



cercimarante
... para todos!

CERCIMARANTE

COOPERATIVA PARA A EDUCAÇÃO E REABILITAÇÃO DE CIDADÃOS COM INCAPACIDADES, CRL

CONCURSO PÚBLICO 01/2022

**Prestação de Serviços de Confeção e Fornecimento de
Refeições**

CADERNO DE ENCARGOS

ABRIL DE 2022

**PARTE I****Capítulo I****DISPOSIÇÕES GERAIS****CLÁUSULA 1.ª****Enquadramento**

1. O presente procedimento, de acordo com a descrição apresentada nas Especificações Técnicas – Parte II, tem por objeto a prestação de serviços de confeção e fornecimento de refeições para a Cercimarante.
2. Na prestação de serviços abrangida pelo supracitado contrato, observar-se-á as cláusulas do contrato e o estabelecido em todos os documentos que dele fazem parte integrante.
3. Para além dos regulamentos e dos documentos normativos referidos neste Caderno de Encargos, fica o prestador de serviços obrigado ao pontual cumprimento de todos os demais que se encontrem em vigor e que se relacionem com o objeto do contrato.
4. A responsabilidade pela prestação de serviços incluída no contrato, seja qual for o agente executor, será sempre do concorrente e só dele, não reconhecendo a Cercimarante (doravante designado por **Entidade Adjudicante**) a existência de quaisquer outros que trabalhem por conta ou em combinação com o prestador de serviços.
5. Em tudo o que não estiver expressamente previsto no presente Caderno de Encargos, serão observadas as disposições constantes das normas legais em vigor.

CLÁUSULA 2.ª**Objeto**

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar no âmbito do procedimento pré-contratual por Concurso Público com publicação de anúncio no Jornal Oficial da União Europeia, que tem por objeto principal a **“Prestação de serviços de confeção e fornecimento de refeições”**, nos termos do Código dos Contratos Públicos aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, na sua atual redação da Lei 30/2021 de 21 de maio (doravante designado por CCP) e nas condições definidas nas Cláusulas Técnicas descritas na Parte II.

CLÁUSULA 3.ª**Contrato**

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c) O presente Caderno de Encargos;
 - d) A proposta adjudicada;

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





- 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 número 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (doravante designado abreviadamente por CCP) e aceites pelo Adjudicatário, nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

CLÁUSULA 4.ª

Prazo de Vigência

1. O contrato entrará em vigor no dia 01 de julho de 2022 ou no dia útil seguinte à data da aposição da última assinatura eletrónica no clausulado contratual, caso esta última seja posterior.
2. O contrato mantém-se em vigor pelo prazo de **12 (doze) meses renovável automaticamente por igual período até ao máximo de 24 (vinte e quatro) meses**.
3. Sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da sua cessação, o contrato terminará a sua vigência quando for atingido o primeiro dos seguintes limites:
 - a) Prazo de execução máximo de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data de entrada em vigor do contrato;
 - b) Valor do preço contratual.
4. Durante o período de vigência do contrato, o prestador de serviços não pode efetuar qualquer alteração ao preço e às condições acordadas com a Entidade Adjudicante.
5. Findo o prazo estipulado no n.º 2 da presente cláusula e não sendo esgotadas as quantidades previstas nas especificações técnicas do presente Caderno de Encargos, nem atingido o valor do preço contratual, ao prestador de serviços não é conferido o direito a qualquer indemnização, podendo dar-se por concluída a prestação de serviços.

Capítulo II

OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

SECÇÃO I

OBRIGAÇÕES DO PRESTADOR DE SERVIÇOS

CLÁUSULA 5.ª

Obrigações Principais do Prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato, decorrem para prestador de serviços as seguintes obrigações principais:



- 1.1 Prestar os serviços identificados na sua proposta, nos locais definidos pela Entidade Adjudicante, e conforme as normas legais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade, e os requisitos técnicos mínimos definidos neste Caderno de Encargos e conforme as normas legais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade;
- 1.2 Assegurar o aprovisionamento dos géneros alimentícios e a sua armazenagem sob reserva do bom funcionamento dos equipamentos necessários ao rigoroso cumprimento dos serviços a prestar;
- 1.3 Confeccionar as refeições até ao horário definido, e o mais próximo possível do momento do transporte e/ou de servir as refeições;
- 1.4 Garantir o empratamento e acondicionar as refeições nas caixas isotérmicas adequadas;
- 1.5 Assegurar a gestão técnica do refeitório localizado nas instalações do Centro de Formação e Reabilitação Profissional da Cercimarante;
- 1.6 Manter os preços unitários das refeições apresentados na proposta, pelo período de vigência do contrato;
- 1.7 Responsabilizar-se por todos os encargos com o pessoal;
- 1.8 Efetuar as verificações periódicas de HACCP;
- 1.9 Fornecer os uniformes para todo o pessoal afeto aos serviços objeto do contrato;
- 1.10 Proceder ao despejo do lixo das atividades associadas ao objeto do contrato até ao exterior no local adequado, bem como à limpeza da cozinha;
- 1.11 Garantir sempre um reforço de 10% no fornecimento de refeições confeccionadas, por forma a colmatar eventuais necessidades do aumento do número de refeições, as quais serão antecipadamente marcadas.
- 1.12 Cumprir e fazer cumprir as normas legais aplicáveis à prestação de serviços;
- 1.13 Designar um gestor de cliente, que servirá de interlocutor com o representante da Entidade Adjudicante, em todos os aspetos de execução do contrato;
- 1.14 Realizar todas as tarefas solicitadas pela Entidade Adjudicante e abrangidas pelo contrato a celebrar, com a diligência e qualidade requeridas e exigíveis pelo tipo de serviço em causa;
- 1.15 Responsabilizar-se pela qualidade e pelas condições higiénico-sanitárias das refeições servidas e dos locais de confeção, sendo responsável por todos os danos e prejuízos causados à Entidade Adjudicante e terceiros, nomeadamente nas situações de intoxicação alimentar;
- 1.16 Garantir as condições de segurança e saúde do trabalho a todos os colaboradores, cumprindo a legislação aplicável nesta matéria e as respetivas apólices de seguros de acidentes de trabalho;

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





- 1.17 Executar um serviço de qualidade, de acordo com o previamente contratualizado, prestando informações detalhadas sempre que solicitadas pela Entidade Adjudicante;
- 1.18 Manter a validade de todas as autorizações legalmente exigidas para o exercício da atividade profissional;
- 1.19 Prestar os serviços objeto do presente procedimento em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos do concurso e no contrato, bem como no Código dos Contractos Públicos, nos regulamentos em vigor que se relacionem com os serviços a prestar e na restante legislação aplicável, incluindo no que seja aplicável ao fornecimento de bens, as normas nacionais e comunitárias, as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais e as instruções de fabricantes, produtores, industriais e transportadores ou de entidades detentoras de patentes;
- 1.20 Conduzir os trabalhos com absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência;
- 1.21 Sujeitar-se à ação fiscalizadora da Entidade Adjudicante;
- 1.22 Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à Entidade adjudicante os factos que tornem total ou parcialmente impossível a prestação de serviços objeto do procedimento, ou o cumprimento de outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante. Sempre que houver interrupção da prestação de serviços não programada, o prestador de serviços emitirá, no prazo de 10 (dez) dias após a interrupção, um relatório com informação sobre os motivos da mesma, e proposta de calendarização alternativa;
- 1.23 Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
- 1.24 Disponibilizar à Entidade Adjudicante a informação relevante para a gestão dos contratos;
- 1.25 Responsabilizar-se por todos os danos causados à Entidade Adjudicante relativos aos serviços identificados na sua proposta e que resultem da ação ou omissão do(s) seus profissional(ais);
- 1.26 Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições em que é efetuada a prestação de serviços, assim como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem, de acordo com as circunstâncias;
- 1.27 Comunicar à Entidade Adjudicante qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para a prestação de serviços, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
- 1.28 Responsabilizar-se por quaisquer encargos decorrentes da utilização, na prestação, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças. Caso a



Entidade Adjudicante vier a ser demandada por ter infringido qualquer dos direitos acima mencionados, o prestador de serviços indemnizá-la-á de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for;

- 1.29 Garantir a confidencialidade assim como manter sigilo quanto a toda a informação e conhecimento disponibilizados;
 - 1.30 Respeitar as normas aplicáveis em vigor em matéria social, laboral, ambiental e de igualdade de género, decorrentes do direito internacional, europeu, nacional ou regional.
2. A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais, técnicos e/ou informáticos que sejam necessários e adequados ao cumprimento das obrigações a que está adstrito, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.
 3. O prestador de serviços não poderá, de qualquer forma, ceder ou transmitir a outrem a exploração do refeitório objeto do presente Caderno de Encargos, nem se arrogar de direitos de arrendatário das instalações postas à sua disposição.
 4. O prestador de serviços tem como obrigação confeccionar as refeições nas instalações da Cercimarante, sendo pelo presente definido para as condições da cedência do espaço e dos respetivos serviços inerentes, tais como o fornecimento de gás; de eletricidade; de água, dos produtos de limpeza, da palamenta e da manutenção dos equipamentos pelo seguinte valor em função do número de refeições confeccionadas:

Número de Refeições Mensal	Valor da Renda Mensal
Até 5.000 (inclusive)	1.500,00 €
Entre 5.000 e 7.500 (inclusive)	2.000,00 €
Superior a 7.500	2.500,00 €

5. O prestador de serviços, deverá solicitar autorização à Entidade Adjudicante, sempre que haja necessidade de este utilizar as instalações para confeccionar refeições, que sejam para fornecer a terceiros, devendo enviar mensalmente as quantidades de refeições confeccionadas.
6. O prestador de serviços deverá efetuar o pagamento do valor da renda mensal até ao dia oito (8) de cada mês, de acordo com o n.º 4 da presente Cláusula, para o IBAN PT50 0010 0000 1539 9070 0011 5 BPI.

CLÁUSULA 6.ª

Forma da prestação de serviços

1. O número de refeições servidas corresponderá ao número de marcações tendo como base o registo de clientes, colaboradores e visitantes.



2. A aquisição da refeição será efetuada na véspera ou até às 10h30 do próprio dia, a fim de viabilizar a confeção do número de refeições necessárias.
3. No caso de marcações no próprio dia, não é permitida a sua marcação após as 10:30h.
4. Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a manter, reuniões de coordenação com os representantes da Entidade Adjudicante, pelo menos com a periodicidade de uma reunião mensal, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião;
5. As reuniões previstas no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte da Entidade Adjudicante, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião;
6. Sem prejuízo da realização das reuniões de acompanhamento referidas no nº 1 da presente cláusula, a Entidade Adjudicante poderá, sempre que entender necessário, solicitar ao prestador de serviços os esclarecimentos de quaisquer questões relacionadas com o objeto ou a forma da prestação de serviços;
7. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo prestador de serviços devem ser integralmente redigidos em português;
8. O prestador de serviços não pode invocar qualquer tipo de pretexto resultante de desconhecimento da natureza, importância ou âmbito do fornecimento a realizar, para atenuar a responsabilidade que assume com a execução do contrato;
9. O prestador de serviços obriga-se a executar os serviços objeto do presente procedimento nos termos, condições e prazos acordados, em completa observância do prescrito neste Caderno de Encargos e na proposta apresentada.

CLÁUSULA 7.^a

Conformidade e operacionalidade da prestação de serviços

1. O prestador de serviços obriga-se a prestar os serviços objeto do presente procedimento nos termos, condições e prazos acordados, em completa observância do prescrito neste Caderno de Encargos e na proposta apresentada, bem como a ser substituído, quando as obrigações legais que lhe estão atribuídas o permitam, por alguém especializado, sob a sua coordenação, nas suas faltas e impedimentos.
2. Todos os serviços devem ser executados em perfeitas condições para os fins a que se destinam e devidamente instruídos pelos documentos que sejam necessários para a sua boa e integral utilização e funcionamento, incluindo instruções/especificações e outros.
3. O prestador de serviços é responsável, perante a Entidade Adjudicante, por qualquer discrepância verificada entre as condições de contratação de serviços definidas e as efetivamente contratadas.

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





CLÁUSULA 8.ª

Controlo de execução e acompanhamento

1. A Entidade Adjudicante designará um gestor do contrato, que disporá de poderes bastantes para resolver todas as questões que lhe sejam colocadas pelo prestador de serviços e o qual fará a inspeção e o acompanhamento da prestação de serviços.
2. O acompanhamento e a fiscalização da execução da prestação de serviços serão efetuados sempre a entidade adjudicante o julgue conveniente;
3. A fiscalização da qualidade e da quantidade das refeições, assim como o controlo, do ponto de vista higiénico e sanitário será efetuada diretamente pelo gestor do contrato, ou por representante por si designado.
4. O prestador de serviços obriga-se a que o gestor do contrato superintenda e acompanhe regularmente a execução da prestação de serviços, em gabinete ou em campo, e se mantenha permanentemente informado sobre o estado da sua execução e sobre os aspetos técnicos com ela relacionados, esteja presente durante as ações de fiscalização e preste todos os esclarecimentos requeridos sobre a execução técnica do contrato;
5. O prestador de serviços deve facultar à Entidade Adjudicante, ou a qualquer outra entidade por esta nomeada, desde que devidamente credenciada, toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, bem como livre acesso a toda a documentação produzida no âmbito da execução do contrato, podendo fazer-se representar por pessoas devidamente credenciadas para o efeito.
6. A Entidade Adjudicante poderá impor a substituição do gestor do contrato quando este, de forma reiterada, faltar ao cumprimento das suas obrigações ou demonstrar falta de conhecimento das Especificações Técnicas do Caderno de Encargos, de que resulte prejuízo para o bom e atempado cumprimento das obrigações do prestador de serviços.
7. O prestador de serviços não pode invocar qualquer tipo de pretexto resultante de desconhecimento da natureza, importância ou âmbito serviços a realizar, para atenuar a responsabilidade que assume com a execução do contrato.

CLÁUSULA 9.ª

Discrepâncias

1. Se no decorrer da execução do contrato não se comprovar a total operacionalidade dos serviços objeto do contrato, bem como a sua conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos nas Cláusulas Técnicas, a Entidade Adjudicante deve disso informar, por escrito, o prestador de serviços.
2. No caso previsto no número anterior, o prestador de serviços deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pela Entidade Adjudicante, às alterações necessárias



- para garantir a operacionalidade dos serviços e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.
- Após o prestador de serviços proceder às alterações necessárias, no prazo respetivo, a Entidade Adjudicante efetua uma nova inspeção de aceitação, nos termos da cláusula anterior.
 - Em situações não urgentes e imprevisíveis com a prestação de serviços, o prestador de serviços deve, num período máximo de 24 horas, apresentar à Entidade Adjudicante uma solução que colmate ou substitua a necessidade sem afetar a execução do contrato. Não obstante, se a discrepância incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, a Entidade Adjudicante pode recorrer aos organismos com competência específica na matéria.
 - Se a discrepância incidir sobre rejeição de produtos, por não cumprimento da legislação do setor alimentar em vigor, nomeadamente do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, alterado pelo Regulamento (UE) 2021/382 de 3 de março de 2021, e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, e respetivas retificações, se aplicável, o prestador de serviços poderá reclamar para a Entidade Adjudicante num prazo não superior a 24 horas, para o que deverá apresentar as provas dos factos invocados.
 - A Entidade Adjudicante dará conhecimento da sua decisão no prazo de 5 (cinco) dias úteis. Decorrido aquele prazo sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites as justificações apresentadas pelo prestador de serviços.
 - Os produtos rejeitados devem ser imediatamente identificados e segregados para um local próprio para esse fim, de forma a evitar a contaminação cruzada de outros produtos alimentares. Sempre que seja considerado pertinente deve ser enviada amostra para análise em laboratório competente.
 - São excluídos de garantia todas as discrepâncias que notoriamente resultarem de utilização abusiva ou de negligência da Entidade Adjudicante, bem como todas as anomalias resultantes de fraude, ação de terceiros, de caso fortuito ou força maior.
 - Em caso de discrepância detetada no objeto do contrato, o prestador de serviços compromete-se a intervir, sem prejuízo do direito ao pagamento dos honorários devidos, se a anomalia resultar de facto que não lhe seja imputável.

CLÁUSULA 10.^a

Conflitos de interesses e imparcialidade

- O prestador de serviços deve prosseguir a sua atividade de acordo com a lei aplicável e com todas as regras de boa-fé, tomando todas as medidas necessárias para evitar a ocorrência de quaisquer situações que possam resultar em conflito de interesses para a Entidade Adjudicante.

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





2. O prestador de serviços obriga-se a não praticar qualquer ato ou omissão, que possa resultar em quaisquer ónus ou responsabilidades para a Entidade Adjudicante ou para os seus direitos e interesses.

CLÁUSULA 11.^a

Confidencialidade e Proteção de Dados Pessoais

1. O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Entidade Adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. Exclui-se do dever de sigilo previsto, a informação e a documentação que seja comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido das entidades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
3. As partes só podem divulgar as informações referidas nos números anteriores, na medida em que tal seja estritamente necessário à execução do contrato, mediante autorização da parte que as haja prestado, ou se forem estritamente necessárias ao exercício do direito de defesa em processo contencioso.
4. No caso previsto no número anterior, as partes devem garantir, em reciprocidade e em condições satisfatórias, a assunção, por escrito, de idêntico compromisso de confidencialidade pelos terceiros que acedam às informações abrangidas pelo dever de confidencialidade.
5. São suscetíveis de serem consideradas informações confidenciais, sem prejuízo de outras que as partes decidam qualificar como tal, as que, a serem divulgadas, possam causar danos a qualquer uma das partes ou a terceiros, ou perturbar o normal desenvolvimento dos trabalhos objeto deste Caderno de Encargos.
6. Cada uma das Partes obriga-se expressamente a tratar e manter de forma absolutamente confidencial toda a informação privilegiada de que venha a tomar conhecimento, abstendo-se de a revelar, total ou parcialmente.
7. As Partes obrigam-se expressamente a utilizar a Informação Privilegiada única e exclusivamente para os efeitos do presente procedimento, abstendo-se de qualquer uso fora deste contexto e independentemente dos fins, quer em benefício próprio quer de terceiro.
8. O prestador de serviços obriga-se, durante a vigência do contrato e mesmo após a sua cessação, a não ceder, revelar, utilizar ou discutir, com quaisquer terceiros, todas e quaisquer informações e ou elementos que lhe hajam sido confiados pela entidade adjudicante ou de que tenha tido conhecimento no âmbito do contrato ou por causa dele.
9. Os dados pessoais a que o prestador de serviços tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante, ao abrigo do contrato, serão tratados em estrita observância das regras e normas da entidade adjudicante.



- 10.O prestador de serviços compromete-se, designadamente, a não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante, ao abrigo do contrato, sem que para tal tenha sido expressamente instruído, por escrito, pela entidade adjudicante.
- 11.As Partes mais se obrigam a garantir que a obrigação de confidencialidade aqui prevista será respeitada pelos seus trabalhadores, colaboradores e/ou qualquer pessoa que, em razão do trabalho ou serviço que preste, possa ter acesso a tal informação.
- 12.O prestador de serviços será responsável por qualquer prejuízo em que a entidade adjudicante venha a incorrer em consequência da quebra de confidencialidade, por parte da mesma e/ou dos seus colaboradores, em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no presente contrato.
- 13.O prestador de serviços obriga-se, em matéria de tratamento de dados pessoais, a cumprir o disposto na Lei da Proteção de dados Pessoais (Lei n.º 58/2019, de 08 de agosto) que assegura a execução, na ordem jurídica interna, do Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados, designado abreviadamente por Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD), nomeadamente a:
- a. Utilizar e tratar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante, única e exclusivamente para efeitos da realização das prestações compreendidas no objeto do presente contrato;
 - b. Observar os termos e condições constantes dos instrumentos de legalização respeitantes aos dados tratados;
 - c. Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos dados pessoais;
 - d. Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que a entidade adjudicante esteja vinculado, desde que tais regras lhe sejam previamente comunicadas;
 - e. Pôr em prática as medidas técnicas e de organização necessárias à proteção e tratamento dos dados pessoais tratados por conta da entidade adjudicante contra a respetiva destruição, acidental ou ilícita, a perda acidental, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizado, bem como contra qualquer outra forma de tratamento ilícito dos mesmos dados pessoais;
 - f. Prestar à entidade adjudicante toda a colaboração de que este careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais efetuado ao abrigo do contrato e manter a entidade adjudicante informada em relação ao tratamento de dados pessoais, obrigando-se a comunicar de imediato



- qualquer situação que possa afetar o tratamento dos dados em causa ou que de algum modo possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;
- g. Assegurar que os seus colaboradores cumpram todas as obrigações previstas no caderno de encargos.
14. O prestador de serviços obriga-se a garantir que as empresas por si subcontratadas cumprirão o disposto na Lei da Proteção de Dados Pessoais e no RGPD e demais legislação aplicável, devendo tal obrigação constar dos contratos escritos que o prestador de serviços celebre com outras entidades por si subcontratadas.
15. O prestador de serviços será responsável por qualquer prejuízo em que a entidade adjudicante venha a incorrer em consequência do tratamento, por parte da mesma e/ou dos seus colaboradores, de dados pessoais em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no contrato.
16. Para efeitos do disposto nos números anteriores, entende-se por “colaborador” toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao prestador de serviços, incluindo, designadamente, representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o prestador de serviços e o referido colaborador.
17. No caso em que o prestador de serviços seja autorizado pela entidade adjudicante a subcontratar outras entidades para a realização da sua prestação contratual, o mesmo será o único responsável pela escolha das empresas subcontratadas, bem como por toda a atuação destas.

CLÁUSULA 12.^a

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor pelo prazo de 5 (cinco) anos, a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

CLÁUSULA 13.^a

Representação

1. No prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da data de entrada em vigor do contrato, o prestador de serviços, deverá informar, por escrito, a Entidade Adjudicante, relativamente ao refeitório, quanto ao funcionário que o representará, indicando a respetiva categoria e contacto telefónico, se viável;



2. A eventual substituição do pessoal afeto à prestação de serviços objeto do contrato deverá ser comunicada por escrito, no prazo de 24 horas a contar da mesma.

CLÁUSULA 14.^a

Transição do fornecimento

Em qualquer caso de extinção do contrato, independentemente do motivo que lhe der origem, o prestador de serviços obriga-se a prestar toda a assistência necessária para a transição do fornecimento objeto do contrato para a nova Entidade Adjudicante ou para o terceiro por esta designado, de modo a garantir a continuidade da prestação de serviços objeto do contrato.

CLÁUSULA 15.^a

Seguros

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguros, de todos os riscos que sejam legalmente abrangidos, nomeadamente:
 - a. Acidentes de Trabalho e Doenças Profissionais;
 - b. Responsabilidade Civil [TTR] de produtos (com especial relevo no risco de ocorrência de intoxicação alimentar ou qualquer outra lesão da responsabilidade do prestador de serviços).
2. É da exclusiva responsabilidade do prestador de serviços quaisquer danos patrimoniais e/ou corporais causados a terceiros por defeito no produto fabricado, podendo este ser final ou semiacabado.
3. A Entidade Adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguros referidos no número um da presente cláusula, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo que lhe for fixado.

SECÇÃO II

OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

CLÁUSULA 16.^a

Obrigações Principais da Entidade Adjudicante

1. Constituem obrigações da Entidade Adjudicante:
 - a. Efetuar o controlo da qualidade da prestação de serviços, designadamente no que respeita ao cumprimento das características técnicas, funcionais, de segurança, entre outras, contratadas;
 - b. Monitorizar a prestação de serviços, em período regulares, designadamente medir o grau de execução das atividades, anotando os desvios detetados, identificando as causas, solicitando ao prestador de serviços a introdução de medidas corretivas, se aplicável;
 - c. Fiscalizar a execução dos serviços que tem por finalidade, nomeadamente:



- i. Verificar se a execução dos serviços de refeições estão a ser prestados em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;
 - ii. Verificar se o pessoal se encontra devidamente uniformizado e preparado;
 - iii. Verificar se o número de colaboradores efetivamente ao serviço é o constante do mapa de pessoal;
 - iv. Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares e demais exigências previstas na Parte II do presente do Caderno de Encargos e na legislação em vigor;
 - v. Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar;
 - vi. Verificar o cumprimento das ementas contratadas;
 - vii. Assistir aos inventários;
 - viii. Avaliar as reclamações e, caso as julgue procedentes, providenciar junto do prestador de serviços para que sejam satisfeitas e não se repitam as causas que as originaram;
 - ix. Rejeitar os géneros alimentares que não estejam nas devidas condições. Os géneros deverão ser, de imediato, substituídos pelo prestador de serviços de modo a que, quer a confeção quer o serviço, não sofra atrasos.
- d. Cooperar, prestando com exatidão e atempadamente todas as informações necessárias, indicando, entre outras, as circunstâncias que conheça e que razoavelmente deva ter por significativas alterações inerentes ao contrato a celebrar e documentos originais necessários à execução dos serviços;
- e. Efetuar, nos prazos contratualmente fixados, os pagamentos das quantias devidas e quaisquer outros encargos da sua responsabilidade.

CLÁUSULA 17.^a

Preço contratual

1. O preço contratual não poderá exceder o valor base global de **766.400,00€ (setecentos e sessenta e seis mil e quatrocentos euros)**, acrescido de imposto sobre o valor acrescentado (IVA) à taxa legal em vigor, significando esse o preço máximo que a Entidade Adjudicante está disposta a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do contrato a celebrar.
2. Pela execução dos serviços objeto do contrato, bem como o cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, pressupõe o pagamento ao prestador de serviços, do valor apresentado na proposta, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
3. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à Entidade Adjudicante, nomeadamente aos relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local



de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

CLÁUSULA 18.^a

Faturação e Condições de pagamento

1. O pagamento dos serviços objeto do contrato será efetuado em prestações mensais de acordo com o número de refeições efetivamente servidas mensalmente, por local, acompanhadas de todos os seus elementos justificativos.
2. Para efeitos de pagamento, o prestador de serviços deverá apresentar à Entidade Adjudicante as correspondentes faturas com a antecedência de 30 dias em relação à data do seu vencimento.
3. Os pagamentos serão efetuados pela Entidade Adjudicante no prazo máximo de 30 (trinta) dias, após a apresentação da respetiva fatura.
4. Nas condições de pagamento a apresentar pelo prestador de serviços não podem ser propostos quaisquer adiantamentos.
5. Em caso de discordância por parte da Entidade Adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, esta deve comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este último obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou a proceder à regularização da situação.
6. Qualquer atraso no pagamento das faturas referidas, a presente cláusula não autoriza o prestador de serviços a invocar a exceção de não cumprimento de qualquer das obrigações a que está adscrito, salvo nos casos previstos no artigo 327.º do Código dos Contratos Públicos.

Capítulo III

PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

CLÁUSULA 19.^a

Penalidades Contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a Entidade Adjudicante pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária de 0,2% por cada dia em que se detete não conformidades na prestação de serviços, com referência ao valor total do contrato.
2. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária da prestação de serviços por parte do prestador de serviços, este ficará sujeito a uma multa correspondente ao valor das refeições em falta e indemnizará a Entidade Adjudicante das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de refeições alternativa.
3. Sem prejuízo de, em caso de se verificar reincidência por parte do prestador de serviços, a Entidade Adjudicante, reserva-se o direito de rescindir o contrato.

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





4. Sempre que se verifique uma suspensão, parcial ou temporária, por razões imputáveis à Entidade Adjudicante, não comunicada, com a antecedência mínima de 1 (um) dia útil, o prestador de serviços terá direito a uma indemnização correspondente à diferença entre o valor das refeições previsivelmente a servir e as efetivamente servidas.
5. O prestador de serviços é responsável pelos prejuízos causados pelo pessoal ao serviço nas instalações, equipamentos, material e a terceiros.
6. Sempre que forem obtidas, pela Entidade Adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios creditados ou de referência com resultados não aceitáveis, no que respeita à qualidade dos alimentos, fica o prestador de serviços sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poderá ser-lhe aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições servidas, no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato conforme adiante definido.
7. Sempre que forem realizadas auditorias pela Entidade Adjudicante ou por outras entidades oficiais, que verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato (exemplo, serviço não aceitável no que respeita à ementa e respetiva quantidade, alterações não autorizadas de ementas, isso de matérias-primas não utilizadas, acondicionamento deficiente, embalagens não adequadas, mãos de operadores com bactérias não patogénicas), a Entidade Adjudicante poderá exigir o pagamento da totalidade das refeições marcadas para esse dia, sem prejuízo da possibilidade de rescisão do contrato.
8. A substituição do conteúdo da refeição não será sujeita a aplicação de penalidade, desde que o prestador de serviços comunique por escrito a alteração à Entidade Adjudicante, com a antecedência mínima de 24 horas, acompanhada da respetiva justificação, e desde que esta seja aceite;
9. Caso se registe a ausência, sem substituição, do pessoal afeto ao à prestação de serviços é aplicada uma penalidade, nos seguintes termos:
 - a. 10% do valor unitário da refeição por refeição do dia em causa – no primeiro dia em falta de 1 colaborador;
 - b. 40% do valor unitário da refeição por refeição dos dias em causa – no segundo dia consecutivo em falta de 1 colaborador;
 - c. 70% do valor unitário da refeição por refeição dos dias em causa - no segundo dia consecutivo em falta de 1 colaborador ou no primeiro dia de 2 colaboradores em falta;
 - d. 100% do valor unitário da refeição por refeição dos dias em causa - no terceiro dia consecutivo em falta de 1 colaborador ou no segundo dia de 2 colaboradores em falta ou no caso de falta de 3 ou mais colaboradores.
10. Na determinação da gravidade do incumprimento a Entidade Adjudicante terá em conta o grau de culpa do prestador de serviços, a sua eventual reiteração e as consequências do incumprimento.
11. O valor acumulado das sanções pecuniárias não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato.



12. Nos casos em que seja atingido o limite previsto no número anterior e a Entidade adjudicante decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30%, de acordo com o definido pelo artigo 329º do CCP.
13. A Entidade Adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
14. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a Entidade Adjudicante exija uma indemnização pelos danos decorrentes do incumprimento do prestador de serviços.
15. A aplicação das sanções previstas na presente cláusula será objeto de audiência prévia, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 308.º do Código dos Contratos Públicos.

CLÁUSULA 20.ª

Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao Prestador de serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - 3.1. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do Prestador de serviços, na parte em que intervenham;
 - 3.2. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do Prestador de serviços ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - 3.3. Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo Prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - 3.4. Manifestações populares devidas ao incumprimento, pelo Prestador de serviços, de normas legais;
 - 3.5. Incêndios ou inundações, com origem nas instalações do Prestador de serviços, cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - 3.6. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do Prestador de serviços não devidas a sabotagem;



3.7. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

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

CLÁUSULA 21.^a

Resolução da parte da Entidade Adjudicante

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na Lei, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar, de forma grave ou reiterada, qualquer das obrigações que lhe incumbem, nos termos previstos nos artigos 333.º e 448.º por remissão do artigo 451.º, todos do CCP, designadamente, nos casos de:
 - 1.1. Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao prestador de serviços;
 - 1.2. Oposição reiterada do prestador de serviços ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;
 - 1.3. Incumprimento, por parte do prestador de serviços e/ou do(s) colaborador(es) por ele a afetar, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas pelos representantes da entidade adjudicante no exercício do poder de direção sobre matéria relativa à execução fornecimento;
 - 1.4. Cessão da posição contratual ou subcontratação realizadas com inobservância dos termos e limites previstos na Lei ou no Contrato;
 - 1.5. Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite previsto no n.º 2 do artigo 329.º do CCP;
 - 1.6. O prestador de serviços se apresentar à insolvência ou esta seja declarada pelo tribunal.
2. A Entidade Adjudicante também pode resolver o contrato por razões de interesse público, devidamente fundamentadas, ou com fundamento na alteração anormal e imprevisível das circunstâncias em que as partes fundaram a decisão de contratar, conforme artigos 335.º e 336.º do CCP.
3. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela Entidade Adjudicante, podendo o prestador de serviços pronunciar-se sobre a resolução do contrato, a título sancionatório, nos termos previstos na Lei.



CLÁUSULA 22.^a

Resolução da parte do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na Lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato em caso de:
 - 1.1. Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias;
 - 1.2. Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável à entidade adjudicante;
 - 1.3. Incumprimento de obrigações pecuniárias pela entidade adjudicante, por período superior a 6 (seis) meses ou quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros;
2. O direito de resolução é exercido por via judicial ou mediante recurso à arbitragem.
3. Nos casos previstos no ponto 1.3., o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada pelo prestador de serviços à entidade adjudicante, a qual produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se o contraente público cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
4. A resolução do contrato, nos termos dos números anteriores, não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

Capítulo IV

RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

CLÁUSULA 23.^a

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo da área de jurisdição da Entidade Adjudicante, com expressa renúncia a qualquer outro.

Capítulo V

DISPOSIÇÕES FINAIS

CLÁUSULA 24.^a

COMUNICAÇÃO DA NÃO RENOVAÇÃO DO CONTRATO

1. As partes devem comunicar à outra a vontade de não renovar o contrato, respeitando um aviso prévio de 30 dias, não havendo lugar à obrigação de indemnização.
2. A comunicação deve ser escrita e redigida em português, pelos meios previstos na cláusula 26.^a e de acordo com o estabelecido no artigo 468.º do CCP.

**CLÁUSULA 25.ª****Subcontratação e cessão da posição contratual**

A subcontratação do prestador de serviços e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos dos artigos 316.º e seguintes do CCP.

CLÁUSULA 26.ª**Comunicações e notificações**

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser escritas e redigidas em português:
 - a) Na fase de formação do contrato devem ser efetuadas através da plataforma eletrónica de contratação pública.
 - b) Na fase de execução do contrato, podem ser efetuadas por correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados, por via postal, por meio de carta registada ou de carta registada com aviso de receção para o domicílio ou sede contratual das entidades a identificar no contrato.
2. No caso das comunicações do prestador de serviços à Entidade Adjudicante, as mesmas devem ser dirigidas ao gestor do contrato, a identificar no contrato.
3. Qualquer alteração das informações de contacto, constantes do contrato, deve ser comunicada à outra parte, por escrito e com aviso de receção.
4. Qualquer comunicação efetuada através de correio eletrónico ou outro meio de transmissão escrita ou eletrónica de dados, considera-se feita na data da respetiva expedição, salvo no que respeita às comunicações que tenham como destinatário a Entidade Adjudicante que sejam efetuadas após as 17 horas do local da receção ou em dia não útil nesse mesmo local, as quais se presumem feitas às 10 horas do dia útil seguinte.

CLÁUSULA 27.ª**Contagem dos prazos**

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

CLÁUSULA 28.ª**Legislação aplicável**

Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições constantes do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, na sua atual redação da Lei 30/2021 de 21 de maio, bem como pelas disposições legislativas e regulamentares aplicáveis, de acordo com a natureza do fornecimento a contratar, vigentes na legislação portuguesa.



Parte II

Cláusulas Técnicas

CLÁUSULA 29.^a

Termos da Execução do Contrato

1. A prestação de serviços, no âmbito do presente procedimento, inclui a confeção e fornecimento refeições:

	TIPO DE REFEIÇÃO	Nº REFEIÇÕES POR DIA	N.º DIAS POR ANO	QUANTIDADE PREVISTA PARA 12 MESES
CFRP - Centro de Formação e Reabilitação Profissional	Almoço	80	220	17.600
CAO – Centro e Atividades Operacionais	Almoço	120	230	27.600
ERPI – Estrutura Residencial para Idosos	Almoço	42	365	15.330
LRAM - Lar Residencial Amália Mota	Almoço	17	135	2.295
ERPI – Estrutura Residencial para Idosos	Jantar	42	365	15.330
LRAM - Lar Residencial Amália Mota	Jantar	17	365	6.205
SAD – Serviço de Apoio Domiciliário	Almoço/Jantar	44	260	11.440
Total de Refeições				95.800

2. As quantidades previstas na tabela do número anterior são meramente indicativas, não se vinculando a Entidade Adjudicante à confeção integral das mesmas caso se mantenha a situação de pandemia a vigorar atualmente.

CLÁUSULA 30.^a

Horário de funcionamento

1. O horário de funcionamento do serviço de refeições principais e intermédias é o seguinte:

Almoço: 12h15m na ERPI, 12h30m no CAO, 13h no CFRP e 12h no SAD (levanta almoço e jantar)

Jantar: 19h00 na ERPI e 19h15 no LRAM

2. Durante o prazo de execução do contrato a Entidade Adjudicante poderá solicitar a alteração dos horários acima indicados.



CLÁUSULA 31.^a

Formação

1. O público-alvo do plano de formação será todos os intervenientes no processo de confeção, empratamento e transporte das refeições.
2. O prestador de serviços deve considerar, pelo menos, o desenvolvimento de 2 ações de formação, durante o período de vigência do contrato, sendo a primeira desenvolvida no final do segundo mês do contrato.
3. Deverão realizadas pelo menos 20 horas de formação nas duas de ações de formação. A definição do número de horas de cada formação ficará a cargo do fornecedor não podendo ser inferior ao limite aqui referido.

CLÁUSULA 32.^a

Composição da Alimentação Diária

1. CFRP - Centro de Formação e Reabilitação Profissional:
 - a) A refeição do almoço deve comportar o prato dia/dieta, dois (2) pães, duas (2) peças de fruta, podendo em alternativa uma (1) peça de fruta ser substituída por um doce e um sumo de 200 ml.
2. ERPI - Estrutura Residencial Para Idosos:
 - a) A refeição do almoço deve comportar o prato dia/dieta, dois (2) pães, duas (2) peças de fruta, podendo em alternativa uma (1) peça de fruta ser substituída por um doce.
 - b) A refeição do jantar deve comportar o prato do dia/dieta, um pão e uma peça de fruta/doce.
3. CAO - Centro de Atividades Ocupacionais:
 - a) A refeição do almoço deve comportar o prato dia/dieta, dois (2) pães, duas (2) peças de fruta, podendo em alternativa uma (1) peça de fruta ser substituída por um doce.
4. LRAM - Lar Residencial Amália Mota:
 - a) A refeição do almoço deve comportar o prato dia/dieta, dois (2) pães, duas (2) peças de fruta, podendo em alternativa uma (1) peça de fruta ser substituída por um doce.
 - b) A refeição do jantar deve comportar o prato do dia/dieta, um pão e uma peça de fruta/doce.
5. SAD – Serviço de Apoio Domiciliário

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





- a) A refeição do almoço e jantar, dois (2) pães, duas (2) peças de fruta, podendo em alternativa uma (1) peça de fruta ser substituída por um doce.

CLÁUSULA 33.^a

Matéria-prima

1. O prestador de serviços deverá garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas, bem como o cumprimento da lista dos alimentos autorizados e das capacitações constantes nos Anexos do presente Caderno de Encargos.
2. Sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitadas, por incumprimento de quaisquer requisitos do Caderno de Encargos, o prestador de serviços deve assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos. Os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
3. O aprovisionamento de matéria-prima (carne, peixe, verdura, frutas, produtos lácteos, etc) deve ser feito de forma a garantir os adequados procedimentos de armazenagem e descongelação dos produtos;
4. Em caso de espaço reduzido dos equipamentos de refrigeração e congelação, quer este resulte da dimensão dos equipamentos existentes, quer de situações de avaria ou outras, o prestador de serviços compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos equipamentos;
5. A matéria-prima alimentar fresca não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade.
6. Sempre que ocorram situações pontuais de falta de abastecimento de água, eletricidade e/ou gás, o prestador de serviços deverá acautelar o fornecimento de água potável engarrafada e demais palamenta descartável para o efeito;
7. As temperaturas de conservação, preparação, confeção e manutenção a quente e/ou frio devem ser cumpridas, de acordo com o que está estabelecido de modo a ser garantida a segurança dos alimentos.
8. O prestador de serviços deverá ter documentação que permita a verificação da efetiva rastreabilidade dos géneros alimentícios, tais como faturas, guias de transporte, registo referente a controlo de existências.

CLÁUSULA 34.^a

Confeção das refeições

1. As refeições deverão ser confecionadas com alimentos em ótimo estado higiénico sanitário, de boa qualidade, dentro do prazo de validade e de acordo com as boas técnicas de confeção,



- devendo respeitar as ementas aprovadas pela Direção e elaboradas com base nas recomendações da Lista dos Alimentos Autorizados e nas Capitações.
2. Na confeção das refeições deverão, sempre que possível, ser utilizados produtos hortícolas e a fruta da época da Entidade Adjudicante. O prestador de serviços deve pagar à Entidade Adjudicante o valor correspondente ao que pagariam a outras entidades pela aquisição destes produtos.
 3. Não deverão ser utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
 4. Deverão ser utilizados diversos métodos culinários, equilibradamente e com a alternância possível, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;
 5. A confeção de alimentos, assim como a manutenção e higienização dos equipamentos disponíveis e das instalações, deverão respeitar os requisitos técnicos do sistema HACCP, de acordo com o previsto no Regulamento (CE) no 852/2004 de 29 de abril e Regulamento (CE) no 178/2002 de 28 de janeiro do Parlamento Europeu e do Conselho.
 6. Os hortícolas a consumir em cru devem, obrigatoriamente, ser sujeitos a desinfeção com produto próprio para o fim, e mediante procedimento adequado.
 7. Pode haver necessidade de ser servidas ementas alternativas, obedecendo a plano alimentar específico para o efeito ou por carácter excecional para atender a situações específicas, sejam de saúde, religiosas ou outras, ou nos casos pontuais em que os residentes/utentes não consigam comer determinado tipo de refeição. O prestador de serviços fica obrigado à sua confeção, mantendo sempre que possível a matéria-prima da ementa do dia.

CLÁUSULA 35.^a Ementas

1. As refeições objecto do concurso deverão ser fornecidas em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção e conservação.
2. As ementas devem ser previamente aprovadas pela Entidade Adjudicante, com a antecedência mínima de quinze dias, devendo ser cumpridas para a confeção, as capacitações constantes na presente especificações técnicas, cujo incumprimento determinará a rescisão do contrato, para além das cláusulas penais estabelecidas.
3. As ementas a utilizar nas primeiras quatro semanas de funcionamento, serão as apresentadas a concurso. Deverão ser ainda anexas ementas de dieta para as mesmas semanas.
4. Nas ementas devem ser observadas as capacitações constantes do **Anexo A – Lista de alimentos autorizados** e do **Anexo B – Capacitações dos Alimentos** do presente Caderno de Encargos.
5. Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados não podem ser utilizados na composição das ementas. Com exceção a esta regra, admite-se a inclusão de alimentos não constantes da lista desde que sejam considerados equivalentes aos ali incluídos e desde



que previamente autorizados pela Entidade Adjudicante, por sua própria iniciativa ou por proposta pelo prestador de serviços. Terão ainda de ser observadas eventuais condicionantes ao uso desses alimentos, que constarem da autorização emitida pela Entidade Adjudicante.

6. Não é permitida:

- a) A utilização de caldos e sopas concentrados, molhos (exceto molho verde e vinagreta), corantes e bicarbonato de sódio;
- b) Utilização de alimentos pré-preparados (rissóis, douradinhos, croquetes, hambúrgueres, bolinhos de bacalhau, lasanha, canelones, ravioli, pizza) à exceção dos preparados na instituição.

7. Nas ementas devem ser utilizados cozidos, grelhados, estufados simples (com tudo em cru), jardineiras, caldeiradas, ensopados, açordas e assados saudáveis como métodos de confeção; Não deve ser incluído nas ementas de dieta geral do almoço peixe cozido.

8. Os ensopados, caldeiradas, jardineiras e açordas devem estar presentes 1 vez quinzenalmente.

9. As ementas devem incluir ao almoço durante a semana:

- a) Feijoada à Portuguesa;
- b) Feijoada à Transmontana;
- c) Vários pratos de bacalhau;
- d) Rojões;
- e) Vários tipos de Lasanha confeccionados na cozinha da instituição.

10. As ementas apenas podem incluir fritos uma vez por semana, desde que o prato a confeccionar seja constituído por peixe. É permitida a utilização de ervas aromáticas e especiarias na confeção das ementas;

11. Os agriões não poderão ser servidos em cru, devendo ser sempre cozinhados;

12. O prestador de serviços deverá confeccionar refeições adequadas às seguintes ocasiões festivas: Dia Mundial da Alimentação, São Martinho, Natal, Dia de Reis, Carnaval, Páscoa, Dia Mundial da Criança, São João e o final do ano letivo;

13. O prestador de serviços deverá considerar os seguintes pratos típicos na elaboração das ementas: Cozido à Portuguesa, Feijoada, Rojões, Rancho, Massa à Lavrador, Arroz de Pato.

14. Na composição da ementa diária devem ter em consideração os seguintes aspetos:

a) **Almoço e jantar:** inclui sopa, prato, pão, sobremesa e bebida:

- i. **Sopa:** Como base podem ser utilizados cereais e seus derivados e/ou leguminosas (no mínimo 1 vez por semana) e/ou tubérculos. Se optar por colocar na mesma sopa leguminosas, tubérculos e cereais/seus derivados deverá



reduzir a quantidade de cada. Para além do glicídico, a sopa deve conter na base hortícolas frescos;

- Dar preferência a sopa com hortícolas inteiros;
- sopas tipo creme aveludado, no máximo duas vezes por semana;
- incluir no mínimo 4 variedades de legumes/hortaliças
- obrigatoriamente em todas as sopas pelo menos uma hortalíça;
- Temperada sempre e unicamente com azeite virgem;
- É proibido utilizar enchidos e fumados nas confeções à excepção de pratos típicos (p.ex. caldo verde).

ii. **Prato:** Cada prato deverá ser constituído por:

- **Componente proteica:**

- Um prato de peixe rico em ómegas 3 e 6 (p. ex. sardinha, carapau, chicharro, salmão, atum, cavala, sarda, arenque, truta, sável), quinzenalmente;
- Um prato de peixe à posta;
- Pratos com bacalhau
- *Carne:*
 - Pratos de aves ou criação, semanalmente;
 - Pratos de carne tipo bife / costeleta / escalope / carne assada ou estufada fatiada, semanalmente;
 - A carne deve ser servida sem peles e/ou gorduras visíveis;
 - Evitar procedimentos que provoquem/originem ossos partidos.
- *Ovo:* um prato que inclua, no mínimo 4 vezes por mês;

- **Componente glicídica:**

- Semanalmente é obrigatório no mínimo, dois pratos que incluam leguminosas;
- O acompanhamento deverá ser constituído por batata, massa ou arroz.

- **Componente hortícolas:**

- Obrigatoriamente deve incluir produtos hortícolas cozidos ou crus na refeição diária, e adequados à ementa;
- Os hortícolas crus e/ou cozinhados devem ser passíveis de serem servidos e temperadas a gosto pelos clientes.

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:



**iii) Pão**

- Pão de mistura, confeccionado no próprio dia, e embalado durante a semana.
- Broa de milho (sábado)
- Rosca (domingo)

iv) Sobremesa

- Fruta crua da época (3 variedades)
 - Variar (evitar repetir em dias consecutivos), dando preferência aos produtos da época.
 - Deverá ser constituída diariamente com fruta ao natural, variada (no mínimo 3 variedades), dando preferência aos frutos da época;
- Simultaneamente com a fruta crua, poderá ainda haver:
 - Salada de fruta (sem adição de açúcar, frutas em calda, sumos e/ou refrigerantes), no máximo uma vez por semana;
 - Fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana.
 - Doce/ gelatina de origem vegetal com fruta fresca/ gelado de leite, no máximo, uma vez quinzenalmente, alternando com a fruta cozida/assada;
 - Composição de acordo com a Lista de Alimentos Autorizados.
 -

v) Bebida: Água e pacote de sumo de 200 ml.

Todas as pessoas que realizaram a marcação da refeição deverão ter acesso a todos os componentes da refeição de acordo com a ementa do dia e independentemente do momento em que se apresentarem para almoçar/jantar, desde que dentro do horário estabelecido. A falta ou substituição por componentes diversos dos previstos, nomeadamente em relação a legumes e saladas, poderão ficar abrangidas por penalidades.

5. Devem ser ainda tomados em consideração dos seguintes aspetos:

- a) A ementa deverá ser acompanhada pela respectiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, a respectiva capitação e valor calórico e descrição do(s) método(s) de confeção e e deverão ser enviadas para aprovação do responsável que para o efeito seja indicado, em suporte digital, sem prejuízo de virem a ser acordadas eventuais retificações de acordo com as indicações da entidade adjudicante;

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





- b) A Entidade Adjudicante reserva-se no direito de aprovar ou proceder a alterações das respetivas ementas, no prazo máximo de 3 dias úteis após receção das mesmas, para que não se interfira com os tempos de encomenda dos géneros alimentícios.
- c) A ficha técnica deve estar arquivada em pasta própria, nos refeitórios, para consulta.
- d) As ementas semanais devem ser afixadas em local visível e pré aprovadas pela Entidade Adjudicante, devendo ser apresentada de forma simples, clara e completa, por forma a facilitar a compreensão da constituição da refeição, nomeadamente o tipo de carne ou peixe presente, assim como o acompanhamento, os legumes/saladas presentes e o método de culinária utilizado. Além disso, as ementas deverão ser disponibilizadas na página institucional da Cercimarante.
- e) O adjudicatário deverá apresentar e manter permanentemente atualizadas fichas técnicas indicando a composição das refeições de acordo com as ementas, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação e valor calórico, bem como a descrição do(s) método(s) de confeção;
- f) As fichas técnicas devem ser obrigatoriamente apresentadas antes do início dos serviços e arquivadas em pasta própria, nos refeitórios, para consulta;
- g) O fornecimento das refeições deve obedecer às normas constantes do Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril alterado pelo Regulamento (UE) 2021/382 de 3 de março de 2021, e Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro.

CLÁUSULA 36.ª

Preparação e arrumação das instalações

No âmbito da execução do contrato, o prestador de serviços assegurará com o número de pessoas afetas ao serviço, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento da cozinha para que garanta assim as melhores condições ao seu correto funcionamento.

CLÁUSULA 37.ª

Confeção e distribuição das refeições

1. As refeições serão confeccionadas na cozinha das instalações do Centro de Formação e Reabilitação Profissional da Cercimarante, sitas na rua do Miradouro, n.º 869, 4600-670 Amarante.
2. As refeições serão servidas no refeitório do CFRP, em regime de "self-service", sendo os alimentos emplatados. No final da refeição, todos os clientes e colaboradores colocarão os tabuleiros nos locais destinados a esse fim.

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





3. O transporte das refeições para todas as instalações onde funcionam todos os serviços, com exceção do Centro de Formação e Reabilitação Profissional, da Entidade Adjudicante será realizada pela Cercimarante, sendo o acondicionamento para posterior transporte da responsabilidade do prestador de serviços.

CLÁUSULA 38.^a
Requisitos de higiene e limpeza

1. Compete ao prestador de serviços cumprir com o seguinte:
- a. Elaborar mensalmente um plano de higienização das instalações e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da entidade adjudicante, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;
 - b. Assegurar a arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a Entidade Adjudicante e com utilização de produtos e meios próprios, para que se assegurem as condições necessárias ao correto funcionamento ao longo da vigência do contrato;
 - c. Lavagem dos utensílios de cozinha, louças, entre outros necessários à confeção das refeições e respetivo serviço, devendo assegurar diariamente o seu transporte para as suas instalações, de forma a proceder à sua higienização, sempre e quando os estabelecimentos não disponham de condições de lavagem das louças;
 - d. Deve, ainda, zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido;
 - e. Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações,
 - f. Garantir uma periodicidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à Entidade Adjudicante;
 - g. Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de intoxicação alimentar através de laboratório acreditado, indicando à Entidade Adjudicante, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados;
 - h. Realizar, com periodicidade mensal, análises microbiológicas em cada local de confeção, nos locais de fornecimento de refeições transportadas, bem como aos alimentos confeccionados, equipamentos, utensílios, etc.

CLÁUSULA 39.^a
Pessoal

1. O pessoal mínimo a afetar ao serviço de refeições é o seguinte:

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





- a. 1 Gestor Operacional a tempo parcial;
 - b. 3 Cozinheiras a tempo inteiro;
 - c. 2 Ajudantes de Cozinha a tempo inteiro;
2. O mapa de pessoal não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respetivo contingente, sem prévio acordo da Entidade Adjudicante, devendo as alterações ser objeto de apreciação por parte desta entidade.
 3. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, (bata, touca, chinelos, casaco e avental) de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira.
 4. Compete ao prestador de serviços cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos para o pessoal afeto à atividade, conforme o disposto no presente caderno de encargos:
 - a. A entidade adjudicante solicitará ao prestador de serviços, sempre que o julgue conveniente durante a execução do contrato, os seguintes elementos:
 - i. Nome das pessoas em serviço nos refeitórios e/ou cozinhas;
 - ii. Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - iii. Horário de Trabalho.
 - iv. Apólices de seguro.
 - b. Afixar, desde a entrada em vigor do contrato, os mapas do pessoal com a indicação dos nomes, categoria e horários de trabalho.
 - c. Assegurar a formação adequada ao pessoal afeto à prestação de serviços;
 - d. Assegurar a substituição e/ou reforço do pessoal sempre que as necessidades do serviço o exijam, nomeadamente no caso de algum dos elementos da equipa estiver infetado pela doença Covid-19, ou sujeito a medida preventiva de confinamento por suspeita de contágio.
 - e. Cumprir com as disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.
 - f. Acautelar, em conformidade com as disposições gerais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que carece por motivo de acidente de trabalho.
 - g. Assegurar o cumprimento da legislação em vigor e das orientações da Direção Geral da Saúde (DGS) por parte de todo o pessoal afeto à prestação de serviços, no que respeita às medidas de distanciamento físico, higiene das mãos, utilização obrigatória de máscara facial, sendo da sua responsabilidade os encargos de que tal resultem.



h. O quadro de pessoal da Cercimarante indicado no Anexo C do presente Caderno de Encargos deve integrar os quadros de pessoal do prestador de serviços.

CLÁUSULA 40.^a

Instalações, equipamento e material

1. A Entidade Adjudicante coloca à disposição do prestador de serviços as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material existente, nomeadamente o material de cozinha e o material de sala. Não obstante, a colocação de equipamentos e materiais que estejam em falta nas cozinhas e refeitórios e que sejam necessários ao bom funcionamento do serviço, incluindo a **implementação do sistema HACCP**, será obrigatoriamente da responsabilidade do prestador de serviços.
2. O material não recuperável é da responsabilidade do prestador de serviços.
3. Os interessados poderão, caso assim o entendam, antes de apresentarem as suas propostas tomar conhecimento direto das instalações, dos equipamentos e do material, sob pena de não serem aceites reclamações posteriores sobre eventuais deficiências na dificuldade de funcionamento.
4. Todo o equipamento que o prestador de serviços entenda necessário para preparação e confeção dos alimentos e que não exista na cozinha, deverá ser assegurado pelo prestador de serviços assim como a manutenção. No final do contrato o equipamento é do prestador de serviços.
5. Consideram-se instalações do refeitório: a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o prestador responsável pela sua limpeza e manutenção.
6. O prestador de serviços fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do pessoal a seu cargo. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
7. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos à Entidade Adjudicante em bom estado de conservação e funcionamento.
8. No início da prestação de serviços deverá a Entidade Adjudicante entregar ao prestador de serviços o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à ata a subscrever pelas partes. No final da exploração, deverá a Entidade Adjudicante em articulação com o prestador de serviços, proceder à realização de inventários que permitam avaliar o estado de conservação dos equipamentos em comparação com o seu estado no início da prestação de serviços.
9. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.



10. O prestador de serviços é responsável pelas operações de limpeza de todas as instalações de cozinha e refeitório, bem como desinfestação, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados em todos os espaços afetos. Deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.
11. São suportadas pela Entidade Adjudicante as despesas relativas a:
 - a. Fornecimento de água, eletricidade, gás, aquecimento, bem como a conservação destes fornecimentos;
12. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos diários pelo prestador de serviços.
13. Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição do prestador, serão por ele suportados.
14. O prestador de serviços deve respeitar as normas em vigor da Entidade Adjudicante relativas à segurança e circulação de pessoas e viaturas.
15. Caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados nos equipamentos existentes em unidades que não se encontrem em funcionamento, a Entidade Adjudicante não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a ocorrer.
16. Em caso de furto das instalações nas quais sejam desviados géneros alimentícios, a Entidade Adjudicante não se responsabilizará pelo pagamento dos mesmos.

CLÁUSULA 41.^a

Implementação do sistema de HACCP

1. O prestador de serviços é responsável pelo cumprimento das obrigações impostas pela legislação relativa às normas gerais e específicas de higiene e medidas de controlo necessárias, de forma a garantir a segurança de todo o processo de fornecimento das refeições.
 - a. Fornecimento de produtos e materiais de limpeza homologados para o ramo alimentar e adequados ao tipo de limpeza (sabonete líquido, toalhetes descartáveis para as mãos, papel higiénico, sacos para revestir os cestos de papéis/lixo);
 - b. Existência de fichas técnicas e de segurança dos produtos e materiais de limpeza;
 - c. Implementação de um plano de higienização (o quê, como, quando e quem);
 - d. Existência de registos de controlo de operações de higienização;
 - e. Implementação de um sistema de rastreabilidade;
 - f. Estabelecimento de boas práticas de armazenamento das matérias-primas/ingredientes, produtos preparados, produtos de limpeza e desinfecção e consumíveis;
 - g. Existência de registos de temperatura e de procedimentos escritos relativos ao armazenamento dos produtos;



- h. Existência de procedimentos escritos relativos as várias operações realizadas durante o processo de preparação e confeção dos alimentos;
 - i. Estabelecimento de boas práticas de manuseamento dos resíduos e de higienização dos locais de armazenagem.
2. O prestador de serviços obriga-se a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado.
3. O prestador de serviços deverá ter registos inerentes ao sistema HACCP implementado que reflitam registos de equipamentos de frio, registo de temperatura de confeção, registos de temperaturas de transporte, entre outros.

CLÁUSULA 42.^a **Controlo Microbiológico**

1. Os meios de estudo e investigação para defesa e garantia da qualidade devem incidir, essencialmente, sobre os seguintes elementos:
 - a. Controlo microbiológico das refeições servidas,
 - b. Controlo microbiológico do equipamento.
 - c. Controlo microbiológico do pessoal (mãos),
2. Assim terão de ser realizadas análises microbiológicas nos parâmetros a seguir discriminados:

REFEIÇÃO

- Pesquisa de salmonelas em 25g
- Número de microrganismos a 30°
- Número de E. Coli
- Número de estafilococos coagulase +
- Número de bolores e leveduras
- Número de Listeria spp.
- Número de Clostrídios prefringens
- Pesquisa de Listeria monocytogenes em 25g
- Número de Enterobactereaceas
- ZARAGATOA A 2 MANIPULADORES
- Pesquisa de coliformes
- Pesquisa de estafilococos coagulase +
- Pesquisa de E.Coli B
- ZARAGATOA SUPERFICÍES
- Número de Enterobactereaceas
- Pesquisa de E. Coli
- Número de microrganismos a 30°

CLÁUSULA 43.^a

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





Verificação da execução

1. Os relatórios respeitantes às análises microbiológicas deverão ser entregues à entidade adjudicante no prazo de 1 semana após a sua realização;
2. O prestador de serviços obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana), aos representantes da Entidade Adjudicante, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.
3. O prestador de serviços obriga-se a fazer o inventário semanal e a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório.
4. O prestador de serviços obriga-se a recolher diariamente amostras de todas as opções de pratos confeccionados, de sopas (com peixe ou carne), de saladas e de sobremesas que contenham produtos proteicos (leite, natas, etc). Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados, devendo ser representativas de todos os componentes servidos na refeição. A recolha deve ser feita dos pratos colocados na linha de self e não ser retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. As amostras deverão ser identificadas com o nome do prato, hora da colheita e nome/rúbrica do responsável por esta, após o que deverão ser colocadas em refrigeração, durante um período mínimo de 72 horas.
5. A entidade adjudicante ou qualquer entidade por esta designada poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições ou das mãos dos operadores e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados e promover as diligências necessárias, para verificar se mantêm os requisitos exigidos.

CLÁUSULA 44.^a

Decisão após verificação

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante da Entidade Adjudicante aceita ou rejeita as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o prestador de serviços substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderá o representante da Entidade Adjudicante efetuar a mesma a expensas do prestador de serviços.
2. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o prestador deverá proceder à sua substituição imediata, por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com a Lista dos Alimentos Autorizados, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.



3. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, a Entidade Adjudicante terá direito a uma indemnização das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de refeições alternativa.
4. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas, serão suportados exclusivamente pelo prestador de serviços.
5. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, o representante da Entidade Adjudicante deve:
 - a. Informar o gestor do refeitório de que não deve remover as amostras referidas recolhidas;
 - b. Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades competentes;
 - c. Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
 - d. Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes.

CLÁUSULA 45.^a

Documentação, informações e acompanhamento

- 1) Compete ao prestador de serviços apresentar à entidade adjudicante, sempre que esta o solicite todos os documentos e informações relativos à prestação de serviços, designadamente:
 - a. Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, fatura dos seus prestadores de serviços e as 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 a prestação de serviços contratada, incluindo os respeitantes a instalações de confeção de refeições;
 - e. Documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos;
 - f. Boletins de sanidade do pessoal afeto à atividade objeto do presente caderno de encargos;
 - g. Todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado.

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:



**ANEXO A – LISTA DOS ALIMENTOS AUTORIZADOS****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 desmanche) – apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

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

- a. Vazia sem abas
- b. Alcatra (excepto ponta da alcatra)
- c. Pojadouro
- d. Rabadilha
- e. Acém redondo – sem cobertura

1.2 Peças de talho para assar/estufar – carne de 1ª categoria, sem osso

- a. Chã de fora
- b. Pá
- c. Acém comprido
- d. Alcatra

1.3 Peças de talho para guisar – carne de 2ª categoria, sem osso

- a. Chambão da perna
- b. Chambão da pá
- c. Chã de fora
- d. Acém comprido
- e. Pá
- f. Aba descarregada
- g. Cachaço

1.4 Peças de talho para cozer – carne de 2ª categoria, sem osso

- a. Chambão da perna
- b. Chambão da pá
- c. Chã de fora
- d. Acém comprido
- e. Peito
- f. Cachaço
- g. Pá

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





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:

a. Hambúrgueres:

1.5.1.1 Percentagem de carne $\geq$ a 80%:

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

1.5.1.1.2 A fracção de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

- i. Proteína de soja hidratada;
- ii. Condimentos;
- iii. Sal;
- iv. Salsa hidratada;
- v. Flocos de aveia hidratados;
- vi. Fibra vegetal;
- vii. Cebolas tostadas.

b. Almôndegas:

1.5.2.1 Percentagem de carne $\geq$ a 80%:

1.5.2.1.1 A fracção de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser de $\geq$ a 70%.

c. Empadão, bolonhesa, lasanha, canelones e rolo de carne:

A peça de carne utilizada para picar, deverá obedecer aos parâmetros de apresentados em “peças de talho para estufar/guisar” do 1.2 e 1.3 do presente anexo.

2. CARNE DE PORCO

Ser proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor.

2.1 Pernas ou pás: Limpas, refrigeradas ou congeladas provenientes de reses abatidas para consumo público, de acordo com o regulamento da inspecção sanitária dos animais de talho e respectivas carnes, subprodutos e despojos.

2.2 Bife de porco: Frescos, refrigerado, proveniente de perna limpa.



2.3 Assar

- Perna limpa
- Pá limpa
- Lombo

2.4 Costeletas

2.4.1 Deverão obedecer às seguintes características:

2.4.1.1 Selecionadas do cachaço, lombo e pé, em percentagem equitativa;

2.4.1.2 Corte por processo standardizado, ou manual correcto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

3. CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

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

4. CARNE DE COELHO

As carcaças deverão ser fornecidas isentas de traumatismo e incisões, devidamente sangradas e esfoladas, com cabeça e sem orelhas e os membros desprovidos das extremidades manuais ou pedais. Deverão ainda ser provenientes de matadouros oficialmente aprovados, 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 AVES

As carcaças provenientes de aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovadas, e devidamente identificadas.

5.1 Ave inteira: deverá apresentar-se preparada segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isenta de penas, penugens ou canudos e desprovida de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha da tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não deverão fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas deve oscilar entre 5 e 8 kg, no caso de peru, 3kg no caso de pato e 1kg, no caso do frango. 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.

5.2 Coxas: correspondem aos músculos da coxa e respectivo suporte ósseo, seleccionadas superiormente ao nível da articulação coxo-femoral e inferiormente a 2cm acima da articulação



tibiotársica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotuladas.

5.3 Bifes: obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspecto laminado, sem fragmentos de osso ou cartilagens segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”.

5.4 Perú a

- a. Inteiro;
- b. Coxas;
- c. Peitos/Bifes

5.5 Pato

- a. Inteiro;
- b. Coxas;
- c. Bifes.

1.6 Frango

- d. Inteiro;
- e. Coxas;
- f. Peitos/Bifes

6. PRODUTOS DE SALSICHARIA

Estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- Designação do produto;
- Ingredientes;
- Tipo;
- Nome do fabricante;
- Localidade e origem do fabricante;
- Data

6.1 Chouriço de carne: Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco, refrigerada, isenta 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%. A carne e a gordura terão de estar 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.

6.2 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. Às gorduras podem ser adicionados os condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta,



colorau, vinho branco, etc.). Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm.

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

6.4 Presunto: “Presunto limpo”, desossado e sem courato.

7. OVOS

7.1 Ovo pasteurizado (aplicação geral): ovo inteiro, gema e clara

a. Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante, fora das caixas de transporte, com o prazo de validade visível.

a.2 Ovos em natureza: servidos apenas sob forma de cozidos

a. Ovos de galinha de Categoria A – Tamanho L (peso $\geq 63g$ 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;
- Modo de conservação;
- Durabilidade mínima.
- Menção “Ovos lavado”.

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.

8. PESCADO

- **Peixes ricos em Ómega 3:** sardinha, carapau, chcharro, salmão, atum, cavala, sarda, arenque, truta, sável, etc.
- **Outros peixes:** pescada, peixe-espada, pargo, dourada, garoupa, cherne, maruca, bacalhau, peixe vermelho, solha, polvo, lulas, chocos, etc.



- **Mariscos/Crustáceos:** camarão, mexilhão, amêijoia, berbigão, etc.

8.1 Tipos de apresentação:

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

8.2 Conservação:

- a. Refrigerado

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

9.4 Espécie de pescado e fins culinários:

- a. Cozer: pescado (n.o 5), pargo legítimo, mero; corvina, cherne, maruca, abrótea, bacalhau seco, badejo.
- b. Assar / gratinar / estufar: pargo legítimo e mulato, pescada (n.o5), corvina, cherne, mero, maruca, solha, solha, peixe prata, arinca, salmão, bacalhau seco, cardinal, palmeta, pampo, cardeal, ^[1]perca, robalo, dourada.
- c. Grelhar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, filetes de pescada, basugo, salmão, sardinha, cavala, dourada, robalo, lulas, chocos e bacalhau seco.
- d. Fritar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, pescada (n.o 5), pescadinha, bacalhau seco, cardinal, lulas, chocos, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de raia.
- e. Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60 g, com um mínimo de 4 variedades ou de uma só espécie no caso de lulas, chocos, bacalhau.
- f. Arroz: bacalhau, polvo, lulas, tamboril ou de peixe (p.ex. pescada/maruca e miolo de camarão).
- g. Salada Russa: atum, peixe (filetes de pescada e miolo de camarão)
- h. Feijão-frade com atum e ovo
- i. Grão com bacalhau e ovo.

8.5 Bacalhau seco

- a. No mínimo do tipo crescido, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa. ^[1]
- b. Migas a granel.



8.6 Atum

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

8.7 Moluscos

- a. Cefalópodes (chocos, lulas, polvo) e bivalves (amêijoas, mexilhões e berbigãos), congelados.

9. CEREAIS E SEUS DERIVADOS

9.1 Arroz

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

9.2 Massas alimentícias (simples e/ou tricolor)

- a. Cotovelos e massa riscada
- b. Esparguete
- c. Massa miúda (pevide, estrelinha, letras, cuscus)
- d. Macarrão
- e. Búzios
- f. Espirais/ Fusilli
- g. Aletria
- h. Lasanha
- i. Canelones

9.3 Farinha de trigo

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

10. LEGUMINOSAS

10.1 De boa qualidade (que cozam dentro de uma hora)

- a. Feijão: preto, branco amanteigado, catarino, frade ou vermelho
- b. Grão
- c. Favas: frescas ou congeladas
- d. Ervilhas: descascadas, frescas ou congeladas
- e. Lentilhas



11. TUBÉRCULOS

11.1 Batata

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

b. Para 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 confeccionado com leite quando as orientações do fabricante assim o refiram.

11.2 Legumes frescos ou congelados

a. Abóbora amarela, abóbora tenra, alho seco, beringela, beterraba, cebola, cenoura, curgete, nabo, nabiça, pepino, pimento, pimentão, rabanete, tomate, ervilha torta, entre outros;

b. Quando em saladas, para consumo cru, deverão ser utilizados os processos de desinfecção adequados;

11.3 Hortaliças frescas ou congeladas

a. Acelga, agrião, alface, alho francês, brócolos, couve branca, couve-flor, couve roxa, couve-de-bruxelas, couve-galega, couve lombarda, couve-portuguesa, penca, espigos, espinafres, feijão verde, rúcula, ^[1]_{SEP}chicória, cogumelos. Quando em saladas, para consumo em cru, deverão ser utilizados os processos de desinfecção adequados;

b. No caso do agrião, destinado a ser consumido cru, em salada, o fornecedor terá de garantir que esta ^[1]_{SEP}hortícola esteja embalado e higienizado, pronto a consumir

11.4 Cogumelos

a. Inteiros ou laminados, de utilização imediata.

12. FRUTA

a. Para consumo em cru, deverão ser utilizados os processos de desinfecção adequados;

13. AZEITONAS

a. Inteiras ou laminadas, de utilização imediata.



14. ERVAS AROMÁTICAS E ESPECIARIAS

a. Sal, limão, alho

b. Ervas aromáticas como: manjerona, orégãos, tomilho, hortelã, segurelha, aipo, salsa, alecrim, coentros, estragão, funcho, salva, louro, manjerico e cebolinho.

c. Especiarias: canela, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, cravinho, açafrão, pimentão-doce.

15. AZEITE FINO

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

16. ÓLEO REFINADO

Óleo de amendoim, refinado.

17. SAL IODADO

Higienizado grosso, em sacos plástico de 1kg.

18. LEITE DE VACA

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

19. GELADO DE LEITE

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

20. Natas

Ultrapasteurizadas

21. GELATINA DE ORIGEM VEGETAL

21.1 Deverá ser de origem vegetal, com indicação da origem no rótulo.

21.2 A gelatina deverá ser confeccionada nas instalações.

22. PUDIM

22.1 O pudim deverá ser (caseiro) ou de preparação instantânea;

22.2 Em qualquer dos casos deverá ser confeccionado nas instalações.



23. MOUSSE DE CHOCOLATE OU DE FRUTOS

23.1 A mousse poderá ser (caseira) ou de preparação instantânea.

23.2 Em qualquer dos casos deverá ser confeccionada nas instalações.

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





ANEXO B – CAPACITAÇÕES

PRODUTO	CAPITAÇÃO I (BRUTO EM GR.)
CARNE DE VACA	
Arroz de Carne de Vaca	170
Bife/Escalope de vaca com ovo	120
Bife/Escalope de vaca sem ovo	150
Bife/Escalope de vaca p/panar	110
Bife de vaca em peça(lombo) sem ovo	170
Bife de vaca em peça(lombo) com ovo	140
Carne de vaca p/jardineira/estufar/guisar	170
Carne de vaca p/arroz à Valenciana	40
Carne de vaca p/assar	170
Carne de vaca p/cozer	160
Carne de vaca p/cozer de 2ª/estufar/guisar	180
Carne de vaca p/enrolar	190
Carne de vaca p/arroz de carnes mista	40
Carne de vaca p/cozido à Portuguesa	50
Carne de vaca p/feijoadar/rancho	40
Carne de vaca p/guisar c/osso	180
Carne de vaca p/strogonoff	170
Carne de vaca p/tortilha	40
Cozido Simples	70
Dobrada	180
CARNE DE PORCO	
Bife/Escalope de porco c/ovo	120
Bife/Escalope de porco s/ovo	150
Bife/Escalope de porco p/panar	110
Carne de porco aos cubos	160
Carne de porco p/arroz de carnes mista	40
Carne de porco p/assar	170
Carne de porco p/cozido à Portuguesa	50
Carne de porco p/estufar/guisar	170
Carne de porco p/feijoadar/rancho	40
Carne de porco p/tortilha	40
Chispalhada	310
Chispe p/cozido à Portuguesa	80
Costeletas de porco	180
Costeletas de porco p/panar	160

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





Entrecosto p/cozido à Portuguesa	40
Entrecosto p/fritar/grelhar/assar	250
Entrecosto p/guisar e estufar	230
Entremeada	280
Fígado de Porco	160
Orelha base	230
Orelha p/cozido à Portuguesa/feijoada/rancho	80
COELHO	
Coelho assar	320
Coelho p/arroz	310
Coelho p/estufar/guisar	310
PERU	
Bife/Escalope de Peru	140
Bife/Escalopes de Peru p/panar	120
Perna de Peru p/assar	280
Perna de peru p/estufar/guisar	240
Peru inteiro p/assar	310
Peru p/arroz	260
Peru p/espetadas	180
Roti de peru	180
PATO	
Pato p/arroz	280
FRANGO/GALINHA	
Almôndegas de aves	140
Bife/Escalope de frango	140
Bife/Escalope de frango p/panar	120
Coxas de frango	300
Cozido simples	140
Frango p/arroz	260
Frango p/arroz à Valenciana	70
Frango p/arroz de carnes mista	70
Frango p/canja	40
Frango p/cozido à Portuguesa	70
Frango p/tortilha	70
Frango p/assar	280
Frango p/cozer	280
Frango p/estufar/guisar	260
Frango p/fritar	310
Hambúrguer de Aves	120
Moelas	220
PEIXES	
GROSSO	

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERP / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





- Abrótea/Pescada/Pampo/Pargo/Garoupa/Corvina/Rainh - Rabeta/Salmão/Cherne/Maruca/Mero/Perca/Cardinal/Espadart - Cozer/estufar/assar/grelhar/fritar	
Sem cabeça	240
Com cabeça	320
MÉDIO	
- Abrótea/Badejo/Besugo/Pescada/Pampo/Garoupa/Corvina - Rainha/Rabeta/Salmão/Cherne/Maruca/Red-fish/Garoupa/ - Imperador/Mero/Perca/Rabeta/Cardina - Cozer/estufar/assar/grelhar/fritar	
Sem cabeça	220
Com cabeça	270
OUTRAS ESPÉCIES	
Arinca	230
Besugo	230
Cação s/cabeça	250
Cachucho	230
Caldeirada	260
Carapaus p/fritar	220
Carapaus p/grelhar	250
Cavala	250
Chaputa	250
Dourada	250
Douradinhos	3
Faneca	220
Filetes	160
Linguado	200
Língua	200
Palma	200
Palombeta	200
Peixe Espada c/cabeça	260
Peixe Espada s/cabeça / troncos	230
Raia	280
Robalo	250
Safio	280
Salmonetes	250
Sarda	250
Sardinhas	250
Sargo	250
Sável	250
Solha s/cabeça	200

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gatão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





Tamborilombo	180
Tamboril inteiro	360
Truta	250
OVOS	
Ovo Cozido	1
Ovo mexido composto	50
Ovo p/mexidos	50
Ovo à Brás	40
Ovo cozido p/rechear	1
Ovos p/omoleta simples/mista	50
Ovos p/tortilha	60
CONSERVAS DE PEIXE	
Atum c/ovo	100
Atum s/ovo	120
Atum p/empadão	120
Atum p/salada russa	120
BACALHAU	
Bacalhau p/Gomes de Sá/Meia Desfeita/com Natas	130
Bacalhau p/ à Brás	130
Bacalhau p/Albardar	120
Bacalhau p/arroz/açorda	120
Bacalhau p/cozer sem ovo	140
Bacalhau p/guisar/estufar	130
Bacalhau p/pastéis	80
Bacalhau p/pataniscas	80
Caras de Bacalhau	310
Pasta de Bacalhau assar	140
MOLUSCOS	
Choco com tinta	340
Choco p/albardar	280
Choco p/guisar/estufar/grelhar/caldeirada/feijoadada	320
Lulas p/albardar/calamares	290
Lulas p/arroz à Valenciana	80
Lulas p/rechear/guisar/estufar/grelhar/arroz	320
Polvo p/arroz	300
Polvo p/cozer/filetes/albardar	350
Potas p/albardar/calamares	290
Potas p/arroz à Valenciana	80
Potas p/rechear/guisar/estufar/grelhar/arroz	320
Ovas	220
MARISCO	
Ameijoia/Berbigão/Camarão/Mexilhão	

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:





cercimarante
... para todos!

CP 01/2022

Prestação de serviços de confeção e fornecimento de refeições

- Com Casca (decoreção/incorporação)	35
- Miolo Incorporação	20
Delícias do Mar	
- Incorporação/Decoreção	20
FRUTA	
Porções	160-180

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:



Solidariedade • Igualdade • Respeito • Ética • Confiança • Responsabilidade



ANEXO B – QUADRO DE PESSOAL DA CERCIMARANTE

Colaboradores a integrar no quadro de pessoal do prestador de serviços:

NOME	CATEGORIA	REMUNERAÇÃO	SUB. ALIMENTAÇÃO
Emília Rosa Pinto Ferreira Mendes	Cozinheira	800,00 €	4,77 €
Paula Alexandra Alves Costa	Cozinheira	800,00 €	4,77 €
Andreia Daniela Nunes da Costa	Cozinheira	800,00 €	4,77 €
Ana Amélia Alves Ferreira	Ajudante de Cozinha	715,00 €	4,77 €

- a) O adjudicatário fica obrigado a cumprir as atualizações salariais, nos termos legais, que venham a vigorar durante o prazo de execução do contrato.

Cercimarante - Sede
Rua de Guimarães n.º 869
4600-112 Amarante
(S. Gonçalo)
T. 255 410 930 F. 255 432 788
geral@cercimarante.pt

CAO / Centro de Atividades Ocupacionais
CAFAP / Centro de Apoio
Familiar e Aconselhamento Parental
CRI / Centro de Recursos para a Inclusão
LRAM / Lar Residencial Amália Mota

CFRP / Centro de Formação e
Reabilitação Profissional
Rua do Miradouro n.º 464
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 431 130
centroformacao@cercimarante.pt

ERPI / Estrutura Residencial para Idosos
Rua do Miradouro
4600-632 Gátão
T. 255 410 930 F. 255 432 788
erpi@cercimarante.pt

NIPC: 501 471 189

Cofinanciado por:



Assinado por: Carlos Manuel
Azevedo Pereira
Identificação: B108167225
Data: 2022-04-29 às 15:31:48