CADERNO DE ENCARGOS
PARTE I
CLÁUSULAS JURÍDICAS

Capítulo I
Disposições Gerais

Cláusula 1.ª
Objeto

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto a **aquisição de serviços de confeção e distribuição de refeições para a Base Aérea n.º 5 (BA5)**, em instalações próprias da Entidade Adjudicante, no período compreendido entre agosto de 2022 e abril de 2023, cujas especificações técnicas se encontram definidas na Parte II do presente caderno de encargos, dele fazendo parte.

Cláusula 2.ª
Contrato

1. A execução do contrato obedece:

a. Às cláusulas do contrato e ao estabelecido em todos os elementos e documentos que dele fazem parte integrante;

b. Ao Código dos Contratos Públicos (CCP);

c. À restante legislação e regulamentação aplicável.

2. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual, incluindo os ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo Adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do CCP.

3. Nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 96.º do CCP, fazem parte integrante do contrato, independentemente da sua redução a escrito:

a. Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;

b. Os esclarecimentos e as retificações relativas ao caderno de encargos;

c. O caderno de encargos integrado pelo programa do procedimento;

d. A proposta adjudicada;

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

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

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

Cláusula 3.ª
Prazo

O prazo de execução do objeto do presente procedimento decorre entre a data de entrada em vigor do contrato, que se prevê ser o dia 1 de agosto de 2022, e o dia 30 de abril de 2023.

Cláusula 4.ª
Local de Prestação do Serviço

Os serviços objeto do contrato devem ser prestados na Base Aérea n.º 5, Serra do Porto de Urso, 2425-022 Monte Real.

Capítulo II
Obrigações contratuais
Secção I
Obrigações do Adjudicatário
Subsecção I
Disposições gerais

Cláusula 5.ª
Obrigações principais do Adjudicatário

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação e regulamentação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o Adjudicatário, em conformidade com a absoluta subordinação aos princípios

da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência, as seguintes obrigações principais:

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

b. Assegurar que a preparação dos alimentos, confeção e distribuição das refeições seja efetuada nas instalações da Entidade Adjudicante;

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

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

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

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

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

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

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

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

k. Manter o sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e execução do contrato, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, trabalhadores, colaboradores ou terceiros, que nelas se encontrem envolvidos;

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

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

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

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

Cláusula 6.ª

Verificação da qualidade e eficiência dos Serviços

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

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

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

Cláusula 7.ª
Relatórios de Avaliação

1. A avaliação da adequação do resultado do fornecimento dos serviços efetuados face aos requisitos estabelecidos e à documentação técnica facultada será objeto de relatórios.

2. Estes relatórios confrontam o Plano de Ações a Executar contratado com as ações e as respetivas frequências, indicando as que foram executadas, as executadas com deficiência e/ou as não executadas.

3. Se os serviços contratados não forem executados no tempo e com os resultados estabelecidos, por razões imputáveis ao Adjudicatário, a Entidade Adjudicante pode:

a. Exigir a substituição da realização de serviços necessários;

b. Exigir o pagamento de sanção pecuniária nos termos previstos na cláusula 18.ª da Parte I do presente caderno de encargos;

c. Criar um banco de horas de determinados módulos dos serviços para utilizar em eventos especiais, a acordar entre as partes;

d. Aceitar e utilizar determinados módulos dos serviços fornecidos mediante o pagamento de um preço reduzido, a acordar entre as partes;

e. Resolver o contrato nos termos previstos na cláusula 20.ª da parte I do presente caderno de encargos;

4. Sem prejuízo do direito que assiste à Entidade Adjudicante de se socorrer de outros meios com vista à cessação dos efeitos do contrato, poderão, em face da recusa do Adjudicatário no cumprimento do Plano de Ações a Executar contratado, contratar outro fornecedor de Serviços para a execução dos trabalhos em falta.

5. Os relatórios de avaliação são efetuados conjuntamente pelo Gestor do Contrato da Entidade Adjudicante e pelo responsável designado para o efeito pelo Adjudicatário, em reunião na Unidade, marcada em data previamente acordada entre as partes.

Cláusula 8.ª
Trabalhadores do Adjudicatário

1. O Adjudicatário deve entregar à Entidade Adjudicante, com a antecedência de 5 (cinco) dias do início da execução do contrato, os seguintes documentos:

a. A lista com o nome e função dos trabalhadores ao seu serviço;

b. O mapa de horário de trabalho dos trabalhadores afetos às instalações da Entidade Adjudicante;

c. As apólices de seguro obrigatório, válidas para cada trabalhador;

d. Atestado médico apropriado às funções a exercer relativo a cada um dos trabalhadores.

2. O Adjudicatário deve, antecipadamente, comunicar à Entidade Adjudicante qualquer alteração aos dados mencionados nas alíneas anteriores.

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

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

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

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

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

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

9. São da exclusiva responsabilidade do Adjudicatário as obrigações relativas aos seus trabalhadores, designadamente no que respeita a remunerações e eventuais subsídios ou suplementos, incluindo subsídio de refeição ou alimentação, bem como os encargos com obrigações contributivas para a segurança social, impostos sobre os rendimentos e seguro obrigatório de acidentes de trabalho.

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

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

Cláusula 9.ª
Níveis de Serviço

1. O Adjudicatário obriga-se a prestar ao contraente público os serviços objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos, previstos na Parte II do presente caderno de encargos.

2. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à prestação de serviços e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos serviços, conforme o disposto no n.º 3 do artigo 441.º, por remissão do artigo 451.º, ambos do CCP.

3. O Adjudicatário deverá facultar à Entidade Adjudicante, todos os meios necessários à verificação da qualidade dos serviços fornecidos, de forma a cumprir o estipulado nos elementos integrados no presente caderno de encargos.

4. A responsabilidade da verificação da qualidade e acompanhamento dos serviços fornecidos cabe ao Chefe da Secção de Subsistências da Esquadra de Administração e Intendência (EAI) da BA5, sendo feita a comunicação do não cumprimento, por via eletrónica, telefónica ou escrita.

5. Sempre que a comunicação prevista no número anterior seja feita por via telefónica, a mesma é confirmada através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados, no dia útil imediato, sem prejuízo de a mesma se considerar feita na data da primeira comunicação.

6. Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, no exercício dos poderes inerentes à verificação da qualidade e eficiência dos serviços, por atenção à especial natureza do serviço e à experiência adquirida, o Chefe da Secção de Subsistências da EAI da BA5, expressamente nomeado para o acompanhamento da execução do contrato, pode emitir diretivas e exigir a implementação imediata de correções ao modo de execução das prestações por parte do Adjudicatário.

Cláusula 10.ª
Contratos de Seguro

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

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

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

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

(2) De incêndio ou explosão.

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

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

Cláusula 11.ª
Outros Encargos

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

2. Constituem, ainda, encargos do Adjudicatário, a celebração dos contratos de seguros indicados no presente caderno de encargos, a constituição da caução exigida no programa do procedimento e as despesas inerentes à celebração do contrato.

Subsecção II
Dever de sigilo

Cláusula 12.ª
Objeto do dever de sigilo

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

2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo Adjudicatário ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

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

Secção II
Obrigações da Entidade Adjudicante

Cláusula 13.ª
Preço Base

O preço base do presente procedimento é de **139.000,00 € (cento e trinta e nove mil euros)**, a que acresce o IVA à taxa legal em vigor.

Cláusula 14.ª
Preço contratual

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

2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas necessários à execução integral dos serviços objeto do contrato, cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à Entidade Adjudicante, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 15.ª
Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela Entidade Adjudicante, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas após a receção das respetivas faturas mensalmente.

2. Para os efeitos do número anterior, o Adjudicatário envia a fatura discriminada referente à prestação do mês anterior até ao 5.º dia do mês seguinte.

3. O serviço considera-se efetuado com a assinatura da fatura por parte da Entidade Adjudicante.

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

5. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto nos números anteriores, as faturas são pela Entidade Adjudicante, através de transferência bancária, para o IBAN indicado pelo Adjudicatário, no prazo de 60 (sessenta) dias após a respetiva entrega.

6. No caso de suspensão da execução do contrato e independentemente da sua causa, os pagamentos ao Adjudicatário são automaticamente suspensos por igual período.

Cláusula 16.ª
Descontos nos pagamentos

A Entidade Adjudicante deduzirá nos pagamentos a efetuar ao Adjudicatário:

a. As importâncias necessárias ao reembolso dos adiantamentos e à liquidação de sanções pecuniárias que lhe tenham sido aplicadas, nos termos do presente caderno de encargos;

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

c. Todas as demais quantias que sejam legalmente exigíveis.

Cláusula 17.ª
Outras obrigações da Entidade Adjudicante

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

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

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

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

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

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

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

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

h. Suportar os encargos associados ao fornecimento dos produtos destinados à higienização e desinfeção das áreas destinadas à prestação dos serviços;

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

2. A Entidade Adjudicante não assegura qualquer transporte ou alimentação dos trabalhadores do Adjudicatário.

Capítulo III
Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 18.ª
Penalidades contratuais

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

a. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos na Cláusula 9.ª da Parte II do presente caderno de encargos, serão aplicadas as seguintes sanções:

(1) Sanção pecuniária de 50,00 € (cinquenta euros) por cada Empregado de Mesa em falta e por cada dia de incumprimento;

(2) Sanção pecuniária de 60,00 € (sessenta euros) por cada Ajudante de Cozinha em falta e por cada dia de incumprimento;

(3) Sanção pecuniária de 70,00 € (setenta euros) por cada Cozinheiro em falta e por cada dia de incumprimento.

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

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

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

2. O valor acumulado das sanções aplicadas não pode exceder 20% (vinte por cento) do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato. Nos casos em que seja atingido este limite e o contraente público decida não proceder à resolução do contrato, por

dela resultar grave dano para o interesse público, o mesmo é elevado para 30% (trinta por cento), nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 329.º do CCP.

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

4. Sem prejuízo do poder de resolução do contrato, pelo incumprimento de obrigações do Adjudicatário previstas no presente caderno de encargos, a Entidade Adjudicante pode aplicar uma penalidade, não acumulável com as penalidades previstas no n.º 1, de valor diário correspondente a 50,00 € (cinquenta euros), e enquanto o incumprimento se mantiver, sempre que a penalidade se revele adequada e oportuna tendo em consideração a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do Adjudicatário e das consequências do incumprimento.

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

Cláusula 19.ª
Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao Adjudicatário, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3. Não constituem força maior, designadamente:

a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do Adjudicatário, na parte em que intervenham;

b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do Adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

c. Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo Adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

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

e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do Adjudicatário cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;

f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do Adjudicatário não devidas a sabotagem;

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

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

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

Cláusula 20.ª
Resolução por parte do contraente público

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

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

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

c. Incumprimento ou cumprimento defeituoso do contrato.

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

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

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

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

Cláusula 21.ª
Resolução por parte do Adjudicatário

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Adjudicatário pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 (seis) meses ou o montante em dívida exceda 25% (vinte e cinco por cento) do preço contratual, excluindo juros.

2. Nos casos previstos no número anterior, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à Entidade Adjudicante, que produz efeitos 30 (trinta) dias após

a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

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

Capítulo IV
Disposições finais

Cláusula 22.ª
Subcontratação e cessão da posição contratual

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

Cláusula 23.ª
Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificadas no contrato.

2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 24.ª
Outros encargos

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

Cláusula 25.ª
Deveres de colaboração recíproca e informação

1. Cada uma das partes está vinculada ao dever de informar de imediato a outra, sobre quaisquer circunstâncias que cheguem ao seu conhecimento e que possam afetar os respetivos

interesses na execução do contrato, de acordo com as regras gerais da boa-fé, sem prejuízo dos deveres de colaboração recíproca e informação, previstos nos artigos 289.º e 290.º, ambos do CCP.

2. Em especial, cada uma das partes deve avisar, de imediato, a outra, de quaisquer circunstâncias, constituam ou não força maior, que, previsivelmente impeçam o cumprimento de qualquer uma das suas obrigações.

3. No prazo de 10 (dez) dias após a ocorrência de tal impedimento, a parte deve informar a outra do tempo ou da medida em que, previsivelmente será afetada a execução do contrato.

Cláusula 26.ª
Contagem dos prazos

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

Cláusula 27.ª
Foro competente

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

Cláusula 28.ª
Legislação Aplicável

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

PARTE II
CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 1.ª
Objeto da Prestação de Serviços

1. Os serviços a prestar, de acordo com o presente caderno de encargos, incluem a preparação, confeção e distribuição na BA5, numa área de confeção e refeitório específica a indicar pela Entidade Adjudicante, conforme funções definidas no Anexo I e de acordo com a seguinte estimativa de número máximo de refeições a fornecer por dia:

a) Plano de serviço de 1 de agosto de 2022 a 30 de abril de 2023 [exceto mês de agosto e período de Natal, conforme alínea seguinte]:

01MAI2022 A 30ABR2023	**DIAS ÚTEIS**	**FINS DE SEMANA E FERIADOS (*)**
REFEIÇÃO	**Nº MÉDIO/DIA**	**N.º MÉDIO/DIA**
1ª refeição (pequeno-almoço)	-	14
2.ª refeição (almoço)	340	35
3.ª refeição (jantar)	-	30
MÉDIA TOTAL POR DIA	340	79

(*) – Apenas são assegurados pelo Adjudicatário dois dias por mês referentes aos fins de semana e feriados, sendo que a Entidade Adjudicante avisa o Adjudicatário com 10 dias de antecedência sobre quais os dois dias de fim de semana e/ou feriado(s) a prestar o serviço objeto do contrato a celebrar.

b) Agosto 2022 e período de Natal (de 17 de dezembro 2022 a 1 de janeiro de 2023):

AGOSTO E DE 17DEZ2022 A 01JAN2023	**DIAS ÚTEIS**	**FINS DE SEMANA E FERIADOS (*)**
REFEIÇÃO	**Nº MÉDIO/DIA**	**N.º MÉDIO/DIA**
1ª refeição (pequeno-almoço)	-	16
2.ª refeição (almoço)	310	35
3.ª refeição (jantar)	-	35
MÉDIA TOTAL POR DIA	310	86

(*) – Apenas são assegurados pelo Adjudicatário dois dias por mês referentes aos fins de semana e feriados, sendo que a Entidade Adjudicante avisa o Adjudicatário com 10 dias de antecedência sobre quais os dois dias de fim de semana e/ou feriado(s) a prestar o serviço objeto do contrato a celebrar.

2. A receção e armazenamento dos géneros alimentícios necessários à confeção das refeições são da responsabilidade da Entidade Adjudicante.

3. No âmbito da confeção das refeições, o Adjudicatário deve cumprir o seguinte:

a) A confeção das refeições deve ser efetuada nas instalações da Entidade Adjudicante;

b) Realizar a distribuição da refeição confecionada, nas instalações da Entidade Adjudicante, de acordo com o disposto no presente caderno de encargos;

c) Efetuar a limpeza e higienização das instalações destinadas à preparação, confeção, distribuição das refeições e todas as áreas de apoio das referidas instalações indicadas pela Entidade Adjudicante.

Cláusula 2.ª
Tipologia das Refeições

1. Os tipos de refeições constantes no Plano de Ementas do BA5, para as 2.ª e 3ª refeições, são os seguintes:

a) **"Normal" –** composta por sopa, prato principal, entrada ou sobremesa (doce ou fruta), bebida (água, sumo ou vinho) e *buffet* de saladas sempre que definido pela Entidade Adjudicante;

b) **"Dieta"** – composta por sopa, prato principal, sobremesa (doce ou fruta), bebida (água, sumo ou vinho), *buffet* de saladas e entradas sempre que definido pela Entidade Adjudicante, com teor de sal, gorduras e hidratos de carbono reduzidos;

c) **"Vegetariana"** – compostas por sopa, prato principal, sobremesa (doce ou fruta), bebida (água, sumo ou vinho), *buffet* de saladas e entradas sempre que definido pela Entidade Adjudicante, que contenham sobretudo produtos de origem vegetal.

d) **Ementa Especial** – refeições a serem fornecidas em ocasiões especiais que necessitam de um maior grau de preparação, confeção e apresentação dos géneros.

2. O tipo de refeição constante no Plano de Ementas da BA5, para a 1.ª refeição, é definido pela Entidade Adjudicante.

Cláusula 3.ª
Elaboração das Ementas

Em conformidade com o modelo da prestação dos serviços definidos pela Entidade Adjudicante, a elaboração das ementas compete à Entidade Adjudicante, que avisará o Adjudicatário com a antecedência de 24 (vinte e quatro) horas da ementa a executar e disponibilizará os géneros alimentícios necessários para o cumprimento das ementas.

Cláusula 4.ª
Requisitos de Confeção das Refeições

Para além de todos os requisitos legais e do respeito pelas regras de boa arte aplicáveis, o Adjudicatário deve cumprir os seguintes requisitos de confeção das refeições:

a) Realizar a preparação dos alimentos e a confeção das refeições nas instalações da Entidade Adjudicante;

b) Garantir o cumprimento das capitações indicadas pela Entidade Adjudicante;

c) Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30% (trinta por cento);

d) Assegurar a recolha e conservação de amostras preventivas de géneros alimentares pós-confeção que integram as refeições servidas no próprio dia para análises futuras;

e) Não são permitidas frituras de refogados, devendo a adição dos alimentos ser efetuada em cru antes da confeção;

f) A higienização das frutas, legumes e hortaliças deverá ser executada antes da sua preparação/corte/distribuição;

g) Realizar operações de filtragem dos óleos alimentares bem como a limpeza de todas as fritadeiras, de acordo com as instruções emanadas.

Cláusula 5.ª
Instalações, Equipamento e Material

1. A BA5 dispõe de instalações e equipamentos destinados à receção, preparação, confeção e distribuição das refeições, quer na Secção de Subsistências, quer na área operacional denominada "Aprontamento".

2. Consideram-se instalações da Entidade Adjudicante destinadas ao objeto do presente contrato, o local de preparação de alimentos, a cozinha e o local de distribuição de refeições.

3. Os géneros alimentícios necessários à confeção das refeições são fornecidos pela Entidade Adjudicante.

4. Os equipamentos, utensílios, louça e material diverso, colocados à disposição do Adjudicatário, serão inventariados pela BA5 e entregues ao Adjudicatário no início do contrato. Diariamente será, no final do período, feito uma verificação do estado das instalações/equipamentos e em caso de avaria ou de dano será feito um relatório a assinar por ambas as partes para que os custos de reparação sejam imputados à Entidade Adjudicante.

5. O Adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo material, equipamento e instalações cedidas, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou

negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento colocado à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.

6. No fim do período de vigência do contrato, o Adjudicatário restitui à BA5, em bom estado de conservação e funcionamento, as instalações, equipamentos e material diverso que lhe foi colocado à disposição.

7. Compete ao Adjudicatário a higienização e desinfeção de todas as áreas destinadas à prestação dos serviços, assim como proceder ao transporte de todo o lixo e resíduos resultante da laboração nas instalações até ao local de tratamento ou reciclagem existente na Unidade.

8. Os encargos com água, gás e eletricidade, manutenção e limpeza do sistema de exaustão da cozinha e as desinfestações das instalações, incluindo teto ventilado, esgotos e caixas/grelhas coletoras e esgotos circundantes, são da responsabilidade da Entidade Adjudicante.

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

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

Cláusula 6.ª
Higiene e Limpeza

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

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

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

c. Assegurar o cumprimento das regras de higiene e segurança individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as atividades, bem como a apresentação do

pessoal devidamente uniformizado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável;

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

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

Cláusula 7.ª

Preparação e confeção de alimentos

1. Assegurar as boas práticas de higiene durante a preparação e confeção dos alimentos pelos manipuladores faz parte do dia-a-dia de todas as messes. Mas reforçar estas boas práticas neste período é de extrema importância, pelo que destacamos algumas de maior relevância:

a) Separar os alimentos crus dos alimentos cozinhados;

b) Utilizar diferentes equipamentos e utensílios, como facas ou tábuas de corte para alimentos crus e alimentos cozinhados (sugestão – utilizar códigos de cores);

c) Guardar os alimentos em embalagens ou recipientes fechados, para que não haja contacto entre alimentos crus e cozinhados;

d) Lavar adequadamente as mãos entre tarefas com alimentos crus e alimentos cozinhados;

e) Cozinhar bem os alimentos, de preferência a temperaturas acima dos 75º C, especialmente carne, ovos e pescado;

f) No caso das carnes, assegurar que não existe contacto com os exsudados (líquido resultante da descongelação);

g) Não descongelar os alimentos à temperatura ambiente, mas sim em refrigeração;

h) Preparar os alimentos retirados do frio o mais rapidamente possível;

i) Não deixar os alimentos cozinhados mais de 2 horas à temperatura ambiente;

j) Refrigerar rapidamente os alimentos cozinhados e/ou perecíveis (preferencialmente abaixo de 5º C);

k) Manter os alimentos cozinhados quentes (acima de 65º C) até ao momento de serem servidos;

l) Lavar muito bem a fruta e os hortícolas (lavagem prolongada com água corrente e abundante; no caso dos hortícolas de folha, a lavagem deve ser folha a folha), em especial aqueles que vão ser consumidos em cru;

m) Efetuar sempre a desinfeção com produtos próprios (verificar instruções na Ficha técnica e ficha de segurança.

2. A qualidade e a segurança das matérias-primas dependem também dos procedimentos adotados durante o processo de receção/aquisição dos produtos alimentares. Para o efeito recomenda-se:

a) Organizar o horário de receção dos produtos alimentares de modo a que o horário da receção não coincida com períodos de maior volume de trabalho e evitando que se verifique a receção de produtos alimentares de diferentes fornecedores em simultâneo;

b) Lavar adequadamente as mãos antes e depois da receção dos produtos alimentares;

c) Utilizar equipamento de proteção do fardamento habitual para o momento da receção (utilizar uma bata descartável ou em alternativa pode ser também utilizado um avental descartável, que é de utilização exclusiva para esta tarefa). Podem ser também utilizadas luvas para a realização desta tarefa, sendo que a sua utilização deve ser exclusiva para este efeito.

Cláusula 8.ª
Controlo

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

2. A Entidade Adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.

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

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

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

Cláusula 9.ª
Pessoal

1. O Adjudicatário deve garantir um efetivo de pessoal necessário para o cumprimento dos serviços contratados identificados na cláusula 1.ª da Parte II do presente caderno de encargos.

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

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

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

DIAS ÚTEIS			
ALMOÇO	**COZINHEIROS**	**AJUDANTES DE COZINHA**	**EMPREGADO DE MESA**
N.º mínimo de elementos por função	2	4	3
FINS DE SEMANA E FERIADOS			
PEQUENO-ALMOÇO, ALMOÇO E JANTAR	**COZINHEIROS**	**AJUDANTES DE COZINHA**	**EMPREGADO DE MESA**
N.º mínimo de elementos por função	1	1	1

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

6. A Entidade Adjudicante pode solicitar a substituição de um trabalhador, sempre que considere que este não apresenta o comportamento adequado às funções, não se enquadrando no espírito e cultura da organização, devendo o Adjudicatário proceder à sua substituição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

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

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

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

Cláusula 10.ª
Avaliação da Satisfação

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

Cláusula 11.ª
Outras Condições

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

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

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

DIAS ÚTEIS						
Funções	Cozinheiro		Ajudantes de Cozinha		Empregado de Mesa	
HORÁRIO	09H00	17H00	09H00	17H00	07H45	15H45
INÍCIO DO FORNECIMENTO	11H30					
FIM DO FORNECIMENTO	14H30					
FINS DE SEMANA E FERIADOS						
Funções	Cozinheiro		Ajudantes de Cozinha		Empregado de Mesa	
HORÁRIO	08H00	20H00	08H00	20H00	08H00	20H00

	INÍCIO DO FORNECIMENTO	FIM DO FORNECIMENTO
PEQUENO -ALMOÇO	08H45	09H20
ALMOÇO	12H00	13H30
JANTAR	18H15	19H30

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

Anexos:

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

ANEXO I
DESCRIÇÃO DOS TRABALHOS POR FUNÇÃO

Cláusula 1.ª
Pessoal

1. Cozinheiro

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

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

c. Atividades:

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

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

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

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

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

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

d. Conhecimentos:

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

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

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

(4) Processos de confeção dos produtos de cozinha;

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

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

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

e. Exigências pessoais:

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

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

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

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

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

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

2. Ajudantes de cozinha

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

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

c. Atividades:

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

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

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

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

(5) Fazer uma utilização correta dos equipamentos, cumprindo com as normas de segurança.

d. Conhecimentos:

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

(2) Controlo de qualidade dos alimentos;

(3) Empratamento e decoração em cozinha;

(4) Limpeza geral.

e. Exigências pessoais:

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

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

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

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

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

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

3. Empregados de mesa

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

b. Experiência profissional: experiência na função.

c. Atividades:

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

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

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

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

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

d. Conhecimentos:

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

(2) Controlo das capitações na distribuição dos alimentos;

(3) Serviço de mesa;

(4) Limpeza geral.

e. Exigências pessoais:

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

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

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

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

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

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

Cláusula 2.ª
Equipamentos, materiais e fardamento

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

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

ANEXO II

EXEMPLOS DE FARDAMENTO

EXEMPLO DE UNIFORME PARA COZINHEIROS





EXEMPLO DE UNIFORME PARA AJUDANTES DE COZINHA





EXEMPLO DE UNIFORME PARA EMPREGADO DE MESA



ANEXO III

BOAS PRÁTICAS FACE AO RISCO DE CONTÁGIO POR COVID-19

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

a. Que seja evitada a concentração dos trabalhadores do adjudicatário na entrada e na saída, e sempre que possível, nas zonas de trabalho;

b. Que o pessoal do Adjudicatário efetue a automonitorização diária, no domicílio, previamente à deslocação para a Unidade, nomeadamente a avaliação da temperatura corporal e a presença de sintomas típicos de COVID-19 (tosse e falta de ar);

c. Sejam efetuadas medições bidiárias (entrada e saída) a todos os trabalhadores do adjudicatário;

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

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

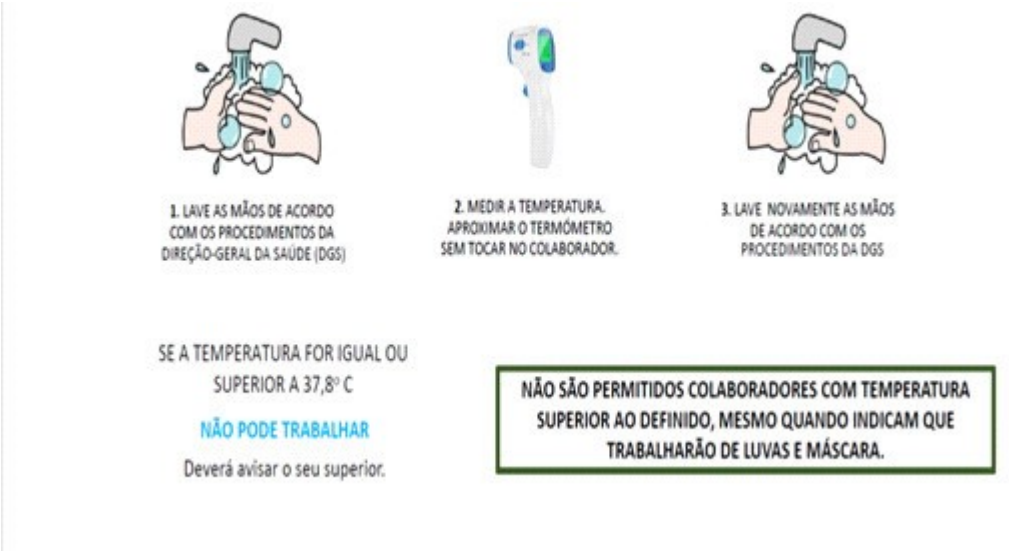


Fig. 1

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

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

(1) À entrada e à saída da messe;

(2) Antes e depois das refeições;

(3) Depois de idas à casa de banho;

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

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

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

(7) Depois de mexer no lixo;

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

3. Fardamento e Equipamentos de proteção Individual (EPI´s) – Os EPI´s são da responsabilidade do Adjudicatário e o seu pessoal, antes de iniciar o serviço deve:

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

b. A máscara ou viseira poderá ser dispensada na zona de confeção de alimentos, quando, face às temperaturas geradas, os riscos da sua utilização sejam superiores à prevenção que estas possam proporcionar;

c. Usar o respetivo fardamento (roupa e calçado). O fardamento dos funcionários tem que ser exclusivo para o local de trabalho e mudado diariamente. Depois de usado deve

ser colocado em saco de plástico devidamente fechado e a sua lavagem deve ser corretamente assegurada (a pelo menos 60.º).

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

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

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

g. Os funcionários que efetuem limpezas devem usar:

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

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

(3) Luvas resistentes aos desinfetantes e descartáveis;

h. Os funcionários que usarem luvas devem garantir:

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

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

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

4. Recursos Materiais – O Adjudicatário deve manter o adequado stock de materiais e equipamentos, a saber:

a. Solução antisséptica de base alcoólica (SABA);

b. Máscaras do tipo cirúrgico e luvas descartáveis;

c. Materiais de limpeza, de uso único, que devem ser eliminados ou descartados após

utilização (ex. toalhitas desinfetantes);

d. Produtos de higiene, limpeza e desinfeção.

5. Regras de Limpeza e Desinfeção – As messes, por serem frequentadas e expostas a várias pessoas de forma continuadas, podem contribuir para a transmissão indireta do vírus COVID-19. O vírus permanece em superfícies durante um período temporal que pode ir de algumas horas a 6 dias, e a limpeza e desinfeção frequente dos espaços diminui consideravelmente esse período. Assim, torna-se importante:

a. Assegurar a ventilação de ar das salas e espaços fechados, incluindo entre turnos;

b. Proceder à limpeza e desinfeção das superfícies com maior risco de transmissão, como aquelas que são utilizadas por muitas pessoas e com muita frequência ao longo do dia. São exemplos destas superfícies: torneiras de lavatórios, mesas, tabuleiros, bancadas, cadeiras, corrimãos, puxadores de armário, entre outros;

c. Estabelecer um plano de limpeza e higienização das instalações, que deve estar afixado em local visível;

d. Existir um sistema de registo da limpeza com identificação das pessoas responsáveis e a frequência com que esta é realizada;

e. Conhecimento detalhado, por parte dos funcionários, dos produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes), das precauções a ter com o seu manuseamento, diluição e aplicação em condições de segurança, como se proteger durante os procedimentos de limpeza dos espaços e como garantir uma boa ventilação dos mesmos durante a limpeza e desinfeção.

6. Técnicas de Limpeza - A limpeza deve ser sempre:

a. Húmida, sem recursos a aspiradores a seco (salvo se forem aspiradores com tanque de água que recolham a sujidade na água);

b. Realizada no sentido de cima para baixo, e das áreas mais limpas para as mais sujas, de acordo com a seguinte ordem:

(1) Paredes e teto;

(2) Superfícies acima do chão (bancadas, mesas, cadeiras, corrimãos, outros);

(3) Equipamentos existentes nas áreas;

(4) Chão – é o último a limpar.

7. Materiais de Limpeza

a. Devem existir materiais de limpeza distintos (de uso exclusivo) de acordo com o nível de risco das áreas a limpar.

b. Os panos de limpeza devem ser de uso único e descartáveis. Quando não o forem, devem ser diferenciados por um código de cores, para cada uma das áreas, de acordo com o nível de risco. São exemplos:

(1) Bancadas, mesas, cadeiras, entre outros: azul;

(2) Mesas de refeição e áreas de preparação de alimentos: verde;

c. O balde e a esfregona para o chão são habitualmente reutilizáveis, pelo que se deve garantir uma limpeza e desinfeção destes equipamentos no final de cada utilização.

8. Frequência de Limpeza

a. A limpeza de superfícies de toque frequente pode ser realizada com desinfetante que não necessite de enxaguamento, para conseguir um procedimento mais rápido, ou com detergente de base desinfetante, isto é, um produto que contém na sua composição, detergente e desinfetante em simultâneo (2 em 1). Estes produtos podem ter várias apresentações: líquida, gel, espuma ou spray, sendo que os spray's não devem ser

usados nas áreas de exposição e distribuição de alimentos já confecionados se estiverem alimentos expostos sem proteção;

b. A limpeza das superfícies de toque frequente deve ser adequada à sua utilização e várias vezes ao dia (recomendação 3 vezes ao dia);

c. As mesas utilizadas pelos utentes devem ser sempre limpas, aquando da sua rotação;

d. Os puxadores de portas devem ser limpos com frequência ao longo do dia (recomendação 3 vezes ao dia);

e. O chão deve ser lavado frequentemente, com água quente e detergente comum, seguido da desinfeção com solução de lixívia diluída em água fria, ou ser higienizado com detergente desinfetante.

9. Produtos de Limpeza e Desinfeção

a. É necessário existir na messe as fichas de dados de segurança dos produtos (vulgarmente designadas por fichas técnicas e fichas de segurança) que constam no plano de higienização;

b. Devem ser cumpridas as indicações do fabricante e instruções nos rótulos dos produtos e nas fichas de segurança;

c. Os produtos químicos devem estar devidamente rotulados, fechados e conservados nas suas embalagens de origem, de modo a evitar, por exemplo, o risco de contaminação de alimentos;

d. Os produtos químicos devem ser armazenados fora das áreas onde são manuseados os alimentos, em local fechado e devidamente identificado;

e. Os detergentes a usar deverão ser adequados para utilização em estabelecimentos alimentares;

f. Os desinfetantes mais utilizados são: a vulgar lixívia (hipoclorito de sódio) com pelo menos 5% de cloro livre na forma original e o álcool a 70% (nota: a lixívia terá de ser adequada à área alimentar);

g. Podem ser ainda utilizados produtos de desinfeção rápida sob a forma de toalhetes humedecidos que juntam habitualmente na sua composição, detergente e desinfetante compatíveis e que são fornecidos em dispensador próprio (tirar 1 a 1 sem os contaminar). Estes toalhetes são para usar numa única superfície e não devem ser reutilizados. Deve-se usar um toalhete para cada superfície e descartar para o caixote do lixo. Não se deve secar a superfície depois de usar o toalhete desinfetante, porque é necessário que a superfície fique molhada durante uns minutos até secar ao ar, para ser eficaz;

h. As partes metálicas das superfícies, ou as que não são compatíveis com a lixívia, devem ser desinfetadas com álcool a 70% ou outro produto compatível, para evitar a corrosão ou danificação;

i. Ao aplicar lixívia ou outro produto semelhante, abrir as janelas para arejar e renovar o ar, ajudando também a secar mais rapidamente as superfícies.

10. Limpeza e Desinfeção das Áreas de Preparação e Confeção de Alimentos

a. Os materiais e produtos de limpeza são exclusivos para estas áreas e não podem contaminar os alimentos;

b. Não é permitido usar desinfetante em spray nas áreas onde há alimentos em preparação, confeção, exposição ou em empratamento/distribuição;

c. Deve haver panos diferentes de limpeza para as bancadas, utensílios, equipamentos, mobiliário e material específico para o chão;

d. Os panos para higienizar e os restantes materiais de limpeza devem ser preferencialmente de uso único. Quando não o são, é necessária a sua lavagem e desinfeção após o término da tarefa. Podem ser diferenciados por um código de cores,

para cada uma das áreas (ex: vermelho para as áreas de preparação, amarelo para as áreas de confeção e verde para as áreas de distribuição);

e. Deve-se seguir escrupulosamente os procedimentos do plano de higienização definido para o estabelecimento, aumentando a frequência de limpeza;

f. As torneiras, os puxadores, os interruptores, os manípulos de portas e outros equipamentos análogos, por serem de toque frequente, devem ser limpos e desinfetados regularmente;

g. A louça e utensílios devem ser lavados na máquina a temperaturas elevadas, idealmente a 80-90ºC. Quando tal não for possível, deve ser usado um detergente desinfetante.

11. Procedimento em Caso Suspeito de infeção

a. O doente (caso suspeito de COVID-19), deve abandonar imediatamente as instalações da Unidade e contactar o SNS 24 através do número 808 24 24 24, seguindo as suas instruções;

b. O Adjudicatário tem o dever de informar o responsável da messe da existência de um caso suspeito, validado ou não;

c. Caso a infeção por COVID-19 seja confirmada, o responsável da messe deve providenciar a limpeza e desinfeção (descontaminação) do estabelecimento e seguir todas as orientações da Autoridade de Saúde.