente poderá solicitar "extras" às refeições, devendo os mesmos ser-lhe fornecidos, pagando o utente na linha, sem intervenção da INCM e consequentemente sem faturação destes produtos à INCM.
5. A lista de extras encontra-se discriminada no Anexo B.
6. O concessionário poderá acrescentar extras aos mencionados no referido anexo, mediante o acordo da INCM, quando à sua tipologia e valor a aplicar.
7. Constituem requisitos na elaboração de ementas que o concessionário deverá cumprir:
   a) Elaborar as ementas em conformidade com o modelo definido pela entidade adquirente 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) Os pratos a incluir nas ementas deverão respeitar uma de rotatividade entre quatro a cinco semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios , evitando-se a sua repetição durante este período.

c) Após aprovação das ementas, o concessionário deve enviar à INCM, no prazo máximo de três dias úteis, a versão final das mesmas, juntamente com as fichas técnicas.

d) Elaborar para todos os pratos confecionados e constituintes de cada refeição uma Ficha Técnica que indique no mínimo uma descrição de ingredientes, a capitação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico, composição de nutrientes, descrição específica dos métodos de confeção, alergénios presentes (de acordo com anexo II do Reg. 1169/2011), método de empratamento do prato padrão.

e) Cumprir rigorosamente o constante da Tabela de Capitações com uma tolerância máxima de mais ou menos 5% (Anexo A);

f) Garantir a maior alternância possível entre pratos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);

g) Assegurar a publicitação das ementas no local que, para o efeito, lhe seja indicado pela INCM;

h) Garantir que no plano de ementas semanal sejam respeitadas as seguintes condições, nomeadamente:

   i. Dois dias por semana, o prato de peixe deverá ser composto por peixe fresco ou congelado em espécimes de entre os alimentos autorizados constantes do Anexo E;
   ii. Dois dias por semana, o prato de carne deverá ser de frango e peru;
   iii. Um dia com um prato de bacalhau constituído por, pelo menos, 40% de bacalhau em cada prato servido;

i) Garantir que no plano de ementas mensal sejam respeitadas as seguintes condições, nomeadamente:

   i. Dois dias de bacalhau à posta;
   ii. Dois dias com bife.

Cláusula 37.º

Requisitos de produtos a disponibilizar nas máquinas de venda automática

1. As máquinas de venda automática de comida deverão conter obrigatoriamente os seguintes produtos:
   a) Sandes de manteiga, fiambre com manteiga, queijo e chourição, fiambre de peru em pão integral ou de mistura, confecionadas nas instalações dos refeitórios da INCM;
   b) Bolos;
   c) Fruta fresca;
   d) Pacotes de leite simples e com chocolate, sumos, iogurtes sólidos e líquidos, normais e magros;
   e) Barras de cereais;
   f) Pacotes de bolacha.
2. O adjudicatário poderá incluir nas máquinas outros produtos com o prévio acordo da INCM, desde que se encontrem garantidos os produtos previstos no n.º 1.
3. As máquinas de venda automática de bebida deverão conter obrigatoriamente os seguintes produtos (com opção com e sem açúcar):
   a) Café curto;
   b) Café longo;
   c) Galão;
   d) Chocolate;
   e) Leite com Chocolate;
   f) Chá;
   g) Capuchino.
4. Devem ser efetuados, no mínimo, 3 carregamentos diários nas máquinas de sólidos: uma por volta das 8.00h, outra por volta das 10.00h e outra por volta das 16.00h.
5. Aquando dos carregamentos diários das máquinas de sólidos, devem ser verificadas as quantidades dos produtos das máquinas de líquidos quentes para que não faltem.
6. Os produtos devem ser frescos e confecionados diariamente.
7. Qualquer alteração à listagem de produtos descrita nos números 1 e 2 da presente Cláusula, terão de ser previamente autorizados pela INCM;

Cláusula 38.º

Requisitos de calendário e marcações

1. Os refeitórios e as máquinas de venda automática funcionarão de segunda a sexta-feira, com exceção dos feriados e dias em que a INCM conceda dispensa generalizada de trabalho, os quais serão previamente comunicados ao concessionário.

2. O serviço de refeições na linha de "self-service", destina-se a servir a seguinte média diária meramente indicativa de refeições:
   a) Refeitório IN: 40 almoços e 20 jantares;
   b) Refeitório CM: 230 almoços e 60 jantares;

3. Os horários serão os seguintes:
   a) Almoço na Casa da Moeda:
      i. Das 12.00h às 14.30h;
   b) Almoço na Imprensa Nacional:
      i. Das 12.00h às 14.15h;
   c) Jantar na Casa da Moeda:
      i. Das 19h30 às 20.30h.
   d) Jantar na Imprensa Nacional
      i. Das 19.45h às 20.45h.

4. No caso de futuras alterações de horários de trabalho, a INCM obriga-se a avisar o concessionário, com uma antecedência mínima de cinco dias úteis;
5. Os utentes deverão proceder à marcação do prato que escolheram para o almoço ou jantar, respetivamente, até às 10h ou até às 17h do próprio dia da refeição..
6. A marcação das refeições deverá ser realizada no portal do colaborador da INCM, via Web.
7. As ementas deverão ser disponibilizadas no portal do colaborador com o devido tempo de antecedência, para que o mesmo escolha a sua refeição e respetivo horário (almoço ou jantar).
8. O concessionário obriga-se a aceitar novas marcações, anular ou modificar as já existentes até às 10.30h (dez horas e trinta minutos) para almoço e até às 17.00h (dezassete horas) para o jantar, do próprio dia do serviço.

9. Deverá ser disponibilizado em cada refeitório postos POS ou equivalentes, para que os colaboradores possam efetuar o check-in e check-out da sua entrada/refeição com o seu cartão de identificação da INCM.
10. Cada colaborador no início da refeição terá de utilizar o seu cartão de identificação para efetuar o check-in da sua refeição. Este check-in permite que o pessoal da cozinha receba a informação da refeição que foi previamente marcada pelo colaborador.
11. No final da linha de refeição o colaborador passará novamente o seu cartão de identificação para efetuar o check-out da sua refeição.
12. Caso o colaborador na linha de refeição não tenha marcação prévia, este ficará sujeito ás refeições identificadas para colaboradores sem marcação.

Cláusula 39.º

Requisitos de higiene e limpeza

Constituem requisitos de higiene e limpeza que o concessionário deverá cumprir os seguintes:

a) Garantir uma periodicidade semestral nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à entidade adquirente;
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 garantindo 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 adquirente, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;
d) Diariamente, arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a INCM e com utilização de produtos e meios próprios;
e) Mensalmente, realização de uma limpeza e higienização profundas de cada refeitório a agendar conjuntamente com a INCM, , sem encargos adicionais para a INCM e com utilização de produtos e meios próprios;

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.

g) Enviar à INCM os resultados e respetivos relatórios de todas as análises supra referidas.

Cláusula 40.º

Pessoal afeto à atividade

1. O adjudicatário deve cumprir as seguintes obrigações relativas ao pessoal afeto à prestação do serviço:

a) Entregar o 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 INCM, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso ou mesmo requerer a substituição dos responsáveis ou outros elementos quando o entender conveniente;

c) Assegurar a presença efetiva e diária do quadro de pessoal aprovado. As faltas do pessoal, ainda que justificadas, para além de um máximo de 10% ao mês, serão consideradas como incumprimento contratual por parte do concessionário;

d) Assegurar um número adequado de colaboradores na linha a servir os pratos, durante todo período definido para o serviço de refeições;

e) Assegurar um número adequado de colaboradores a prestar apoio no refeitório e máquinas de venda automática, nomeadamente para a marcação das refeições, recolhas e tratamento das louças, limpeza das mesas, abastecimento das máquinas, carregamento dos cartões (se aplicável);

f) Assegurar a supervisão de toda a laboração dos refeitórios;

g) Assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao serviço, nomeadamente com as seguintes categorias profissionais e número mínimo de colaboradores por categoria:

Categorias Profissionais	Refeitório	
	CM	IN
Gestor de unidade, encarregado ou colaborador (m/f)	1	1
Chefe de cozinha (m/f)	1	-
Cozinheiro 1º (m/f)	1	2
Cozinheiro 2º (m/f)	1	-
Despenseiro (m/f)	1	-
Preparador de cozinha (m/f)	2	1
Empregadas de refeitório (m/f)	3	1

h) Os estagiários eventualmente ao serviço do adjudicatário na execução do contrato não poderão ser incluídos para efeitos de contabilização das categorias de mão-de-obra mencionadas no ponto anterior;

i) O número de trabalhadores propostos, não pode ser causa de um serviço de menor qualidade, nem prejudicar a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal;

j) O adjudicatário assegura a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivos de doença, férias ou qualquer outro impedimento, por um período superior a dois dias;

k) O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão), incluindo exames médicos para despiste de doenças infetocontagiosas transmissíveis através dos alimentos ou por contacto com os utentes;

l) O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser sujeito a controlo bacteriológico quadrimestral.

2. Sem prejuízo da possibilidade de resolução prevista na Cláusula 24.º por cada incumprimento verificado ao disposto nas alíneas c), d), e), g), i) e j) do número anterior, o adjudicatário pagará à INCM uma penalidade correspondente ao valor da uma retribuição mínima mensal garantida, no valor que estiver em vigor à data da verificação do incumprimento respetivo, por cada período de 10 dias seguidos ou interpolados, em que perdurar o incumprimento.

Cláusula 41.º

Acompanhamento e controlo da execução

1. A verificação do cumprimento das obrigações contratuais do adjudicatário durante toda a prestação de serviços é efetuada pela INCM, que nomeará um representante, que controlará periodicamente a execução do contrato.
2. A periodicidade desta fiscalização será semanal nos três primeiros meses do contrato e seguidamente mensal, desde que satisfeitos os requisitos exigidos pela INCM expressos no presente contrato, a qual será registada de acordo com o anexo C.
3. Caberá ao Coordenador do refeitório o controlo diário de toda a atividade desenvolvida e ligada aos refeitórios e máquinas de venda automática, e, caso identifique algum incumprimento, efetuará o respetivo registo de acordo com os dados constantes do anexo D, quando aplicável.
4. Para efeitos da fiscalização prevista no n. º2, serão considerados os incumprimentos referidos no n.º 3.
5. O concessionário obriga-se a aceitar a fiscalização e o controlo referidos no número anterior e a cumprir as diretivas que lhe forem indicadas pela INCM, pelo seu representante ou pelo Coordenador do refeitório, nomeadamente quanto aos seguintes aspetos:
   a) Verificação da qualidade e quantidade dos géneros incorporados nas refeições; mediante pesagem dos produtos e alimentos destinados à confeção das 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) Verificação da qualidade na confeção das refeições e o equilíbrio dos pratos de acordo com a FT, por análise sensorial dos mesmos;
   d) Verificação das regras de empratamento em comparação com a Ficha técnica;
   e) Verificação quantitativa e qualitativa dos produtos colocados á disposição nas máquinas de venda automática;
   f) Execução correta da ementa aprovada;
   g) Higiene e limpeza do pessoal, equipamentos e utensilagem com inclusão dos lava-mãos;
   h) Lista atualizada dos preços da tabela de extras do Anexo B.
6. No âmbito da fiscalização prevista na presente Cláusula, a INCM, nomeadamente, através do seu representante ou do Coordenador do refeitório, pode:

a) Solicitar a realização de análises dos géneros alimentícios a entidades para tal vocacionadas e de reconhecida idoneidade;

b) Exigir ao concessionário a substituição de produtos quando haja suspeita de falta de qualidade ou higiene dos mesmos;

c) Lançar um questionário de avaliação da satisfação do serviço e das refeições servidas aos utentes;

d) Recolher e apreciar as reclamações ou sugestões dos utentes;

e) Propor, com base no incumprimento das cláusulas contratuais e/ou do não acatamento sistemático dos avisos e sugestões, a denúncia do contrato.

7. O representante da INCM pode intervir sempre que necessário para alterar, adiar, suspender ou impedir quaisquer trabalhos que não obedeçam às normas técnicas ou de segurança.
8. Sempre que a INCM entenda necessário, poderá analisar as condições de Saúde, Higiene e Segurança no Trabalho.
9. A aferição da qualidade do serviço é apurada por intermédio de auditorias, podendo, na sequência dos resultados das mesmas serem aplicadas penalidade sobre o valor mensal do contrato.
10. A INCM realiza as ações de auditoria que entenda por convenientes quer em termos programados, quer em termos aleatórios, devendo as mesmas ser acompanhadas pelo representante do adjudicatário.
11. A INCM, sempre que entender, realizará inquéritos de satisfação junto dos utentes dos refeitórios.
12. O resultado desses inquéritos será comunicado ao adjudicatário e poderá ser tido em conta pela INCM para efeitos de aplicação de penalidades previstas na Cláusula 42.º.

Cláusula 42º

Avaliação dos níveis de serviço e Sanções

1. A INCM promoverá, sempre que entender necessário, avaliações aleatórias aos serviços do adjudicatário nomeadamente, em relação à qualidade e apresentação dos alimentos, condições de higiene, e atendimento dos colaboradores aos utentes, de acordo com procedimentos internos em vigor na entidade adjudicante.
2. A fiscalização realizada nos termos previstos no nº 2 da Cláusula 41º, incluirá a avaliação dos níveis de serviço de acordo com o Anexo C - “SLA – Avaliação Mensal", tendo também por base a informação recolhida nas avaliações aleatórias realizadas pela INCM, sempre que estas existam, em relação ao mês em análise.

3. O Incumprimento dos requisitos/existência de ocorrências de não cumprimento, traduzir-se-á nas seguintes penalizações sobre a faturação desse mês, relativamente a cada refeitório:
   a) 1 (um) ponto - A INCM terá direito a uma compensação correspondente a 1% da faturação relativa às refeições servidas nesse mês nos refeitórios;
   b) 2 (dois) pontos – A INCM terá direito a uma compensação correspondente a 1,5% da faturação relativa às refeições servidas nesse mês nos refeitórios;
   c) Entre 3 (três) e 4 (quatro) pontos – A INCM terá direto a uma compensação correspondente a 3% da faturação relativa às refeições servidas nesse mês;
   d) Mais de 4 (quatro) pontos – A INCM terá direto a uma compensação correspondente a 4% da faturação relativa às refeições servidas nesse mês;
4. Caso resulte de inquérito de satisfação dos utentes, uma avaliação global negativa terá a INCM direito a uma compensação correspondente a 5% da faturação relativa às refeições servidas nesse mês.
5. Constituem graves violações das obrigações assumidas pelo adjudicatário, podendo a entidade adjudicante resolver o contrato, não sendo aplicável o n.º 3 da Cláusula 24.º, sempre que ocorra, relativamente a qualquer um dos refeitórios, uma das seguintes situações:
   a) Avaliação final de 3 (três) ou mais meses seguidos ou interpolados superior a 5 pontos; ou
   b) 3 (três) ou mais avaliações globais negativas decorrentes dos inquéritos mencionados no número 4; ou
   c) A combinação de quaisquer três ou mais das situações referidas nas alíneas anteriores.
6. Às situações previstas no número anterior é aplicável o disposto na Cláusula 24.º nos n.ºs 4 a 6.
7. Caso ocorra a suspensão dos serviços por causa imputável ao adjudicatário, a INCM terá direito a uma compensação correspondente a 10% de faturação, calculado com base na faturação do mês anterior.

Cláusula 43.º

Consumo de recursos

1. A INCM monitorizará os consumos de água e gás associados à atividade dos refeitórios, através de leituras de contadores individuais existentes nas instalações e a que o adjudicatário também tem acesso.
2. Com vista a melhorar a eficiência da utilização dos recursos e gestão da sustentabilidade, o adjudicatário obriga-se a assegurar a gestão equilibrada dos recursos colocados à sua disposição, nomeadamente

através da utilização razoável da água e gás, cumprindo os limites máximos de consumos previstos no ANEXO G em cada ano civil.

3. Nesta monitorização incluem-se todas as atividades de limpeza/lavagem dos espaços e utensílios afetos, preparação de alimentos, preparação das refeições.
4. No final de cada ano civil a INCM calcula o consumo médio por refeição.
5. Mensalmente a INCM disponibiliza o relatório de acompanhamento desses consumos, devendo o adjudicatário tomar medidas que acautelem o cumprimento dos limites referidos no n.º 2 e que não ponham em causa a qualidade e a prestação dos serviços objeto do presente caderno de encargos.
6. Pelo não cumprimento dos limites estabelecidos no n.º 2 será aplicada uma penalidade correspondente a 5 vezes o valor do consumo de água ou gás que exceder aquele limite.

Cláusula 44.º

Plano de redução de consumos de recursos

1. O adjudicatário obriga-se a apresentar num prazo de 60 (sessenta) dias, um plano de redução anual de consumos de água e gás para cada refeitório, prevendo uma redução mínima de 2% no consumo de cada recurso por instalação, com descrição das medidas a implementar e a estimativa do impacto em termos de consumo (% e lts ou m3).
2. As medidas a implementar não podem pôr em causa a qualidade e a prestação dos serviços objeto do presente caderno de encargos e serão sujeitas a aprovação da INCM prévia à sua implementação.
3. Sempre que se verifique não ser possível a implementação de uma das medidas previstas no plano ou quando a redução total não seja atingida, deverá o adjudicatário diligenciar para a adoção de medidas alternativas que promovam redução equivalente, as quais deverão igualmente ser previamente propostas e aprovadas pela INCM, num prazo que permita o cumprimento do objetivo do Plano.
4. Mensalmente a INCM disponibiliza ao adjudicatário um relatório de acompanhamento, devendo o adjudicatário propor à INCM e tomar medidas que acautelem o cumprimento dos limites previstos no Anexo G e que não ponham em causa a qualidade e a prestação dos serviços incluídos no presente caderno de encargos.
5. No final de cada ano civil a INCM calcula o consumo médio por refeição para cada recurso e instalação e verifica o cumprimento das metas a que se propõe o adjudicatário, sendo devida uma penalidade,

sempre que estes não sejam cumpridos, no valor correspondente a 2 (duas) vezes o valor do consumo de água ou gás que corresponder à redução de consumos não atingida.

6. A não apresentação do plano de redução anual de consumos de água e gás para cada refeitório no prazo previsto no ponto 1 da presente Cláusula, constitui incumprimento do contrato podendo o mesmo ser resolvido pela INCM, nos termos do nº 2 da Cláusula 23.º do caderno de encargos.

Cláusula 45.º
Coffee break

1. As refeições objeto do contrato devem ser compostas por:
   a) *Coffee break*:
      i. Opção *Coffee break* A – Simples:
         - Mini pastelaria
         - Salgados
         - Sumo (2 variedades)
         - Café e chá
         - Guardanapos e copos.

      ii. Opção - *Coffee break* B - Composto:
         - Coffee break A
         - Mini croissants ou mini pães-de-leite ou bolinhas com queijo ou fiambre
         - Fruta

      iii. Opção - *Coffee break* C:
         - Coffee break A
         - Atoalhados
         - Louça

      iv. Opção - *Coffee break* D
         - Coffee break B

- Atoalhados
- Louça

v. Opção - *Coffee break* E:

- Coffee break A
- Colaborador(es) do adjudicatário para efetuar o acompanhamento do Coffee break
- Atoalhados
- Louça
- Deslocação

vi. Opção - *Coffee break* F

- Coffee break B
- Colaborador(es) do adjudicatário para efetuar o acompanhamento do Coffee break
- Atoalhados
- Louça
- Deslocação

2. O adjudicatário deverá fornecer uma ementa alternativa, por motivos de saúde ou razões culturais ou religiosas dos destinatários das refeições, quando tal seja solicitado pela INCM sem custo adicional.
3. Garantir a qualidade e frescura dos bens alimentares a fornecer ao abrigo do contrato.
4. Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenamento de alimentos e refeições confecionadas.
5. Garantir que o respetivo pessoal observa as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e que se apresenta devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira.
6. O adjudicatário é ainda responsável pelo fornecimento de loiça, palamenta de cozinha e atoalhados.
7. O adjudicatário é responsável por todos os danos causados à INCM ou aos destinatários das refeições, incluindo os danos resultantes de intoxicação alimentar, devendo possuir um seguro de

responsabilidade civil que, adequadamente, responda por todos os danos pessoais e materiais causados.

8. As quantidades mencionadas no ponto anterior possuem natureza meramente indicativa para o período de vigência do contrato, não consubstanciando qualquer vinculação relativa à aquisição de quantidades mínimas e máximas por parte da INCM.

Cláusula 46º

Comunicação da necessidade do Coffe break

1. A INCM informará o adjudicatário por email da tipologia do Coffe break pretendido com 12 (*doze*) horas de antecedência do mesmo.
2. O adjudicatário posteriormente enviará a listagem dos bens a fornecer no Coffe break para validação.
3. A INCM não fica obrigatoriamente abrangida a efetuar todas as adjudicações dos Coffe break ao adjudicatário.

Cláusula 47º

Descartáveis

1. Os descartáveis devem obedecer aos seguintes requisitos:
    a) Descartáveis Sopa/Salada:
        i. Cartão (100% Fair ou equivalente);
        ii. Formato redondo ou quadrado;
        iii. Capacidade de 350 ml.
    b) Descartáveis Tampa (sopa/salada):
        i. Cartão (100% Fair ou equivalente);
        ii. Formato redondo ou quadrado.
    c) Descartáveis Metálicos:
        i. Alumínio ou equivalente (símbolo Ponto Verde e segurança da embalagem alimentar);
        ii. Capacidade de 650 ml.
    d) Descartáveis Tampa (metálicos):
        i. Tampa cartão (take away);

ii. Cartolina;

iii. Inodoro.

2. Os descartáveis mencionados no ponto anterior devem satisfazer as exigências impostas aos fabricantes de embalagens para contato direto com os alimentos pela Diretiva 94/62/CE de 31 de Dezembro de 1994, Regulamento nº 1935/2004 de 27 de Outubro de 2004 e pelo Regulamento Europeu 2023/2006 de 22 de Dezembro de 2006, sobre boas práticas de fabrico de materiais e objetos destinados a entrar contato com os alimentos.

Cláusula 48.º

Anexos ao Caderno de Encargos

Fazem parte integrante do presente Caderno de Encargos para os devidos efeitos os seguintes documentos:

a) Anexo I (GB) – Garantia bancária;
b) Anexo II – Acordo de Subcontratação de tratamento de Dados Pessoais;
c) Anexo III – Regras das Boas Práticas de Ambiente, Segurança e Saúde no Trabalho;
d) Anexo A – Tabela das Capitações;
e) Anexo B – Lista de Extras;
f) Anexo C – SLA – Avaliação mensal;
g) Anexo D – Registo de avaliação de refeitório e venda automática;
h) Anexo E – Listagem de alimentos autorizados;
i) Anexo F - Codex Alimentarius - Princípios Gerais do Sistema HACCP;
j) Anexo G – Consumos de água e gás.

IMPRENSA NACIONAL – CASA DA MOEDA, S.A.

P'ELA ADMINISTRAÇÃO

Assinado por: **Pedro Alexandre Miranda Cardoso**
Num. de Identificação: 09521630
Data: 2022.04.12 11:51:34+01'00'

CHAVE MÓVEL

Anexo A

Tabela das Capitações

As capitações correspondem aos alimentos descongelados, limpos e prontos a cozinhar:

1. Carne de vaca

assar	210	guisar c/osso	220
guisar s/osso	210	bife c/ovo	160
bife s/ovo	200	bife em peça	210
bife em peça c/ovo	190	escalopes	170
peito enrolado	210	bife à inglesa	150
cozer c/osso	250	cozer s/osso	210
estufar	220	cozido à portuguesa	150
tendões	260	picª. p/almondegas	170
picª. p/croquetes	150	idem fatias recheadas	170
idem hamburger c/ovo ...	160	idem rolo de carne	200
idem idem s/ovo ...	180	idem empadão	140
idem rissóis	100	idem past/m/tenra	100
idem almofadinhas	100		

=> *Miudezas*

Mãos c/ canela	390	mãos s/ canela	320
dobrada fresca	230	dobrada desidrat/	050
língua s/arreigada	220	língua c/arreigada	230
rim	220	fígado	200
cabeça de vitela	390		

2. Carne de porco

assar	200	entrecosto simples	300
entrecosto guisar	240	escalopes panados	170
costoletas	220	costoletas p/panar	200
à alentejana	160	à portuguesa	200
fritar (pedaços)	220	febras	200
bife	170	bife c/ovo	150
bife em peça	200	bife peça c/ovo	180
bife cortado	170	bife cortado c/ovo	160
bifinhos p/panar	150	carré	240

=> ***Miudezas***

chispe	380	chispe p/cozido	120
cabeça	400	cabeça p/cozido	120
rim	220	fígado	190
toucinho p/cozido	025	orelheira	250

=> ***Enchidos***

alheira c/ovo	1un	p/cozido à portuguesa:	
salsichas frescas:		chouriço de carne	025
p/enrolar	200	idem mouro	025
p/ fritar	180	idem sangue	025
p/ arroz	100	morcela	025
		farinheira	025

3. Carnes frias

leitão assado	320	leitão crú	350

prato modelo:

assada vaca/porco	050	presunto	040
fiambre	015	queijo	020
croquetes	1un	salsichas	1un
ovo mexido/frito	1un	paio	015
mortadela	020	frango assado	070

4. Carneiro

estufar	380	cozer	360
guizar	340	costoletas	220
mãozinhas	300		

5. Cabrito ou Borrego

assar	400	guizar	350
costoletas	220	perna p/assar	280
perna p/estufar	280	caldeirada	320
ensopado	320	jardineira	300
cozer	360	miudezs p/arroz	220
miudezas p/acomp/	110		

6. Criação

Perú int/p/passar	360	perú p/estufar	320
Idem cozer	320	idem bife	180
Idem bife c/ovo	150	idem coxas	290
Idem costoletas	220	idem roti	220
Idem escalopes	170	idem bifinhos p/panar	150
Idem guizar	300	idem perna p/assar	280
Idem perna estufar	270	idem hamburger	150
frango assado	350	frango estufar	320
idem guizar	290	idem p/arroz	300
idem p/fritar	390	idem p/cozer	330
idem p/grelhar	390	idem pipis	400
idem à alentejana	320	idem p/cozido	180
idem miudezas p/acomp/.	070		
galinha assar	360	galinha estufar	340
idem guizar	320	idem cozer	340
pato assar	400	pato estufar	390
pato c/arroz	340		
codornizes c/ovo	2un		
coelho c/arroz	300	coelho estufar	360

7. Peixes

grosso:

pargo c/cabeça	400	garoupa s/cabeça.....320	
garoupa c/cabeça	400	pargo s/cabeça	320
pescada c/cabeça	380		
rabeta c/cabeça	380	pescada s/cabeça	300
		rabeta s/cabeça.....320	

médio:

goraz c/cabeça	360	pargo c/cabeça	360
garoupa c/cabeça	360	goraz s/cabeça	300
pargo s/cabeça	300	garoupa s/cabeça	300
pescada c/cabeça	320	rainha c/cabeça	320
		pescada s/cabeça	280
rainha s/cabeça	280		

outros:

sardinha	300	azevia	240
solha	260	peixe espada	300
chocos	350	choquinhos	400
lulas	330	potas	330
polvo	400	ovas (peixe grosso)	320
filetes	200	caldeirada 4 esp/.....	430
caldeirada 1 esp/	330	pescadinhas	320
carapaus p/fritar	270	carapaus p/grelhar	300
tamboril	410	bezudo	320
linguado	240	chicharro	320
trutas	300	enguias p/fritar	240
enguias p/ensopado	280	fanecas	300
salmonetes	260	sável	280
safio	280	pregado	270
cachucho	320	atum fresco	190
Raia	300		

=> ***atum de conserva:***

c/batata e ovo	140	salada c/maionese	120

=> ***bacalhau seco:***

assar	180	cozer c/ovo	180
pasteis	110	idem s/ovo	200
à braz	150	gomes de sá	170
guisado	160	albardado	140
caras	400	souflé	120
línguas	300		
bacalhau congelado	220		
peixes vár/p/rechº.	120	peixes vár/p/maion/	170
idem p/pasteis	090	berbigão (miolo)	100
ameijoa c/casca	150	camarão descascado	100

8. Ovos e Omoletas

=> ***ovos p/guarn/mista:***

cozidos	1un	escalfados	1un
estrelados	1un	mexidos	1un

=> ovos p/prato base:

cozidos	2un	escalfados	2un
estrelados	2un	mexidos	3un
omoleta	3un	tortilha	3un

=> omoletas compostas:

fiambre	050	presunto	050
chouriço	050	frango desfiado	050
galinha desfiada	050	rim e miúdos desf/.....	070
queijo	050	camarão (miolo)	045
peixe desfiado	050	atum desfiado	050
bacalhau desfiado	050		

9. Farinaceos

batatas cozer nova	420	batatas cozer velha	450
idem assar nova	300	idem assar velha	400
idem frit/velh/pal/.....	450	idem frit/velh/chip.....	400
idem nova/palitos	420	idem nova/chips	400
idem p/pasteis	220	idem p/puré	420
idem p/sopa/hortal/	220	idem p/caldo verde	320
idem cozido à port/.....	120		
arroz guarniç/base	100	arroz guarniç/mista	050
massas guarn/base	100	massas sopas/hort/.....	025
idem sopas	035		
feijão guarn/base	130	feijão guarn/mista	070
grão quarniç/base	130	grão guarniç/mista	070
ervilhas p/prato	220	ervilhas p/guarniç	150
idem p/sopa	090		
favas p/prato	260	favas p/guarnição	180
idem p/sopa	100		
cogumelos	50		

10. Horticolas

Couve port/guarniç	250	couve portug/sopa	100
Idem lomb/guarniç	250	idem lomb/sopa	120
Idem flor	220	grelos guarn/mista	220
Nabiças esparregado.	500	idem sopa	120
Idem sopa	400	espinafres/esparreg	250
bróculos	150	idem sopa	250
feij/verde/guarn/m.....	200	cenoura/guarn/mista	090
idem guarniç/base	300	idem sopa	045
nabo guarniç/mista	070	tomate salada	090
idem sopa	090	idem sopa	080
alface	070	agrião salada	070
		idem sopa	250

11. Condimentos (em ml)

azeite sopa	010	azeite guisados	025
idem prato	040	leite p/puré	045
leite p/croquetes	060	leite p/recheio	220
		sal integral	
		vinagre de maçã	
		óleo de primeira pressão	

12. Frutas

peras	170	maçãs	190
laranjas	220	tângera	160
tangerina	160	cereja	160
morango	130	pêssego	170
ameixas	190	nêsperas	170
meloa	220	melão	270
melância	300	uvas	210

Anexo B

Lista de Extras

PRODUTO	PREÇO PRATICADO (€)
PÃO	0,10
FRUTA	0,50
IOGURTE DE AROMAS "NORMAL"	0,50
IOGURTE DE AROMAS MAGRO	0,50
REFRIGERANTES DE 2,5dl	0,45
CERVEJA MINI	0,40
ÁGUA SEM GÁS	0,25
ÁGUA COM GÁS	0,35
SOBREMESAS	0,50
QUEIJO FRESCO	0,55
CERVEJA SEM ÁLCOOL	0,40
IOGURTE LIQUIDO "NORMAL"	0,50
IOGURTE LIQUIDO "MAGRO"	0,50
GARRAFA DE VINHO DE 2,5dl	0,60

Anexo C

SLA - Avaliação mensal

Ano	
Mês	

Pontuação Final	64

Parâmetro	Tipo de avaliação	Nº Ocorrências	Pontuação
Higiene & Segurança	1. Ocorreu violação das normas higio-sanitárias, na limpeza e desinfecção das instalações, na confecção, na armazenagem ou fornecimento de alimentos, **sem ocorrência** de efeitos secundários na saúde das pessoas.	1	2
	2. Ocorree violação das normas higio-sanitárias, na limpeza e desinfecção das instalações, na confecção, na armazenagem ou fornecimento de alimentos, **com ocorrência** de efeitos secundários na saúde das pessoas.	1	5
	3. Os resultados das Análises bacteriológicas, quimicas e outras foram consideradas inaceitáveis.	1	5
	4. Os requisitos de higiene e limpeza constantes no CE nem sempre foram cumpridos	1	2
	3. Incidente não reportado com equipamentos da Empresa	1	1
	6. Os procedimentos de segurança da Empresa não foram cumpridos	1	3
	7. Ocorreu incumprimento no uso do equipamento de protecção (EPI's) e Fardamento	1	2
Qualidade da Matéria Prima	1. Houve uma redução das capitações de géneros constantes no Caderno de Encargos.	1	2
	2. Os parâmetros de qualidade mencionados no Caderno de Encargos nem sempre foram cumpridos	1	2
	3. Ocorreu incumprimento da lista constante do Anexo E ao Caderno de Encargos (alimentos autorizados)	1	3
	4. Reclamação por escrito de utente, que deu origem a não conformidade, no que se refere à qualidade dos géneros e/ou má confecção dos mesmos, assim como apresentação dos pratos	1	2
Recursos e os Serviços associados	1. Alteração de ementas previamente aprovadas pela Empresa, total ou parcialmente, sem o conhecimento e acordo prévio.	1	2
	2. A reposição de loiça, talheres ou outros utensílios danificados ou em falta durante a prestação dos serviços não foi efetuada de acordo com as necessidaes.	1	3
	3. Houve um incumprimento das obrigações relativas à permanência de pessoal na quantidade e com a qualificação e formação prevista no CE, contemplando não só as faltas efectivas	1	3

	mas também pessoal de férias que não seja substituído ou cuja substituição seja feita por pessoal sem qualificação ou formação para o efeito.		
	4. Houve uma alteração definitiva ao pessoal na unidade sem a aprovação da Empresa.	1	3
	5. Houve uma deficiente recolha, transporte e despejos de lixo e residuos da atividade e/ou deficiente encaminhamento para tratamento ou reciclagem	1	2
	6. A confeção das refeições nem sempre cumpriu os requisitos descritos no Artº 35º do CE	1	3
	7. A elaboração das ementas nem sempre cumpriu os requistos definidos no Artº 36º do CE	1	2
Vending	1. As normas de higiene alimentar estipuladas por lei em relação aos alimentos colocados nas máquinas de vending, nem sempre foram cumpridas.	1	5
	2. Os equipamentos não tiveram a higienização diária nas devidas condições	1	3
	3. Os produtos disponibilizados nas máquinas nem sempre cumpriram os requisitos definidos no Artº 37º do CE	1	3
	4. Falta de reparação ou substituição das máquinas no prazo máximo de 48H (sete dias /semana) após deteção de anomalia.	1	2
	5. A reposição dos produtos nas máquinas nem sempre ocorreu de acordo com o definido no Artº 30º do CE.	1	3
Equipamentos	1. Dano resultante de má utilização de equipamentos da INCM	1	1

TABELA DISPONÍVEL EM EXCEL

Anexo D

Registo de avaliação de refeitório e venda automática

ANEXO D

REGISTO DE AVALIAÇÃO DE REFEITÓRIOS / MÁQUINAS

Edifício: Data:

EMENTAS DO DIA

ALMOÇO			JANTAR		
PRATO	NOME	QTD	PRATO	NOME	QTD
Sopa			Sopa		
Peixe			Peixe		
Carne			Carne		
Dieta			Dieta		
Opções			Opções		

AVALIAÇÃO

Refeições

PRATOS	FACTORES DE AVALIAÇÃO	CLASSIFICAÇÕES ALMOÇO				CLASSIFICAÇÕES JANTAR			
		Muito bom	Bom	Aceitável	Mau	Muito bom	Bom	Aceitável	Mau
Sopa	Qualidade dos géneros								
	Quantidade								
	Confeção								
	Apresentação								
Peixe	Qualidade dos géneros								
	Quantidade								
	Confeção								
	Apresentação								
Carne	Qualidade dos géneros								
	Quantidade								
	Confeção								
	Apresentação								
Dieta	Qualidade dos géneros								
	Quantidade								
	Confeção								
	Apresentação								
Opção dia	Qualidade dos géneros								
	Quantidade								
	Confeção								
	Apresentação								
Opção vaca	Qualidade dos géneros								
	Quantidade								
	Confeção								
	Apresentação								
Opção peru	Qualidade dos géneros								
	Quantidade								
	Confeção								
	Apresentação								
Sobremesa	Confeção de doces								
	Variedade de frutos								

Pessoal

FACTORES DE AVALIAÇÃO	CLASSIFICAÇÕES ALMOÇO				CLASSIFICAÇÕES JANTAR			
	Muito bom	Bom	Aceitável	Mau	Muito bom	Bom	Aceitável	Mau
Apresentação								
Atendimento								
Eficiência								

Instalações

FACTORES DE AVALIAÇÃO	CLASSIFICAÇÕES			
	Muito bom	Bom	Aceitável	Mau
Higiene				

Máquinas de Venda Automática

FACTORES DE AVALIAÇÃO	CLASSIFICAÇÕES			
	Muito bom	Bom	Aceitável	Mau
Qualidade dos produtos				
Abastecimento				
Higiene e Manutenção				

Obs.

Coordenador de Refeitório INCM: _____

Responsável da Empresa Concessionária: _____

RGQ 176_0

Anexo E

Listagem de alimentos autorizados na confeção das refeições

1- CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor – Decreto-Lei 323-F/2000, de 20 de Dezembro (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha)– apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses) e do Regulamento (EU) nº 1337/2013 no que diz respeito à indicação do país de origem ou do local de proveniência da carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, de ovino, de caprino e de aves de capoeira.

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

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

1..2- Peças de talho para assar/estufar – carne de 1ª categoria, sem osso

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

1..3- Peças de talho para guisar – carne de 2ª categoria, sem osso

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

-Aba descarregada

- Cachaço

1..4- Peças de talho para cozer – carne de 2ª categoria, sem osso

- Chambão da perna
- Chambão da pá
- Chã de fora
- Acém comprido

– Peito
– Cachaço
– Pá

1..5- Carne picada

Os **hambúrgueres e almôndegas** a servir devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado e com os seguintes ingredientes:

1.5.1 - Hambúrgueres:

Percentagem de carne: igual ou superior a 80%:

A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser igual ou superior a 70%.

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

- Proteínas de soja hidratada;
- Condimentos;
- Sal;
- Salsa hidratada;
- Flocos de aveia hidratados;
- Fibra vegetal;
- Cebolas tostadas.

1.5.2 - Almôndegas:

Percentagem de carne igual ou superior a 80%:

A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser igual ou superior a 70%.

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

- Proteínas de soja hidratada;
- Condimentos;
- Sal;
- Salsa hidratada;
- Flocos de aveia hidratados;
- Fibra vegetal;
- Cebolas tostadas.

1.5.3 - Empadão, bolonhesa, lasanha, canelones e rolo de carne

A carne a utilizar poderá ser picada nas instalações da entidade adjudicante, desde que se verifiquem as seguintes condições:

a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação.
b) A existência de zona de preparação exclusivamente destinada a esse fim, distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe.
A peça de carne utilizada para picar, deverá obedecer aos parâmetros apresentados em 1.2 e 1.3 "Peças de talho para estufar / guisar" e possuir as seguintes características:

i. Isenção de gorduras;
ii. Isenção de aponevroses;
iii. Isenção de sinais de oxidação.

No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b), a carne picada a utilizar deverá ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de produto pré-embalado (congelado ou refrigerado em vácuo), respeitando sempre os parâmetros indicados em 1.2 e 1.3 e conter a seguinte menção: 100% de carne de vaca.

2- CARNE DE PORCO

2.1- Pernas ou pás

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

2.2- Bife de porco

Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3- Assar

Perna limpa
Pá limpa

2.4- Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

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

3- CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

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

4. CARNE DE COELHO

Carcaças provenientes de matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação. Em estado refrigerado ou congelado. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

5- CARNE DE PERÚ

5.1- Perú inteiro

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

5.2- Coxas de perú

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

5.3- Bifes de perú

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

5.4- Espetadas de perú

Pedaços regulares de cerca de 3 a 4cm, perfurados por eixo metálico com características anti-oxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida. Frescas, refrigeradas ou congeladas e devidamente rotuladas. Constituídas por 68% de carne de perú, isenta de gorduras e aponevroses, 20% de toucinho; 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidades de 100gr no mínimo.

6- PATO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatársica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado. O peso médio unitário das carcaças limpas é de 3Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

7- FRANGO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatársica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado; peso unitário médio é de 1Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

8- PRODUTOS DE SALSICHARIA

8.1- Chouriço de carne

Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada, isento de fécula, em proporções de carne entre 80% para o tipo "extra" e 70% para o tipo "corrente", com margens de tolerância de 5%; gordura entre 20% para o tipo "extra" e 30% para o tipo "corrente", com margem de tolerância de 5%, devidamente fragmentadas e adicionadas de aditivos legalmente autorizados. Em forma de ferradura ou em "rosário", com sinais evidentes de cura perfeita, que nunca deverá ser inferior a 72 horas.

8.2- Farinheira

Enchido corado pelo fumo, constituído por gorduras de porco frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1ª qualidade, adicionadas de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.). Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 35cm.

8.3- Alheira

Enchido corado pelo fumo, obtido a partir de carne de porco fresca, pão regional transmontano de trigo e azeite de Trás-os-Montes DOP, condimentado com sal, alho e colorau. Os pedaços de carne têm de ser percetíveis. Em forma de ferradura, de comprimento de cerca de 30cm e com um diâmetro de 2cm. O peso deve oscilar entre os 170 e 200gr.

8.4- Presunto "Presunto limpo", desossado e sem courato.

8.5- Fiambre

Da perna ou da pá, desentalado, envolvido em película plástica impermeável à água e ao vapor de água, aderindo totalmente ao fiambre ou "ensacado" em embalagens de matéria inócua aprovada legalmente e fechadas com prévia extração do ar, com peso de 3,5 a 5,5Kg e isento de fécula.

8.6- Todos estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- Designação do produto;
- Lista de Ingredientes;
- Alergénios (Anexo II do Reg 1169/2011)

- Nome do fabricante /ou responsável pela comercialização do produto;
- Localidade e origem do fabricante;
- Data de fabrico / lote;
- Modo de conservação;
- Durabilidade mínima.

9- OVOS

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

b) Ovo em natureza só cozido.
Ovos de galinha de categoria A e Tamanho L (peso ≥ 63 g e <73g)
Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- código do centro de embalagem;
- categoria de qualidade;
- categoria de peso;
- data de durabilidade mínima;
- menção ovos lavados.

As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que não seja inutilizado no acto de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis. Os ovos devem ser armazenados, dentro das suas caixas de transporte, em local bem ventilado, nunca perto de produtos que lhes possam transmitir cheiros, como, por exemplo, o bacalhau seco, fruta, etc.

10 - PESCADO

10.1 - Tipos de apresentação:

- inteiro eviscerado, sem cabeça ou com cabeça, no caso de peixes servidos à unidade. Ex:
- dourada, robalo, cavala, sardinha, carapau, etc;
- em postas – quando secionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna
- vertebral; as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica
- proveniente;
- em filetes – quando o pescado é submetido à filetagem;
- em lombos.

10.2 - Conservação

- Refrigerado;

- Congelado – quando submetido à temperatura de -35º C, de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a -18º C; a percentagem de vidrado para os filetes e lombos não pode ultrapassar os 20% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.

10.3 - Espécie de pescado e fins culinários

- Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5), pargo legítimo, mero; corvina, cherne, maruca, abrótea,
- bacalhau seco, badejo.
- Assar / gratinar / estufar: pargo legítimo e mulato, pescada (de n.º 3 a n.º 5), corvina, cherne, mero, maruca, solha, peixe prata, arinca, salmão, bacalhau seco, cardinal, palmeta, pampo, cardeal, perca, robalo, dourada, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%, barrinhas de pescada panadas ultracongeladas, com um teor de peixe (lascado) superior a 50%.
- Grelhar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, filetes de pescada, besugo, salmão,
- sardinha, cavala, dourada, robalo, lulas, chocos e bacalhau seco.
- Fritar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, pescada (de n.º 3 a n.º 5), pescadinha, bacalhau seco, cardinal, lulas, chocos, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de raia, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%.
- Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60 g, com um mínimo de 3 variedades ou de uma só espécie no caso de lulas, chocos, bacalhau.
- Arroz: bacalhau, polvo, lulas, tamboril ou de peixe (p.ex.pescada/maruca e miolo de camarão).
- Salada Russa: atum, peixe (filetes de pescada e miolo de camarão)
- Feijão-frade com atum e ovo.
- Grão com bacalhau e ovo.

10.4 - BACALHAU SECO E SALGADO

- No mínimo do tipo crescido, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa.
- Migas a granel.

10.5 - ATUM

- Atum em pedaços, em latas individuais ou até 2 quilos, de utilização imediata.

10.6 - MOLUSCOS

- Cefalópodes (chocos, lulas, polvo) e bivalves (amêijoa, mexilhão e berbigão), congelados.

11 - ARROZ

- Do tipo extralongo, agulha.
- Do tipo carolino (exclusivamente para a confeção de arroz doce).

12 - MASSAS ALIMENTÍCIAS (simples e/ou tricolor)

- Cotovelos e massa riscada;
- Esparguete;
- Massa miúda (pevide, estrelinha, letras, cuscus);
- Macarrão;
- Búzios;
- Espirais / Fusilli;
- Aletria;
- Lasanha;
- Canelones.

13 - LEGUMINOSAS SECAS

- De boa qualidade (que cozam dentro de uma hora).
- Feijão: preto, branco amanteigado, catarino, frade ou vermelho;
- Grão;
- Favas: frescas ou congeladas;
- Ervilhas: descascadas, frescas ou congeladas;
- Lentilhas.

14 - FARINHA DE TRIGO

- De 1.ª qualidade, em embalagens não superiores a um quilo.

15 - BATATA

Com casca ou sem casca. Inclui batata palito pré-frita congelada. Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35 mm.

Para a confeção de puré de batata poderá ser utilizado puré instantâneo desde que se comprove não existirem condições físicas que garantam a segurança alimentar para confeção no local. Deve ser confecionado com leite quando as orientações do fabricante assim o refiram.

16 - HORTÍCOLAS

- Frescos, de preferência sazonais e/ou congelados.

17 - SALADAS E FRUTAS

No caso de saladas e frutas, para consumo em cru, de preferência sazonais , devem ser utilizados os processos de desinfeção adequados.

No caso do agrião, destinado a ser consumido cru, em salada, o fornecedor terá de garantir que este hortícola esteja embalado e higienizado, pronto a consumir.

18 - ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS

- Sal, limão, alho.

- Ervas Aromáticas como: manjerona, orégãos, tomilho, hortelã, segurelha, aipo, salsa, alecrim, coentros, estragão, funcho, salva, louro, manjericão e cebolinho.
- Especiarias: Canela, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, cravinho, açafrão, pimentão-doce.
- Nota: As ervas aromáticas e as especiarias podem ser utilizadas de forma a diminuir, gradualmente, a quantidade de sal.

19 - COGUMELOS

- Inteiros ou laminados, de utilização imediata.

20 - AZEITONAS

- Inteiras ou laminadas, de utilização imediata.

21 - AZEITE FINO

- Azeite virgem para confeção e virgem extra para tempero em cru, em embalagem adequada.

22 - BANHA

- Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

23- ÓLEO REFINADO

- Óleo de amendoim, refinado. Passível de reutilização desde que realizados os controles adequados e, simultaneamente, existam recipientes adequados à sua conservação entre frituras.
- Óleo de girassol, refinado na fritura, é de utilização única.

24 - SAL IODADO

- Higienizado grosso, em sacos de plástico de 1 Kg.

25 - TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE

- Em latas /frascos de 1 Kg/1 l ou superior, de utilização imediata.

26 - LEITE DE VACA

- Ultrapasteurizado, gordo ou meio gordo, em embalagens de litro.

27- GELADO DE LEITE

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

28 - GELATINA DE ORIGEM VEGETAL

Deverá ser de origem vegetal, com a indicação da origem no rótulo e confecionada nas instalações próprias da INCM.

29 - PUDIM

O pudim poderá ser (caseiro) ou de preparação instantânea e e confecionado nas instalações próprias da INCM.

30 - MOUSSE DE CHOCOLATE OU DE FRUTOS

A mousse poderá ser (caseira) ou de preparação instantânea, e confecionada nas instalações próprias da INCM.

31 - IOGURTE

Iogurte sólido, meio gordo, de aromas ou pedaços, peso líquido 125 g.
Valor energético máximo: 100 kcal por 100 g.

32 - NATAS

Ultrapasteurizadas

33 - PÃO

- Pão cozido no dia de entrega, com capitação de 45 g.

O pão deve possuir a seguinte composição:

⇒ o 15% de centeio farinha tipo 130
⇒ o 35% de farinha tipo 65
⇒ o 35% de farinha tipo 200
⇒ o água
⇒ o 0,4% de sal
⇒ o levedura.

- Pão regional (para utilização exclusiva em açordas).

34 - PÃO RALADO

Em pacotes de 1 kg.

35 - BROA

Broa de milho.

36 - AÇÚCAR

Em pacotes de 1 kg.

37 - MAIONESE

- Pasteurizada, em doses individuais.

Anexo F

Codex Alimentarius

Princípios Gerais do Sistema HACCP

1. Efetuar uma análise dos perigos (pesquisa de possíveis perigos físicos, químicos e microbiológicos) e realizar um esquema com todas as etapas do processo. Após a identificação dos perigos existentes é necessário criar medidas preventivas que reduzam ou minimizem o efeito desses perigos.
2. Identificar os Pontos Críticos de Controlo (PCC). Este princípio significa determinar as etapas ou pontos do processo onde é necessário exercer uma Ação de controlo mais rigorosa, para que o perigo identificado seja reduzido ou até eliminado. O objetivo é garantir a inocuidade dos alimentos.
3. Estabelecer os Limites Críticos a respeitar, por forma a garantir que cada Ponto Crítico de Controlo (PCC) esteja controlado. Os limites críticos são critérios (valores) definidos para cada medida preventiva, associada a cada PCC, que separa a aceitabilidade da inaceitabilidade do alimento.
4. Estabelecer um Sistema de Vigilância do controlo dos PCC (Monitorização).
5. Estabelecer as Ações Corretivas a serem tomadas, quando o Sistema indicar que um PCC se encontra fora de controlo. Compreende-se por Ações Corretivas, as medidas pré-definidas que são aplicadas quando o Sistema de Vigilância revela o desvio de algum PCC. A aplicação destas medidas, na maioria dos casos, evita a rejeição do produto.
6. Organizar a Documentação respeitante a todos os procedimentos e registos referentes a estes princípios e sua aplicação.
7. Estabelecer os procedimentos de Verificação e Revisão. Estes procedimentos devem incluir ensaios suplementares apropriados a um processo de verificação que, em conjunto com uma revisão do plano HACCP, confirma a eficácia e o funcionamento do Sistema.

Anexo G

Consumos de Água e Gás

Recurso	Consumo Médio/refeição	
	Água (lts)	Gás (m^3)
Refeitório Casa da Moeda	2,5	3,3
Refeitório Imprensa Nacional	2,5	3,3