



Misericórdia de Lisboa. Por boas causas.

SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA

CADERNO DE ENCARGOS

DESIGNAÇÃO: **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES
CONFEIONADAS PARA OS
UTENTES DOS SERVIÇOS DE
APOIO DOMICILIÁRIO**

PROCESSO N.º **22DC14CPI022**

TIPO DE PROCEDIMENTO:
CONCURSO PÚBLICO INTERNACIONAL

ÍNDICE

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS GERAIS	3
1. OBJETO DO CONCURSO.....	3
2. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE ADJUDICANTE.....	3
3. DISPOSIÇÕES E CLÁUSULAS POR QUE SE REGE A PRESTAÇÃO CONTRATUAL	3
4. REGRAS DE INTERPRETAÇÃO DOS DOCUMENTOS QUE REGEM A EXECUÇÃO CONTRATUAL	3
5. AGRUPAMENTOS	4
6. REALIZAÇÃO SIMULTÂNEA DE OUTROS SERVIÇOS DA MESMA NATUREZA	5
7. INÍCIO DE VIGÊNCIA E DURAÇÃO DO CONTRATO	5
8. PREÇO BASE.....	5
9. REMUNERAÇÃO E PAGAMENTO DOS SERVIÇOS	6
10. FATURAÇÃO, FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	7
11. REVISÃO DE PREÇOS.....	7
12. ADIANTAMENTOS	8
13. CAUÇÃO.....	8
14. SEGUROS	8
15. MODIFICAÇÃO OBJETIVA DO CONTRATO	9
16. PESSOAL	9
17. SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO	12
18. OBRIGAÇÕES GERAIS DO ADJUDICATÁRIO	12
19. MEIOS A AFETAR À PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS	12
20. ATOS DE TERCEIROS.....	13
21. PENALIDADES	13
22. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL.....	16
23. RESPONSABILIDADE.....	17
24. RESOLUÇÃO	18
25. CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SCML.....	18
26. ATOS DE TERCEIROS.....	19
27. PUBLICIDADE.....	19
28. DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL	19
29. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS.....	19
30. CONFIDENCIALIDADE	21
31. POLÍTICA DE SEGURANÇA.....	23
32. CASO FORTUITO OU DE FORÇA MAIOR.....	23
33. COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES	23
34. GESTOR DO CONTRATO	23
35. FORO E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL	24
PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS	25
36. CONDIÇÕES GERAIS	25
37. EMENTAS.....	26
38. OUTROS ASPECTOS DA EXECUÇÃO DO CONTRATO	28
39. VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO	29
40. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES	29
41. ESPECIFICIDADES DE CADA UMA DAS POSIÇÕES	38
ANEXOS:	
ANEXO A – IDENTIFICAÇÃO DOS LOCAIS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS – SAD’s	46
ANEXO C – NORMAS DE HIGIENE, SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E SEGURANÇA ALIMENTAR	47
ANEXO E – REQUISITOS DO MATERIAL DESCARTÁVEL	55
ANEXO F – CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA.....	56
ANEXO G – DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DO FORNECEDOR COM O CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA	57
ANEXO H – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECIMENTO MÉDIO	58
ANEXO H1 – IDENTIFICAÇÃO DE QUANTIDADES FORNECIDAS	58
ANEXO L – CAPITAÇÕES POR COMPLEMENTOS	58
ANEXO L1 – CAPITAÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR	58
ANEXO M – REQUISITOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E CAPITAÇÕES	59

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS GERAIS

1. OBJETO DO CONCURSO

- 1.1. O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do concurso público internacional para a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFEIONADAS PARA OS UTENTES DOS SERVIÇOS DE APOIO DOMICILIÁRIO** em conformidade com as condições e características técnicas definidas neste caderno de encargos.
- 1.2. O presente procedimento não se encontra organizado por Lotes, dado que a dispersão do presente objeto contratual por vários lotes / contratos, provocará graves inconvenientes à SCML, assim como a gestão de um único contrato é mais eficiente para a SCML.

2. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE ADJUDICANTE

A Entidade Adjudicante é a Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, pessoa coletiva de direito privado e utilidade pública administrativa, contribuinte fiscal n.º 500 745 471, sita no Largo Trindade Coelho, 1200-470 Lisboa, com o endereço de correio eletrónico compras@scml.pt, adiante designada por Entidade Adjudicante ou SCML.

3. DISPOSIÇÕES E CLÁUSULAS POR QUE SE REGE A PRESTAÇÃO CONTRATUAL

Na execução do contrato objeto do presente procedimento, observar-se-ão:

- a) As cláusulas do contrato, considerando-se integradas no mesmo, este caderno de encargos, bem como os respetivos esclarecimentos e retificações, os termos dos suprimimentos de erros e omissões identificados pelos Interessados e expressamente aceites pela SCML, e ainda a proposta do Adjudicatário e respetivos esclarecimentos, nos termos do disposto no programa do concurso;
- b) Os diplomas legais e regulamentares que se relacionem com o objeto do contrato a celebrar, serão observados em todas as suas disposições imperativas e nas demais cujo regime não haja sido alterado pelo contrato ou documentos que dele fazem parte integrante;
- c) As disposições comunitárias que vinculem o Estado Português, assim como as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais, as instruções de fabricantes ou de entidades detentoras de patentes e as regras técnicas respeitantes a cada tipo de serviços a prestar, no âmbito do presente caderno de encargos.

4. REGRAS DE INTERPRETAÇÃO DOS DOCUMENTOS QUE REGEM A EXECUÇÃO CONTRATUAL

- 4.1. Se as divergências que se verifiquem entre os vários documentos que se consideram integrados no contrato não puderem solucionar-se pelas regras gerais de interpretação,

resolver-se-ão através da seguinte ordem de prevalência:

- 1º. Os termos dos suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados e expressamente aceites pela SCML;
 - 2º. Os esclarecimentos e as retificações relativas ao presente caderno de encargos;
 - 3º. O presente caderno de encargos, com todos os documentos que o constituem;
 - 4º. A proposta do Adjudicatário;
 - 5º. Os esclarecimentos sobre a proposta do Adjudicatário, prestados pelo mesmo.
- 4.2.** As divergências que existam entre os vários documentos que se consideram integrados no contrato e o clausulado deste resolver-se-ão pela prevalência dos primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos pela SCML de acordo com o artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (adiante CCP) e aceites pelo Adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do CCP.
- 4.3.** Em caso de dúvida sobre a interpretação das regras aplicáveis ou sobre o modo de execução das respetivas obrigações o Adjudicatário deverá:
- a) Formular tais dúvidas imediatamente, por escrito, à SCML;
 - b) Se as dúvidas ocorrerem após o início do contrato, o Adjudicatário deverá formulá-las imediatamente, também por escrito, justificando as razões da sua apresentação extemporânea, sem prejuízo da sua responsabilidade decorrente do atraso pela execução pontual das prestações contratuais, tal como previsto neste caderno de encargos.
- 4.4.** A falta de cumprimento dos deveres referidos nas alíneas do número precedente torna o Adjudicatário responsável por todas as consequências da sua errónea ou deficiente interpretação.

5. AGRUPAMENTOS

- 5.1.** As entidades associadas para executar as obrigações decorrentes deste caderno de encargos, deverão constituir-se na modalidade de agrupamento complementar de empresas ou de consórcio externo, em regime de responsabilidade solidária, como é especificado no programa de concurso, observando as disposições legais portuguesas aplicáveis.
- 5.2.** No caso previsto no número anterior, a SCML celebrará um único contrato com o agrupamento, sem prejuízo de todos os membros do mesmo responderem solidariamente e cada um por si perante a SCML, pelo cumprimento integral do contrato que firmaram.
- 5.3.** Sem prejuízo do disposto no número anterior, no caso de algum(ns) dos membros do agrupamento deixar(em) de fazer parte do mesmo, e sem prejuízo da responsabilidade solidária estabelecida, a sua responsabilidade pela execução do contrato, perante a SCML transitará na íntegra para os restantes membros, sem prejuízo do direito de a SCML, se assim o entender, acionar o elemento desistente e/ou os restantes, no sentido de se ressarcir dos prejuízos daí decorrentes.

- 5.4. No caso previsto no número anterior, a SCML, se o entender, poderá ainda rescindir o contrato, sem prejuízo do direito a ser indemnizada, solidariamente, por todos os membros do agrupamento, incluindo o desistente, dos prejuízos daí decorrentes.
- 5.5. Salvo disposição imperativa da lei, qualquer alteração ao agrupamento depende de prévia autorização, por escrito, da SCML. Esta autorização deverá ser solicitada através de requerimento escrito, assinado por todas as entidades constituintes, incluindo a renunciante e a que a substitui, se for esse o caso.
- 5.6. O agrupamento deverá designar um dos seus membros como representante e interlocutor perante a SCML, sem prejuízo da responsabilidade solidária de todos os seus membros, nem do que a lei estipula quanto ao representante do Adjudicatário.
- 5.7. Para efeitos do presente procedimento e execução do contrato a celebrar todos os membros do agrupamento se submetem à legislação e ao foro portugueses designados no contrato, com expressa renúncia a qualquer um outro.

6. REALIZAÇÃO SIMULTÂNEA DE OUTROS SERVIÇOS DA MESMA NATUREZA

A SCML reserva-se o direito de adquirir ou de mandar adquirir por outrem, quaisquer serviços a que se refere o presente caderno de encargos, ainda que sejam de natureza idêntica à dos contratados com o Adjudicatário.

7. INICIO DE VIGÊNCIA E DURAÇÃO DO CONTRATO

- 7.1. O contrato a celebrar na sequência do presente procedimento entra em vigor, na data da última assinatura eletrónica, mas nunca antes de 16 de novembro de 2022, e terá a duração contratual máxima de **36 (trinta e seis) meses**, a contar daquela data.
- 7.2. O período de duração inicial do contrato será de **24 (vinte e quatro) meses**, podendo ser renovado, automaticamente, por mais **12 (doze) meses**, até à referida duração máxima, salvo se for denunciado por qualquer das partes com uma antecedência mínima de 180 (cento e oitenta) dias, através de correio registado com aviso de receção.
- 7.3. Não obstante o disposto nos números anteriores, o contrato mantém-se em vigor desde a data da última assinatura eletrónica até à prestação integral dos serviços objeto do presente procedimento, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
- 7.4. É possível recorrer a um procedimento aquisitivo por ajuste direto para a celebração de um futuro contrato com o Adjudicatário do presente procedimento, conforme previsto na **cláusula 23.** do programa do concurso.

8. PREÇO BASE

- 8.1. Pela execução de todas as prestações objeto do contrato a celebrar, incluindo a possibilidade de renovação até à duração total máxima de **36 (trinta e seis) meses**, o

preço base é de **€10.413.000,00 (dez milhões, quatrocentos e treze mil euros)**, acrescido de Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA) à taxa legal aplicável.

- 8.2. Para além do preço base global indicado no número anterior, deve ter-se em atenção, para efeitos de apresentação da proposta, que o preço base referente à execução de todas as prestações objeto do contrato a celebrar, durante o período de duração contratual inicial de **24 (vinte e quatro) meses** é de **€ 6.942.000,00 (seis milhões, novecentos e quarenta e dois mil euros)**, acrescido de Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA) à taxa legal aplicável.
- 8.3. Para além dos preços indicados nos **números** anteriores, o preço base referente à eventual renovação contratual pelo período de **12 (doze) meses** é de **€ 3.471.000,00 (três milhões, quatrocentos e setenta e um mil euros)**, acrescido de Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA) à taxa legal aplicável.
- 8.4. Os preços base indicados nos **números** antecedentes foram obtidos mediante critérios objetivos, tendo como base o histórico aquisitivo respeitante à prestação de serviços anteriores, de idêntica natureza.
- 8.5. Pelo fornecimento de todos os bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a SCML pagará ao Adjudicatário, unicamente, o resultado da aplicação de preços unitários constantes da proposta adjudicada às quantidades efetivamente requisitadas e fornecidas.
- 8.6. No decurso da execução do contrato, a SCML pagará apenas as quantias referentes aos serviços efetivamente prestados e aos bens efetivamente fornecidos, sendo que, no caso de não ser atingido o valor total da adjudicação, tal não confere ao adjudicatário o direito a ser indemnizado, seja a que título for.

9. REMUNERAÇÃO E PAGAMENTO DOS SERVIÇOS

- 9.1. Pela prestação de serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a SCML obriga-se a pagar ao Adjudicatário o preço constante na proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
- 9.2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas inerentes à prestação de serviços cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à SCML.
- 9.3. O Adjudicatário obriga-se a executar pelos preços constantes do contrato, do qual a sua proposta fará parte integrante, todos os serviços constantes deste Caderno de Encargos, competindo-lhe ainda efetuar sem direito a quaisquer remunerações suplementares os serviços subsidiários que forem consequentes daqueles ou necessários para a sua perfeita execução cumprindo todas as instruções que para o efeito lhe forem transmitidas pela SCML ou pelo(s) seu(s) representante(s).

- 9.4.** São da exclusiva responsabilidade do Adjudicatário quaisquer encargos e responsabilidades decorrentes da utilização na execução contratual objeto do presente procedimento, de patentes, licenças, marcas, desenhos registados e outros direitos de propriedade industrial ou direitos de autor ou conexos.
- 9.5.** No decurso do fornecimento de bens e respetivos serviços a SCML pode solicitar ao Adjudicatário a suspensão total ou a transferência para outro local dos serviços a prestar, comprometendo-se o Adjudicatário a manter os preços e as restantes condições acordadas.

10. FATURAÇÃO, FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 10.1.** As faturas deverão ser obrigatoriamente emitidas em formato eletrónico, e enviadas diretamente ao Núcleo de Informação e Monitorização da Direção Financeira da SCML, **mensalmente** e nos primeiros 5 (cinco) dias de cada mês, referentes ao mês anterior (originais e duplicados), por posição e discriminando: almoço, jantar e refeição ligeira, para o endereço faturaeletronica@scml.pt, com o conhecimento da Unidade de Gestão de Contratos da Ação Social (UGCAS), para o endereço ugc.as@scml.pt, devendo mencionar obrigatoriamente o número da nota de encomenda enviado pela SCML e o número do procedimento e ser acompanhadas de todos os elementos descritivos e justificativos que permitam a sua conferência e validação.
- 10.2.** Sem prejuízo do previsto no número anterior, nos prazos e para as entidades previstas na lei, é permitido o envio das faturas por outros suportes que não os eletrónicos para o endereço eletrónico fatura@scml.pt, ou, na impossibilidade de processamento de faturas digitais, as mesmas deverão ser enviadas para a morada do referido Núcleo sito na Calçada da Glória, n.º 53 1250-112 Lisboa.
- 10.3.** Desde que devidamente emitidas e observado o disposto nos números anteriores, os pagamentos serão efetuados por transferência bancária, mediante apresentação das respetivas faturas, no prazo de 30 (trinta) dias seguidos a contar da data de entrada de cada fatura na SCML, desde que as mesmas tenham tido aprovação da SCML.
- 10.4.** Caso as faturas apresentadas não sejam aprovadas pela SCML, porque desconformes com a lei ou com o contrato, esta comunicará tal decisão ao Adjudicatário, não procedendo a SCML ao seu pagamento até apresentação de outras em sua substituição, devidamente corrigidas.
- 10.5.** O incumprimento das obrigações referidas nos números anteriores constitui causa de resolução, nos termos da **cláusula 24.** do caderno de encargos.

11. REVISÃO DE PREÇOS

- 11.1.** Não é admitida a revisão ordinária de preços, nos termos do artigo 300.º do CCP.
- 11.2.** A revisão de preços contratuais poderá ocorrer, apenas a título extraordinário, com base na taxa de variação média anual do último Índice de preços no consumidor, publicado

pelo Instituto Nacional de Estatística, sem prejuízo do disposto na legislação aplicável à revisão extraordinária de preços.

- 11.3.** A revisão de preços deverá ser devidamente fundamentada pelo adjudicatário e ficará condicionada à prévia aprovação da SCML.

12. ADIANTAMENTOS

No âmbito da presente prestação de serviços não há lugar a adiantamentos.

13. CAUÇÃO

- 13.1.** O Adjudicatário garantirá por caução o exato e pontual cumprimento das obrigações que assume com a celebração do contrato.
- 13.2.** O valor da caução é de 5% (cinco por cento) do preço do seu período de vigência inicial, e será prestada por depósito em dinheiro, ou em títulos emitidos ou garantidos pelo Estado, ou ainda mediante garantia bancária à primeira solicitação ou por seguro-caução à primeira solicitação, de acordo com os modelos anexos ao Programa de Concurso.
- 13.3.** Quando o preço total resultante da proposta adjudicada seja considerado anormalmente baixo, o valor da caução a prestar pelo Adjudicatário é de 10% (dez por cento) do preço do seu período de vigência inicial.
- 13.4.** A renovação do contrato fica condicionada à prestação de nova caução, no prazo mínimo de **10 (dez) dias** antes da sua eventual renovação, e terá por referência o preço do respetivo período de vigência.
- 13.5.** A SCML promoverá a liberação da caução, nos termos do artigo 295.º do CCP.
- 13.6.** No caso de resolução do contrato, a caução só será extinta e restituído o depósito ou cancelada a garantia bancária ou o seguro, depois de apuradas e pagas, se a isso houver lugar, as quantias que forem devidas à SCML.
- 13.7.** Todas as despesas derivadas da prestação da caução serão da responsabilidade do Adjudicatário.
- 13.8.** A SCML pode considerar perdida a seu favor a caução prestada, independentemente de decisão judicial, nos casos de não cumprimento das obrigações legais, contratuais ou pré-contratuais pelo Adjudicatário.

14. SEGUROS

- 14.1.** Sem prejuízo da aplicação das penalidades referidas no presente Caderno de Encargos e sem que isso constitua limitação das suas obrigações e responsabilidades, nos termos do estipulado neste Caderno de Encargos, deverá o Adjudicatário possuir seguro relativo à sua atividade, cobrindo todos os danos patrimoniais e não patrimoniais causados à SCML ou a terceiros emergentes da execução do Contrato a celebrar na sequência deste procedimento, nomeadamente, deverá ser tomador das seguintes apólice de Seguro:

- 14.1.1.** Seguro de Responsabilidade civil profissional;

14.1.2. Seguro de Acidentes de trabalho para todos os Colaboradores do Adjudicatário afetos à prestação de serviços.

14.2. As condições estabelecidas abrangem igualmente o pessoal dos subcontratados que trabalhem na prestação de serviços, respondendo plenamente o Adjudicatário perante a SCML pela sua observância.

14.3. Os encargos referentes aos seguros impostos por este caderno de encargos são da exclusiva conta do Adjudicatário.

14.4. Os seguros deverão ser contratados junto de uma Seguradora autorizada a exercer a atividade seguradora em Portugal.

14.5. A SCML, ou seu representante, poderão exigir a todo o momento ao Adjudicatário a apresentação de cópia dos recibos comprovativos do pagamento dos prémios das apólices de seguro.

14.6. Qualquer dedução efetuada pela Seguradora, a título de franquia em caso de sinistro indemnizável, será da responsabilidade do Adjudicatário.

14.7. As apólices de seguro referidas no número 14.1. da presente cláusula, regem-se pela lei portuguesa e o foro competente para dirimir quaisquer questões relativas às mesmas é o de Lisboa.

15. MODIFICAÇÃO OBJETIVA DO CONTRATO

15.1. O contrato pode ser modificado:

15.1.1. Por acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene do que a do contrato;

15.1.2. Por decisão judicial ou arbitral, com os limites estabelecidos na alínea b) do número 1 do artigo 311º do CCP;

15.1.3. Por decisão da SCML, com fundamento em razões de interesse público.

15.2. O contrato pode ser modificado com os seguintes fundamentos:

15.2.1. Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias em que as partes tenham fundado a decisão de contratar, desde que a exigência das obrigações por si assumidas afete gravemente os princípios da boa-fé e não esteja coberta pelos riscos próprios do contrato;

15.2.2. Razões de interesse público decorrentes de necessidades novas ou de uma nova ponderação das circunstâncias existentes.

15.3. A modificação do contrato encontra-se sujeita aos limites e consequências, previstos, respetivamente, nos artigos 313.º e 314.º do CCP.

16. PESSOAL

16.1. É da exclusiva responsabilidade do Adjudicatário o cumprimento das obrigações legais e regulamentares, em matéria laboral, relativas ao seu pessoal afeto à respetiva prestação de serviços, nomeadamente no que concerne ao registo de pessoal, à aptidão

profissional, condições de trabalho, organização do tempo de trabalho, disciplina, bem como o respeito pela legislação e regulamentação coletiva aplicável, incluindo, relativa aos direitos e garantias conferidos aos trabalhadores, salientando-se os referentes a remuneração, proteção da segurança e saúde e assistência em caso de doença ou acidente de trabalho.

- 16.2.** O Adjudicatário é obrigado a manter a ordem no decorrer da prestação de serviços e a excluir da mesma, sempre que seja ordenado pela SCML, o pessoal que haja desrespeitado os agentes da SCML, que provoque indisciplina ou seja menos diligente no desempenho dos seus deveres.
- 16.3.** A ordem referida no número anterior deverá ser fundamentada por escrito quando o Adjudicatário o exigir, mas sem prejuízo da imediata suspensão do pessoal.
- 16.4.** Todo o pessoal do Adjudicatário (quadro de pessoal afeto à distribuição de refeições, supervisores, entre outros) deve apresentar-se devidamente identificado, devendo o nome e logotipo do Adjudicatário estar sempre visível e a identificação do(s) funcionário(s) ser disponibilizada sempre que solicitada.
- 16.5.** O Adjudicatário obriga-se a garantir que o seu pessoal afeto à prestação de serviços observa as regras de boas práticas em matéria de utilização racional de energia e água e de separação seletiva de resíduos.
- 16.6.** O incumprimento das **cláusulas 16.4. e 16.5.** encontram-se sujeito à aplicação de penalidade prevista na **cláusula 21.**
- 16.7.** O Plano de Formação indicado no **ANEXO C** - Normas de higiene, segurança dos alimentos e segurança alimentar (NHSASA) deve ser remetido para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, no prazo de 10 (dez) dias após o início da prestação de serviço.
- 16.8.** O não cumprimento destas especificações encontra-se sujeito à aplicação das penalidades previstas na **cláusula 21.**
- 16.9.** Os recursos humanos necessários ao cumprimento do estipulado no caderno de encargos encontram-se definidos por categoria profissional nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidade prevista na **cláusula 21.**
- 16.10.** O serviço deverá ser assegurado por **1 (um) elemento com categoria de motorista e 1 (um) elemento com categoria ajudante de motorista**, pertencentes ao Adjudicatário, e por cada uma das Posições assinaladas. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidade prevista na **cláusula 21.**
- 16.11.** A entrega das refeições deverá ser efetuada pelo ajudante até à porta do domicílio do Utente, devidamente acompanhado por um elemento da SCML (Auxiliar de Geriatria e Apoio à Comunidade, AGAC) da SCML. Não é permitido o fornecimento de refeições no domicílio do Utente sem o acompanhamento de um Colaborador da SCML. O Adjudicatário abriga-se a transportar o elemento da SCML, no percurso correspondente

a cada distribuição, com início e final na morada do Serviço de Apoio Domiciliário. O não cumprimento destes requisitos encontra-se sujeito à aplicação de penalidade prevista na **cláusula 21**.

- 16.12.** Sempre que ocorram substituições de pessoal deve o Adjudicatário proceder à respetiva informação, por escrito, previamente à substituição, ou no prazo máximo até ao dia em que esta se efetiva.
- 16.13.** Sempre que a SCML considere necessário, deve o Adjudicatário exibir cópia do comprovativo médico de aptidão profissional, bem como fazer prova da categoria profissional dos trabalhadores apresentados nas listagens acima mencionadas. O não cumprimento desta cláusula implica a aplicação da penalidade prevista na **cláusula 21**.
- 16.14.** Durante a vigência do contrato, sempre que se verifique a necessidade de qualquer alteração de pessoal, por solicitação da Unidade de Gestão de Contratos da Ação Social (UGCAS), ou do Adjudicatário, deve a parte que o solicita comunicar previamente quais os motivos desta alteração. Qualquer alteração proposta pelo Adjudicatário deve ter obrigatoriamente a concordância da Unidade de Gestão de Contratos da Ação Social (UGCAS). O não cumprimento desta cláusula implica a aplicação da penalidade prevista na **cláusula 21**.
- 16.15.** O Adjudicatário é obrigado a proceder, de imediato, à substituição do pessoal, por motivo de doença, férias ou faltas, por pessoal de idêntica categoria, sob pena de lhe ser aplicada a penalidade prevista na **cláusula 21**. Tendo em consideração o número **16.13**. da presente cláusula, a SCML reserva-se o direito de recusar os trabalhadores propostos pelo Adjudicatário que considere não apresentarem o perfil adequado à função, devendo os mesmos ser substituídos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de lhe serem aplicadas as penalidades previstas na **cláusula 21**.
- 16.16.** O Adjudicatário é ainda obrigado a manter afeto à prestação de serviços, e de segunda a sexta-feira, entre as 08h30 e as 17h30, **1 (um) técnico com grau académico de nível superior, e com formação na área da higiene e segurança alimentar**, o qual se constitui responsável pela interlocução com a EQA (Equipa de Qualidade Alimentar), para todas as matérias no âmbito da qualidade alimentar. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidade prevista na **cláusula 21**.
- 16.17.** O responsável do Adjudicatário deve reunir mensalmente, ou sempre que se justifique, com o responsável da **UGCAS** (Unidade de Gestão de Contratos da Ação Social) e da **EQA** (Equipa de Qualidade Alimentar), para conhecimento das anomalias verificadas e sua resolução.
- 16.18.** Na execução do contrato, o Adjudicatário obriga-se também ao cumprimento dos requisitos estabelecidos no **ANEXO C – Normas de higiene, segurança dos alimentos e segurança alimentar (NHSASA)**, relativos ao Pessoal.

17. SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO

- 17.1.** O Adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado na prestação de serviços, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.
- 17.2.** O Adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado na prestação de serviços e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente no trabalho.
- 17.3.** Em caso de negligência do Adjudicatário no cumprimento das obrigações, a SCML poderá tomar, à custa dele, as providências que se revelem necessárias, sem que tal facto diminua as responsabilidades do Adjudicatário, e sem prejuízo do direito de resolução do contrato.
- 17.4.** O Adjudicatário apresentará, antes do início da prestação de serviços e, posteriormente, sempre que a SCML o exigir, apólices de seguro contra acidentes de trabalhos relativamente a todo o pessoal utilizado na prestação de serviços, nos termos da legislação em vigor.
- 17.5.** As condições estabelecidas na presente cláusula abrangem, igualmente, o pessoal dos subcontratados do Adjudicatário que trabalhem na prestação de serviços, respondendo plenamente o Adjudicatário, perante a SCML para a sua observância.

18. OBRIGAÇÕES GERAIS DO ADJUDICATÁRIO

No exercício da prestação de serviços, o Adjudicatário obriga-se a, designadamente:

- a)** Realizar a prestação de serviços nos termos previstos neste caderno de encargos;
- b)** Afetar à prestação de serviços todos os recursos materiais e humanos necessários ao bom cumprimento da mesma;
- c)** Permitir que a SCML acompanhe o desenvolvimento da prestação de serviços, nomeadamente que fiscalize ou audite, em qualquer momento, na quantidade, âmbito e forma que entender, os serviços objeto do presente procedimento;
- d)** Prestar atempadamente todas as informações relativas à prestação de serviços que lhe sejam solicitadas pela SCML, nomeadamente pontos de situação de cada ação/campanha, ao nível da produção e execução;
- e)** Manter inalteradas, durante a execução do contrato, as condições comerciais constantes da sua proposta.
- f)** Cumprimento integral de todos os Anexos aplicáveis.

19. MEIOS A AFETAR À PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

- 19.1.** A distribuição de refeições em diferido a frio nos Serviços de Apoio Domiciliário é efetuada com recurso a viaturas de transporte, propriedade do adjudicatário, as

quais devem garantir a manutenção das refeições a temperatura de refrigeração.

- 19.2.** O número de viaturas a afetar a cada serviço de apoio domiciliário, deve ser suficiente para garantir o cumprimento dos requisitos estipulados no **ANEXO C** – Normas de higiene, segurança dos alimentos e segurança alimentar (NHSASA), nomeadamente a manutenção de cadeia de frio do início ao final da distribuição de refeições, bem como, o horário de início estabelecido para a sua distribuição, o qual se encontra indicado na **cláusula 41.** do presente caderno de encargos para cada uma das **Posições.** O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21.**
- 19.3.** O Adjudicatário deve providenciar telemóveis para o respetivo pessoal, em cada uma das viaturas de transporte de refeições em diferido a frio.
- 19.4.** Nos 15 (quinze) dias imediatos à data de adjudicação, deve ser remetido para o endereço de correio eletrónico ugc.as@scml.pt documento contendo a listagem dos telemóveis entregues ao respetivo pessoal, com indicação por **Posição**, devendo existir pelo menos 1 (um) telemóvel por **Posição.** O incumprimento desta especificação determina a aplicação de penalidade prevista na **cláusula 21.**
- 19.5.** O Adjudicatário deve ter em atenção as dimensões das viaturas, considerando o volume de carga a transportar bem como a zona geográfica da cidade correspondente a cada uma das distribuições. O incumprimento destas especificações determina a aplicação das penalidades previstas na **cláusula 21.**
- 19.6.** Na execução do contrato, o Adjudicatário, obriga-se também ao cumprimento dos requisitos estabelecidos no **ANEXO C** – Normas de Higiene, Segurança dos Alimentos e Segurança Alimentar, relativos a Instalações, Equipamentos e outros meios a afetar à prestação de serviços.

20. ATOS DE TERCEIROS

Sempre que o Adjudicatário sofra impedimentos na execução dos serviços para que foi contratado, em virtude de qualquer ato imputável a terceiros, deverá, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas a contar da data da ocorrência, informar a SCML de modo a esta ficar habilitada a tomar as providências que estejam ao seu alcance, sem prejuízo do estabelecido quanto a responsabilidade.

21. PENALIDADES

- 21.1.** No caso de o Adjudicatário não prestar os serviços no prazo e/ou nas restantes condições propostas e/ou nas estabelecidas, a SCML reserva-se o direito de, e sem prejuízo de qualquer outro procedimento legal:
- 21.1.1.** Resolver o contrato nos termos legais;
- 21.1.2.** Fazer reverter a seu favor o depósito de garantia ou acionar a garantia bancária ou seguro caução;

- 21.1.3.** Aplicar uma penalidade de **€ 500,00 (quinhentos euros)**, por posição e por dia, no caso de incumprimento do estabelecido nas **cláusulas 16.4, 16.5, e 16.7.** do presente caderno de encargos;
- 21.1.4.** Aplicar uma penalidade de **€ 600,00 (seiscentos euros)**, por posição, por não substituição imediata dos géneros ou refeições que tenham sido rejeitados;
- 21.1.5.** Aplicar a penalidade de **€ 1.000,00 (mil euros)** por refeição, dia e por posição onde se verifique o incumprimento das capitações estabelecidas no caderno de encargos ou por não utilização dos mecanismos de controlo e garantia de qualidade, dos procedimentos de resposta a anomalias e dos mecanismos de fiscalização do fornecimento dos géneros e produtos que interessam à prestação de serviços;
- 21.1.6.** Aplicar a penalidade de **€ 1.200,00 (mil e duzentos euros)** por dia e por posição onde se verifique a existência de géneros alimentares contrários ao estabelecido no caderno de encargos (peixe, carne, legumes, frutas, azeites, óleos, etc.);
- 21.1.7.** Aplicar uma penalidade de **€ 1.200,00 (mil e duzentos euros)**, por dia e por posição onde se verifique incumprimento da legislação em vigor em matéria de higiene, validade e transporte de géneros alimentícios, sem prejuízo de comunicação à autoridade competente;
- 21.1.8.** Adquirir as refeições em falta no mercado, ficando a diferença de preços, e restantes encargos, a cargo do Adjudicatário.
- 21.2.** Sempre que se verifique uma suspensão parcial, total ou temporária, dos fornecimentos, por razões imputáveis ao Adjudicatário, este indemnizará a SCML no valor correspondente à diferença entre o número de refeições previstas e as efetivamente fornecidas, acrescidas de **€ 1.200,00 (mil e duzentos euros)**, por posição.
- 21.3.** Sempre que o número de reclamações formais, for igual ou superior a 10% (dez por cento) do número de refeições (almoço ou jantar) fornecidas diariamente, em cada posição, o Adjudicatário é penalizado com a cessação do pagamento do serviço do dia em causa, independentemente de outras penalizações previstas.
- 21.4.** Sempre que se verificar a violação das obrigações contratuais relativamente à permanência de pessoal nos quantitativos e com a qualificação prevista na proposta, contemplando, não só as faltas efetivas e atrasos sucessivos, mas também pessoal de férias e/ou de baixa, que não seja substituído, ou quando é substituído, mas sem acordo prévio da SCML, está sujeito a uma penalidade de **€ 1.000,00 (mil euros)**, por colaborador em falta, e por dia, nos termos seguintes:
- 21.4.1.** A aplicação da penalidade será feita mensalmente;
- 21.4.2.** Esta penalização aplica-se também aos casos em que o pessoal substituído não tenha a categoria profissional correspondente ao **ANEXO VI** (Formulários de Quadros de Pessoal) do programa de concurso, e cláusulas técnicas do caderno de encargos.

- 21.5.** Por violação das normas higio-sanitárias no armazenamento, preparação, confeção, distribuição ou fornecimento dos alimentos (sem ocorrência de intoxicações ou infeções alimentares) está sujeito a uma penalidade de **€ 1.000,00 (mil euros)**, por posição e por dia.
- 21.6.** Por violação das normas estabelecidas quanto à qualidade dos géneros e da confeção está sujeito a uma penalidade de **€ 800,00 (oitocentos euros)** por posição e por dia.
- 21.7.** Por violação das normas higio-sanitárias na limpeza e desinfeção das instalações, equipamentos, veículos e contentores de transporte, incluindo a utilização de produtos inadequados, está sujeito a uma penalidade de **€ 800,00 (oitocentos euros)**, por posição e por dia.
- 21.8.** Por não cumprimento do disposto na **cláusula 19.1.** está sujeito a uma penalidade **€1.000,00 (mil euros)** por posição.
- 21.9.** Por não cumprimento do disposto na **cláusula 19.2.** está sujeito a uma penalidade **€1.000,00 (mil euros)** por posição e por dia para além do prazo previsto.
- 21.10.** Por não cumprimento do disposto em **19.3., 19.4., 19.5., e 19.6.,** está sujeito a uma penalidade **€ 1.000,00 (mil euros)**, por posição.
- 21.11.** Por aproveitamento de géneros alimentares confeccionados noutras refeições está sujeito a uma penalidade de **€ 600,00 (seiscentos euros)**, por refeição, por posição e por dia.
- 21.12.** Por atraso ou adiantamento no fornecimento de refeições, por motivo imputável ao Adjudicatário serão aplicadas as seguintes penalidades, por posição e por dia:
- 21.12.1.** Entre 30 (trinta), e 60 (sessenta) minutos está sujeito a uma penalidade de **€ 500,00 (quinhentos euros)**;
- 21.12.2.** Superior a 60 (sessenta) minutos está sujeito a uma penalidade de **€ 1.000,00 (mil euros)**.
- 21.13.** Por confeção e distribuição de ementas não autorizadas pelo **UGCAS** (Unidade de Gestão de Contratos da Ação Social) (variedade das ementas e tipo de confeção) está sujeito a uma penalidade de **€ 1.000,00 (mil euros)** por dia e por posição.
- 21.14.** Por cobrança de preços diferentes, relativamente à proposta apresentada pelo Adjudicatário e/ou autorizados pelo **UGCAS** (Unidade de Gestão de Contratos da Ação Social) está sujeito a uma penalidade de **€ 100,00 (cem euros)**, por artigo/refeição.
- 21.15.** Por cada apreciação inaceitável, referente ao controlo microbiológico das refeições confeccionadas (**cláusulas 41.4 e 41.5** deste caderno de encargos) está sujeito a uma penalidade de **€ 600,00 (seiscentos euros)**, por análise (esfregaço ou refeição).
- 21.16.** No caso de o Adjudicatário não proceder à realização de análises previstas na **cláusula 41.7.** deste caderno de encargos, está sujeito a uma penalidade de **€ 400,00 (quatrocentos euros)** por cada análise não realizada (esfregaço ou refeição).
- 21.17.** Pelo incumprimento do disposto na **cláusula 43.** do presente caderno de encargos, está sujeito a uma penalidade de **€ 500,00 (quinhentos euros)**, por posição e por dia.

- 21.18. Pelo incumprimento das normas e requisitos constantes dos **ANEXOS C e M** está sujeito a uma penalidade de **€ 500,00 (quinhentos euros)**, por posição e por dia.
- 21.19. Por não cumprimento do fornecimento do material descartável, quando aplicável, de acordo com o estipulado no **ANEXO E** – Requisitos do material descartável está sujeito a uma penalidade de **€ 500,00 (quinhentos euros)**, por posição e por dia.
- 21.20. A inexistência, inadequação ou ineficácia do saber fazer, por parte dos trabalhadores que prestam diretamente serviços é penalizada por ocorrência e por trabalhador em **€ 3.000,00 (três mil euros)**, por posição.
- 21.21. Se a situação mencionada no número anterior não for reposta de imediato, com substituição do trabalhador, ou com imediata formação adequada, é aplicada uma penalização de **€ 500,00 (quinhentos euros)** / dia.
- 21.22. As importâncias resultantes das penalidades aplicadas serão descontadas em faturas por liquidar, deduzidos nos depósitos ou por acionamento das garantias.
- 21.23. Se qualquer sanção ou o seu conjunto atingir um valor superior a **20% (vinte por cento)** do preço contratual, a SCML reserva-se o direito de optar pela resolução do contrato nos termos estabelecidos neste caderno de encargos e no disposto no artigo 329.º do CCP.
- 21.24. Poderá ocorrer a aplicação simultânea de várias penalizações, para um mesmo período de tempo, pelo que o montante daí resultante, corresponderá ao somatório dos respetivos valores individuais.
- 21.25. Qualquer penalização aplicada por agentes de fiscalização económica ou sanitária devida à existência de géneros em condições deficientes ou impróprios para consumo, é da total responsabilidade do Adjudicatário.
- 21.26. Sem prejuízo da aplicação das penalidades acima previstas, incumbe ao Adjudicatário corrigir qualquer situação de incumprimento no mais curto prazo possível, atenta a natureza do incumprimento, e os prazos assumidos no âmbito do presente contrato para correção das referidas situações.
- 21.27. 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 CCP.

22. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

- 22.1. O Adjudicatário não poderá por qualquer forma ou meio, realizar qualquer parte dos serviços objeto do contrato a celebrar por subcontratação, nem poderá ceder, total ou parcialmente, a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato, exceto se existir prévia autorização, por escrito, da SCML.
- 22.2. No caso de subcontratação, o Adjudicatário permanece integralmente responsável perante a SCML pelo exato e pontual cumprimento de todas as obrigações resultantes do contrato.

- 22.3.** Em caso de incumprimento pelo Adjudicatário, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, o Adjudicatário cede a sua posição contratual ao Concorrente do procedimento pré-contratual na sequência do qual foi celebrado o contrato, que venha a ser indicado pela SCML, pela ordem sequencial do procedimento, de acordo com a respetiva classificação final, a fim de concluir um novo contrato, nos termos dos n.ºs 1 e 2 do artigo 318.º-A do CCP.
- 22.4.** A execução do contrato ocorre nas mesmas condições já propostas pelo cedente no procedimento pré-contratual original.
- 22.5.** Os direitos e obrigações do Adjudicatário, desde que constituídos em data anterior à da notificação do ato da cessão da posição contratual, transmitem-se automaticamente para o cessionário na data de produção de efeitos daquele ato, sem que este a tal se possa opor, de acordo com o n.º 5 do artigo 318.º-A do CCP.
- 22.6.** A posição contratual do Adjudicatário nos subcontratos por si celebrados transmite-se automaticamente para a entidade cessionária, salvo em caso de recusa por parte desta, conforme o n.º 8 do artigo 318.º-A do CCP.
- 22.7.** A cessão da posição contratual e a subcontratação regem-se pelo disposto nos artigos 317.º a 321.º do CCP.

23. RESPONSABILIDADE

- 23.1.** Se o Adjudicatário ou os seus agentes, de sua iniciativa e sem autorização prévia da SCML, derem causa que permita a terceiros exigir uma indemnização à SCML, deverá o Adjudicatário indemnizar a SCML por todos os prejuízos sofridos.
- 23.2.** O Adjudicatário assume integral responsabilidade pelos serviços prestados sendo o único responsável perante a SCML pelo correto, integral e pontual cumprimento das obrigações respetivas.
- 23.3.** O Adjudicatário responde, nomeadamente, por quaisquer erros, desconformidades ou omissões na execução do contrato, qualquer que seja a sua origem e qualquer que seja o momento em que forem detetados, salvo se o Adjudicatário provar que os mesmos decorreram de dados fornecidos por escrito pela SCML.
- 23.4.** Sempre que os erros, desconformidades ou omissões na execução do contrato resultem de dados fornecidos por escrito pela SCML, o apuramento das responsabilidades far-se-á de acordo com o previsto no artigo 378.º do CCP.
- 23.5.** Em qualquer altura e logo que solicitado pela SCML, o Adjudicatário obriga-se a corrigir os erros, as desconformidades ou omissões no prazo razoável que lhe vier a ser fixado, sob pena de esta mandar executá-los por conta do Adjudicatário, sempre que a responsabilidade dos mesmos lhe seja imputável.
- 23.6.** As ações de supervisão da SCML em nada alteram ou diminuem a responsabilidade do Adjudicatário no que se refere à sua execução do contrato.

24. RESOLUÇÃO

- 24.1.** Sem prejuízo do referido nos números seguintes, bem como do disposto na parte final do n.º 1 do artigo 325.º e ainda do disposto nos artigos 333.º e 448.º, todos do CCP, a SCML poderá resolver o contrato em caso de incumprimento pelo Adjudicatário, após este último ter sido notificado desse incumprimento e, se decorrido o prazo que lhe for fixado na notificação, não tiver sanado a situação.
- 24.2.** A SCML poderá resolver de forma imediata o contrato em caso de incumprimento por parte do Adjudicatário, designadamente, nos casos seguintes.
- 24.2.1.** Se o Adjudicatário, sem prévia autorização escrita da SCML, transmitir a terceiros quaisquer direitos ou obrigações emergentes da presente prestação de serviços;
 - 24.2.2.** Se se verificar o previsto em **21.23**;
 - 24.2.3.** Se ocorrer a prática de atos dolosos ou negligentes que alterem a boa execução da prestação de serviços;
 - 24.2.4.** Se se verificar a obstrução à atuação da SCML, a quem compete a verificação da execução do fornecimento dos bens;
 - 24.2.5.** Quando o cumprimento se torne impossível;
 - 24.2.6.** Quando a SCML, em virtude do incumprimento, tenha perdido o interesse na prestação.
- 24.3.** O exercício do direito de resolução previsto nos números anteriores pela SCML não preclui o direito da mesma vir a ser ressarcida pelos prejuízos que lhe advierem da conduta do Adjudicatário e da resolução.
- 24.4.** Se a resolução for imputável ao Adjudicatário, um dos elementos a ter em conta na avaliação quantitativa da responsabilidade é a diferença entre o valor dos serviços afetados pela resolução e aquele porque vierem a ser de novo adjudicados.
- 24.5.** Em caso de resolução do contrato e logo que esteja fixada a responsabilidade do Adjudicatário será o montante respetivo deduzido nos depósitos, nas quantias em dívida, ou por acionamento das garantias, pagando-se-lhe o saldo se existir. Havendo lugar a um saldo a favor da SCML, o mesmo deverá ser pago pelo Adjudicatário, no prazo de 30 (trinta) dias seguidos após a sua notificação.
- 24.6.** A SCML, independentemente da conduta do Adjudicatário, reserva-se o direito de resolver, por razões de interesse público, nos termos do artigo 334.º do CCP, total ou parcialmente, o contrato com o Adjudicatário, por carta registada com aviso de receção.
- 24.7.** A SCML poderá ainda resolver o contrato, nos termos e com os fundamentos previstos no artigo 335.º do CCP.

25. CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SCML

- 25.1.** No âmbito da Política de Compras Sustentáveis da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, o Adjudicatário fica obrigado a cumprir e fazer cumprir as normas do CÓDIGO DE CONDUTA

DOS FORNECEDORES DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA em vigor, no exercício das relações comerciais estabelecidas com a mesma, constante do **ANEXO F** ao presente caderno de encargos e disponível para consulta em <http://www.scml.pt>.

- 25.2.** O Adjudicatário deverá subscrever com a assinatura do contrato, a DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DO FORNECEDOR COM O CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA, através da qual procede à respetiva aceitação expressa, conforme modelo constante também do **ANEXO G** ao presente caderno de encargos.

26. ATOS DE TERCEIROS

Sempre que o Adjudicatário sofra impedimentos na execução dos serviços para que fora contratado, em virtude de qualquer ato imputável a terceiros, deverá no prazo de 24 (vinte e quatro) horas a contar da data da ocorrência, informar a SCML de modo a esta ficar habilitada a tomar as providências que estejam ao seu alcance, sem prejuízo do estabelecido quanto a responsabilidade.

27. PUBLICIDADE

O Adjudicatário não poderá fazer ou consentir qualquer espécie de publicidade ou divulgação, diretamente relacionada com o objeto do presente procedimento, sem a prévia autorização, por escrito, da SCML.

28. DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL

- 28.1.** São da exclusiva responsabilidade do Adjudicatário quaisquer encargos e responsabilidades decorrentes da utilização, na prestação dos serviços objeto do presente procedimento, de patentes, licenças, marcas, desenhos registados e outros direitos de propriedade industrial ou direitos de autor ou conexos, incluindo as de obter junto dos respetivos proprietários as necessárias autorizações e as obrigações de pagamentos dos correspondentes encargos.
- 28.2.** Caso a SCML venha a ser demandada em consequência do incumprimento pelo Adjudicatário do disposto no ponto anterior, o Adjudicatário indemnizará a SCML por todas as despesas que, em consequência, esta incorra seja a que título for, conforme disposto no artigo 447.º do CCP.

29. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

- 29.1.** Sempre que a execução do contrato implicar a necessidade de tratamento de dados pessoais recolhidos pela SCML, o Adjudicatário obriga-se a apresentar garantias de execução de medidas técnicas e organizativas adequadas, de forma que o tratamento satisfaça os requisitos legais aplicáveis e assegure a defesa dos direitos dos titulares dos dados.

- 29.2.** Por “tratamento de dados pessoais” ou “tratamento”, entende-se: qualquer operação ou um conjunto de operações efetuadas sobre dados pessoais ou sobre conjuntos de dados pessoais, por meios automatizados ou não automatizados, tais como a recolha, o registo, a organização, a estruturação, a conservação, a adaptação ou alteração, a recuperação, a consulta, a utilização, a divulgação por transmissão, difusão ou qualquer outra forma de disponibilização, a comparação ou interconexão, a limitação, o apagamento ou a destruição.
- 29.3.** Para efeitos do tratamento de dados pessoais sob a responsabilidade da SCML, o Adjudicatário obriga-se a:
- 29.3.1.** Proceder ao tratamento dos dados pessoais adequados, pertinentes e limitados ao que for necessário relativamente à execução do objeto do presente procedimento e somente durante o período de vigência do mesmo;
 - 29.3.2.** Tratar os dados pessoais de uma forma que garanta a sua segurança, incluindo a proteção contra o seu tratamento não autorizado ou ilícito e contra a sua perda, destruição ou danificação accidental;
 - 29.3.3.** Informar, de imediato, a SCML assim que tiver conhecimento da ocorrência de qualquer incidente de segurança no tratamento;
 - 29.3.4.** Tratar os dados pessoais apenas mediante instruções expressas e documentadas da SCML, a menos que seja legalmente obrigado a fazê-lo, informando nesse caso a SCML desse requisito jurídico antes do tratamento;
 - 29.3.5.** Assegurar que as pessoas autorizadas a tratar os dados pessoais assumiram previamente um compromisso de confidencialidade ou estão sujeitas a adequadas obrigações legais de confidencialidade;
 - 29.3.6.** Adotar todas as medidas técnicas e organizativas adequadas para assegurar um nível de segurança adequado aos riscos apresentados pelo tratamento em causa, incluindo, consoante o que for adequado: a pseudonimização e a cifragem dos dados pessoais; a capacidade de assegurar a confidencialidade, integridade, disponibilidade e resiliência permanentes dos sistemas e dos serviços de tratamento; a capacidade de restabelecer a disponibilidade e o acesso aos dados pessoais de forma atempada no caso de um incidente físico ou técnico; um processo para testar, apreciar e avaliar regularmente a eficácia das medidas técnicas e organizativas para garantir a segurança do tratamento;
 - 29.3.7.** Não contratar outro subcontratante sem que a SCML tenha dado, previamente e por escrito, autorização para esse efeito;
 - 29.3.8.** Prestar assistência à SCML, através de medidas técnicas e organizativas adequadas, de modo a permitir que esta cumpra a sua obrigação de dar resposta aos pedidos dos titulares dos dados tendo em vista o exercício dos seus direitos;

- 29.3.9.** Prestar assistência à SCML, de acordo com a natureza do tratamento e a informação ao dispor do Adjudicatário, no sentido de assegurar o cumprimento das obrigações relativas, à aplicação de medidas de segurança adequadas ao tratamento dos dados pessoais, à notificação atempada e fundamentada de qualquer violação de dados pessoais, e à avaliação prévia de impacto das operações de tratamento previstas sobre a proteção de dados pessoais;
- 29.3.10.** Apagar ou devolver todos os dados pessoais à SCML, consoante opção expressa da SCML, depois de concluída a prestação dos serviços relacionado com o tratamento, apagando as cópias existentes, a menos que a conservação dos dados seja legalmente exigida;
- 29.3.11.** Disponibilizar à SCML todas as informações necessárias para demonstrar o cumprimento das obrigações previstas na presente cláusula, bem como facilitar e contribuir para as auditorias, inclusive as inspeções, conduzidas pela SCML ou por outro auditor por esta mandatado.
- 29.4.** O Adjudicatário obriga-se, ainda, a cooperar plenamente com a SCML e a satisfazer as respetivas solicitações, relativamente ao tratamento de dados pessoais, e, em especial, quando:
- 29.4.1.** Um titular de dados pessoais exerça os seus direitos ou cumpra as suas obrigações nos termos da legislação aplicável, relativamente aos dados pessoais tratados pelo Adjudicatário no âmbito do presente procedimento;
 - 29.4.2.** A SCML tenha de realizar diligências destinadas ao cumprimento de qualquer avaliação, inquérito, notificação ou investigação, relativa ao tratamento de dados pessoais no âmbito do presente procedimento.
- 29.5.** A qualquer subcontratante que venha a ser contratado pelo Adjudicatário, após autorização escrita dada pela SCML para o efeito, impõem-se as mesmas obrigações em matéria de proteção de dados que as estabelecidas no presente procedimento para o Adjudicatário, mantendo-se este, em todo o caso, plenamente responsável perante a SCML pelo cumprimento das obrigações assumidas pelo subcontratante.

30. CONFIDENCIALIDADE

- 30.1.** O Adjudicatário obriga-se a guardar sigilo sobre toda a informação transmitida, por forma direta ou indireta, por escrito ou verbalmente, no âmbito ou por força da prestação dos serviços, seja a classificada com indicação de confidencial ou a que pela sua natureza assim seja considerada, obrigando-se a não divulgar nem a transmitir qualquer informação sem prévia autorização escrita da SCML, qualquer que seja o modo ou via pela qual a ela acedeu, ainda que de forma accidental e involuntária.
- 30.2.** O Adjudicatário obriga-se a guardar sigilo sobre toda a documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, oficial ou não, independentemente do suporte em que se encontre, incluindo sem limitar dados estatísticos e listas de fornecedores; clientes;

protocolos e valores de contratos; protótipos; amostras; instalações; materiais e equipamentos, incluindo hardware e software, relativa à SCML e ou a qualquer um dos seus departamentos, serviços, equipamentos e estabelecimentos, deslocalizados da sede ou não, de que possa ter ou vir a ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

- 30.3.** 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 direto ou indireto, incluindo sem limitar todo e qualquer uso comercial ou real ou potencial, presente ou futuro, que não o destinado direta e exclusivamente à execução do Contrato, sem prévia autorização expressa da SCML.
- 30.4.** O Adjudicatário obriga-se a não divulgar as informações e documentos obtidos junto da SCML e obriga-se a não os utilizar a título profissional e/ou em benefício próprio, fora do objeto do presente procedimento, bem como se obriga a não fazer qualquer reprodução de quaisquer documentos, ou informações prestadas, sem prévia autorização expressa da SCML nesse sentido.
- 30.5.** 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, sendo que, neste caso, a obrigação de sigilo só é afastada 5 (cinco) dias úteis após ter sido remetido à SCML o documento que exige o levantamento do dever de sigilo e a respetiva fundamentação legal.
- 30.6.** Para além da informação identificada no número anterior, qualquer outra relativa à SCML e ou qualquer um dos seus departamentos, serviços, equipamentos e estabelecimentos, deslocalizados da sede ou não, carece, para poder ser divulgada, de autorização prévia escrita da SCML, mesmo depois de terminado o contrato.
- 30.7.** Terminado o contrato, o Adjudicatário fica obrigado a devolver ou a destruir e fazer prova da destruição da informação que produziu e daquela que lhe foi entregue, quando solicitado.
- 30.8.** O Adjudicatário é responsável pela guarda e proteção adequadas da informação e será responsabilizado pela sua divulgação não autorizada.
- 30.9.** O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 10 (dez) 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.

31. POLÍTICA DE SEGURANÇA

- 31.1.** O Adjudicatário obriga-se a cumprir a política de segurança global do SCML, em vigor em cada momento.
- 31.2.** Caso introduza alterações à sua política de segurança global, que possam de algum modo afetar a relação contratual com o Adjudicatário, a SCML, obriga-se a comunicá-lhe por escrito tais alterações.
- 31.3.** Compete ao Adjudicatário manter as condições de segurança asseguradas pela SCML.
- 31.4.** Para o efeito cabe ao Adjudicatário proceder ao encerramento de portas e janelas, desativar e ativar os sistemas de alarme, apagar as luzes, etc.
- 31.5.** No caso de incumprimento, a SCML reserva-se o direito de regresso, relativo às faturas que lhe sejam apresentadas pelo Adjudicatário de controlo de alarmes, mediante a apresentação de documentos comprovativos.

32. CASO FORTUITO OU DE FORÇA MAIOR

- 32.1.** Em caso fortuito ou de força maior, o contraente atingido notificará imediatamente por escrito a outra parte, fornecendo-lhe todas as informações relevantes no prazo de **10 (dez) dias seguidos**, através de carta registada com aviso de receção, para que em colaboração as partes procedam ao seu apuramento e à determinação dos seus efeitos. Se a parte afetada assim não proceder não poderá mais invocar os seus direitos, salvo se o caso fortuito ou de força maior a houver impedido também de solicitar oportunamente o apuramento do facto.
- 32.2.** Em caso fortuito ou de força maior que impeça a prestação de serviços por parte do Adjudicatário, a SCML poderá recorrer a terceiros para a prestação do serviço, pelo tempo correspondente ao impedimento.

33. COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

- 33.1.** 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, devendo para os devidos efeitos ser considerada a morada da SCML indicada na **cláusula 2.** do presente caderno de encargos.
- 33.2.** Qualquer alteração das informações de contato constantes no caderno de encargos deve ser comunicada, por escrito, à outra parte.

34. GESTOR DO CONTRATO

- 34.1.** A SCML designará um ou mais gestores do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a sua execução.

34.2. O Adjudicatário deverá comunicar à SCML, até à data da apresentação dos documentos de habilitação, o nome do seu Representante, que servirá de interlocutor para todas as fases de execução do contrato.

35. FORO E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

35.1. Para dirimir quaisquer questões ou litígios emergentes da interpretação, aplicação, cumprimento ou incumprimento do disposto nos documentos relativos à presente prestação de serviços será exclusivamente competente o Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa com expressa renúncia a qualquer outro, sendo a legislação portuguesa a aplicável.

35.2. Em tudo o omissso no presente caderno de encargos observar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos, na sua atual redação e demais legislação aplicável.

PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS**36. CONDIÇÕES GERAIS**

- 36.1.** O serviço de fornecimento de refeições confeccionadas para o apoio domiciliário, encontra-se organizado por **POSIÇÕES**, correspondente este às SAD`S que se encontram melhor identificados no **ANEXO A** do presente caderno de encargos.
- 36.2.** Os fornecimentos devem ser executados em conformidade com o que se dispõe o presente caderno de encargos, respeitando o indicado na **cláusula 41.** do presente caderno de encargos, e **ANEXOS** de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições, o rigoroso cumprimento dos horários estabelecidos, e restantes requisitos.
- 36.3.** O serviço de apoio domiciliário constitui uma valência, na qual as refeições são fornecidas, em regime diferido refrigerado em unidose, sendo entregues **2 (duas) vezes** por semana no domicílio dos utentes.
- 36.4.** As quantidades a considerar constam dos **ANEXOS H e H1**:
- 36.4.1.** No **ANEXO H**, encontram-se os consumos médios diários, de cada uma das **POSIÇÕES** e correspondem meramente a um valor indicativo.
- 36.4.2.** O número de refeições previstas no **ANEXO H1** constitui simples elemento indicativo, tratando-se de **quantidades estimadas** que podem variar em qualquer momento e destina-se apenas a permitir o dimensionamento dos meios a afetar à prestação do serviço, nunca podendo ser invocadas como objeto de contestação por parte do Adjudicatário, tendo em vista alegar a reposição do equilíbrio financeiro do contrato, designadamente a título indemnizatório, ou ainda como motivo para qualquer alteração de preços, posteriormente à apresentação das propostas ou no decurso do contrato.
- 36.4.3.** O Adjudicatário assume os riscos de as quantidades que serão efetivamente prestadas poderem variar face às quantidades estimadas, em qualquer momento da execução do contrato. Constitui um risco próprio do contrato a celebrar a variação face às quantidades estimadas, de até menos ou até mais de **30% (trinta por cento)**, pelo que todos os Concorrentes devem fazer refletir na sua proposta este risco contratual.
- 36.4.4.** A SCML, durante a vigência do contrato, reserva-se no direito de cessar o fornecimento por força do encerramento temporário ou definitivo de alguma **POSIÇÃO** sem lugar a indemnização. A SCML reserva-se, igualmente, no direito de solicitar o fornecimento dos serviços objeto do presente caderno de encargos, em novos locais que possam abrir durante essa vigência.
- 36.5.** No caso de ser necessária qualquer alteração ao sistema de fornecimento de refeições, tal será comunicado ao Adjudicatário pela SCML com prazo mínimo de **4 (quatro) dias úteis**.

37. EMENTAS

- 37.1.** As ementas a vigorar serão aquelas apresentadas pelo Adjudicatário na sua proposta, as quais são obrigatoriamente validadas pela Equipa da Qualidade Alimentar da SCML, que poderá proceder a retificações, previamente à sua implementação. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21**.
- 37.2.** Encontram-se previstos 2(dois) ciclos de ementas de 8 (oito) semanas cada, sendo um ciclo correspondente à ementa de inverno, e outro à ementa de verão. Em ambos os casos deverão ser contemplados pratos típicos da época do ano em questão.
- 37.3.** Para efeito de elaboração das ementas mencionadas no **número 37.1.** da presente cláusula devem ser cumpridos os requisitos estipulados na tabela "CONDIÇÕES PARA A ELABORAÇÃO DAS EMENTAS DO SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO", bem como nos **ANEXOS L, L1, ANEXO M e cláusula 40.** do presente caderno de encargos.
- 37.4.** Na elaboração das ementas, o Adjudicatário obriga-se a elaborar ficha técnica e nutricional da ementa, que indique a descrição específica das refeições a fornecer, a composição das refeições, os métodos de preparação e de confeção, a capitação das matérias-primas utilizadas, a informação nutricional detalhada, o respetivo valor calórico e os respetivos alergénios.
- 37.5.** Sempre que sejam efetuadas retificações à ementa, devem ser remetidas pelo Adjudicatário as correspondentes fichas técnicas, e listagem de alergénios e substâncias suscetíveis de provocar intolerâncias alimentares, no prazo máximo de **15 (quinze) dias úteis**, após validação das alterações.
- 37.6.** A Equipa da Qualidade Alimentar da SCML, no decorrer da execução contratual, reserva-se ao direito de proceder às alterações consideradas necessárias às ementas, as quais devem ser implementadas pelo Adjudicatário, no prazo de **15 (quinze) dias** a contar da sua notificação escrita. Sempre que o Adjudicatário considere necessário proceder a alterações da(s) ementa(s) em vigor, deve o mesmo comunicá-lo, com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt com nota justificativa desse pedido.
- 37.7.** A Equipa da Qualidade Alimentar da SCML reserva-se ao direito de aceitar, ou não a justificação do Adjudicatário. A Equipa da Qualidade Alimentar da SCML reserva-se ao direito de aceitar, ou não a justificação do Adjudicatário. Em circunstâncias excecionais pode ser solicitado ao Adjudicatário, a elaboração de ementas de contingência adaptadas à situação específica, as quais devem ser validadas pela Equipa da Qualidade Alimentar.

TABELA – CONDIÇÕES PARA A ELABORAÇÃO DAS EMENTAS DO SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO

Não repetição de um prato , com a mesma composição e confeção no prazo mínimo de 5 (cinco) semanas para a Dieta Geral, e 3 (três) semanas para as restantes tipologias de dieta. Entende-se por “mesma composição e confeção” a repetição do mesmo tipo de pescado, carne ou ovos, cereais e derivados, tubérculos, leguminosas e hortícolas, em simultâneo, e com o mesmo tipo de confeção.
Não repetição de sopa com a mesma composição no prazo mínimo de 2 (duas) semanas. As sopas, de todas as dietas à exceção da Dieta Gástrica, devem apresentar leguminosas na sua composição, 2 (duas) a 3 (três) vezes por semana. As sopas com leguminosas na sua composição, não devem coincidir com pratos com leguminosas.
Utilização exclusiva dos géneros constantes do ANEXO L1 .
Utilizar todos os géneros de carne e peixe constantes no Anexo L1 do presente caderno de encargos, garantindo assim a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos).
Para os acompanhamentos deve ser assegurada a maior variedade possível.
Especificação dos tipos de pescado, carne, cereais e derivados, tubérculos, leguminosas e hortícolas que entram na composição dos pratos e sopas, de todas as tipologias de dieta.
Alternância entre carne e pescado, entre a refeição de almoço e jantar, considerando que se o almoço for carne, o jantar deverá ser peixe, e no dia seguinte a ordem inverte-se.
Quinzenalmente 1 (um) dos pratos de carne vermelha deve ser substituído por um prato ovolactovegetariano (com fonte principal proteica proveniente de ovos, derivados do leite e/ou leguminosas secas ou frescas).
7 (sete) refeições semanais de pescado. Não se permite a repetição do mesmo tipo de pescado, na mesma semana para a Dieta Geral, Dieta Ligeira, Dieta Gástrica e Dieta Mole.
Quinzenalmente 1 (uma) refeição com bacalhau salgado seco, sendo que 1 (uma) vez por mês deve ser bacalhau à posta.
Mínimo semanal de 1 (uma) refeição com peixe gordo (salmão, atum, cavala ou sardinha naturais ou em conserva).
Mínimo semanal de 3 (três) refeições com carne branca (frango, peru, coelho).
Máximo semanal de 3 (três) refeições com carne vermelha (bovino, suíno, caprino, ovino) ou pato.
Máximo semanal de 1 (uma) refeição com processados de carne ou pescado (croquetes, rissóis, rolo de carne, salsichas, entre outros).
Mínimo semanal de 5 (cinco) refeições com carne ou pescado à peça inteira (costeleta, bife, posta, lombo, entre outros).
Máximo semanal de 1 (uma) refeição contendo fritos.

Para a dieta vegana, os processados de origem vegetal (como seitan, soja granulada, tofu, tempeh, outros derivados da soja e preparado vegano alternativo ao queijo) apenas podem ser incluídos na ementa 4 (quatro) vezes por semana.

3 (Três) vezes por semana o prato deverá ser apenas constituído por cereais, derivados ou tubérculos com hortícolas.

As saladas cruas devem ser sempre constituídas por 2 (dois) géneros alimentícios distintos. Para este efeito, as diferentes variedades de alface (roxa, lisa, frisada, *iceberg*, entre outras) correspondem a 1 (um) só tipo de género.

Na ementa de inverno, 2 (duas) refeições semanais devem incluir salada crua, e na ementa de verão, a frequência de fornecimento de salada passa a 4 (quatro) refeições semanais, para acompanhamento do prato, em detrimento dos legumes cozinhados.

Admite-se o fornecimento de hortícolas inteiros – tomate e pepino – e de embalagens de hortícolas prontos a consumir, para serem consumidos em 2 (duas) refeições sucessivas. Apenas se permite o fornecimento de tomate e pepino inteiros, sendo que todos os outros géneros devem ser fornecidos embalados, prontos a consumir.

No inverno, em 2 (duas) semanas consecutivas devem ser fornecidas pelo menos 2 (duas) saladas com composição distinta. No verão, devem ser fornecidas pelo menos 2 (duas) saladas com composição distinta por semana.

Não é necessário proceder à identificação da fruta, devendo esta ser fornecida de acordo com a tabela de sazonalidade constante do **Anexo L1**.

Apenas se admite a repetição de 1(um) tipo de fruta fresca por distribuição. Para este efeito, as diferentes variedades da mesma fruta (Ex: maçã golden, maçã starking, maçã fuji, entre outras) correspondem a 1(um) só tipo de fruta. Não obstante, a maçã reineta considera-se 1 (um) tipo de fruta diferente.

Excetuam-se os meses de novembro a abril, em que, devido à escassez de fruta da época, se admitem 2 (duas) repetições de fruta por distribuição. Para permitir o fornecimento de variedade de frutas, admite-se o fornecimento de 1 (uma) fruta inteira (Ex.: manga, papaia, meloa) para ser consumida em 2(duas) refeições sucessivas.

Fornecimento semanal de 1 (uma) sobremesa doce (almoço de fim de semana) e fornecimento semanal de 1 (uma) fruta cozida ou assada, sem adição de açúcar (jantar de dia de semana).

De 15 (quinze) em 15 (quinze) dias admite-se o fornecimento de sobremesas industrializadas pré-embaladas (gelatina, mousse, pudim flan, entre outros) alternadas com sobremesas de produção própria (arroz doce/aletria, leite creme, fatia de bolo, entre outros).

38. OUTROS ASPETOS DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

- 38.1. Durante a execução contratual o Adjudicatário, obriga-se ao cumprimento integral dos requisitos estipulados nos **ANEXOS** do presente caderno de encargos, estando o seu incumprimento sujeito à aplicação de penalidades, conforme previstas na **cláusula 21**.

38.2. Também, durante a execução contratual, as alterações aos tipos de dieta e as alterações às quantidades (cancelamento ou suspensão das refeições), para o Apoio Domiciliário serão solicitadas, pela **UGCAS** (Unidade de Gestão de Contratos da Ação Social), até 48 (quarenta e oito) horas úteis prévias ao seu fornecimento. As solicitações de novas refeições ou reingressos, poderão ser remetidas ao Adjudicatário até **24 (vinte e quatro) horas úteis** antes do seu fornecimento.

39. VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

39.1. O Adjudicatário deve entregar diariamente ao responsável por cada **POSIÇÃO**:

39.1.1. Guia (original e duplicado), onde conste a designação da posição, data do fornecimento, número de refeições (fornecidas por tipo, natureza e capitação de refeição);

39.1.2. Para as refeições em diferido deverá ser mencionado ainda, o horário da expedição e receção das refeições;

39.1.3. Na mesma guia as refeições do pessoal (isento), voluntários e Estagiários, devem ser devidamente identificadas e obrigatoriamente acompanhadas da respetiva lista nominal informativa;

39.2. Qualquer rasura nas guias, referente ao número de refeições fornecidas, deverá ser confirmada com a indicação por extenso do número real e rubricada.

39.3. Os originais/duplicados das guias deverão permanecer no local de cada **POSIÇÃO**, devendo o original/duplicado ser assinado e devolvido o respetivo duplicado ao Adjudicatário.

40. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

40.1. Todos os componentes a incluir nas refeições devem satisfazer os requisitos dos **ANEXOS C e M**, bem como as capitações estipuladas nos **ANEXOS L e L1**. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21**.

40.2. A capitação máxima de sal a incorporar nas refeições encontra-se prevista no **ANEXO L1**.

40.3. Quando houver Utentes com necessidade de refeições e dietas específicas, por motivos de saúde ou religiosos, o Adjudicatário obriga-se ao fornecimento de refeições adaptadas com base nas dietas pré-definidas e de alimentos dietéticos ou sucedâneos, sendo da sua responsabilidade suportar todos os encargos inerentes à aquisição desses produtos. Esses alimentos devem ser disponibilizados a partir do fornecimento seguinte à sua solicitação. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21**.

40.4. Para qualquer tipo de dieta e em qualquer valência, a batata a incorporar na sopa deve ser exclusivamente batata em natureza. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21**.

- 40.5.** A gordura a utilizar na sopa deve ser sempre azeite virgem extra, devendo ser incorporada na sopa apenas na fase de finalização da mesma, evitando a sua fervura. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21**.
- 40.6.** A gordura a utilizar nos pratos, quer para confeção quer para tempero, deve ser sempre azeite virgem extra. Excetuam-se os casos das pequenas e grandes frituras. O incumprimento desta cláusula encontra-se sujeito à aplicação de penalidades previstas na **cláusula 21**.

I – REFEIÇÕES DE SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO

TABELA – TIPO DE DIETAS DE SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO

A – Almoço Dieta Geral	J – Jantar Dieta Geral	RL -Refeição ligeira
A DV – Almoço Dieta Vegana	J DV – Jantar Dieta Vegana	Deve ser previsto o fornecimento de RL de dieta vegana, ligeira, gastrointestinal, mole, pastosa, hipossalina e possíveis conjugações entre estas.
A DL – Almoço Dieta Ligeira	J DL – Jantar Dieta Ligeira	
A DG – Almoço Dieta Gastrointestinal	J DG – Jantar Dieta Gastrointestinal	
A DM – Almoço Dieta Mole	J DM – Jantar Dieta Mole	
A DP – Almoço Dieta Pastosa	J DP – Jantar Dieta Pastosa	
A DLP – Almoço Dieta Líquida Pastosa	J DLP – Jantar Dieta Líquida Pastosa	

- a)** As dietas mole e pastosa, derivam da dieta ligeira.
- b)** Deve ser previsto o fornecimento, quando solicitado, de refeições de dieta mole ou pastosa derivadas da dieta vegana ou gástrica. Nesses casos, acrescenta-se à sigla da dieta a letra M (Mole) ou a letra P (Pastosa);
- c)** Qualquer dieta, à exceção da geral, pode ser hipossalina. Entende-se por dieta hipossalina, a não adição de sal nos processos de preparação e confeção, bem como a restrição de alimentos ricos em sódio, nomeadamente bacalhau, pescado em conserva, cefalópodes, marisco e carnes processadas. Neste caso deve ser acrescentado à sigla da dieta a letra H (hipossalina);
- d)** As refeições são compostas por sopa, prato, sobremesa, e complemento alimentar, com exceção da refeição ligeira e da dieta líquida-pastosa, que são compostas por sopa, sobremesa, e complemento alimentar;

- e) O complemento alimentar pode, por solicitação do Serviço de Apoio Domiciliário, ser unicamente composto por leite ou iogurte (ou, para a dieta vegana, alternativas vegetais) em substituição da alternância abaixo descrita para cada uma das dietas; também por solicitação do Serviço de Apoio Domiciliário, devem ser fornecidos leite magro, iogurte de aroma magro e/ou iogurte natural meio-gordo ou magro, em substituição das alternâncias previstas para cada tipo de dieta.
- f) Sempre que a ementa o justifique, nomeadamente para tempero de refeições de cozidos e grelhados, e para tempero da salada, devem ser fornecidas doses individuais (DI's) de azeite (10ml) e vinagre (5ml), este último com exceção da dieta gastrointestinal.
- g) As refeições são as seguintes:
1. ALMOÇO E JANTAR DIETA GERAL
 2. ALMOÇO E JANTAR DIETA VEGANA
 3. ALMOÇO E JANTAR DIETA LIGEIRA
 4. ALMOÇO E JANTAR DIETA GASTROINTESTINAL
 5. ALMOÇO E JANTAR DIETA MOLE
 6. ALMOÇO E JANTAR DIETA PASTOSA
 7. ALMOÇO E JANTAR DIETA LÍQUIDA PASTOSA
 8. REFEIÇÃO LIGEIRA
 9. FESTIVIDADES

1. ALMOÇO E JANTAR DIETA GERAL

Estas refeições destinam-se a Utentes que não requeiram modificações dietéticas específicas.

i. Sopa:

A sua base deve ser composta por hortícolas, em conformidade com o **ANEXO L1** e **ANEXO M** - Requisitos dos géneros alimentícios e captações. Excetuam-se o caldo verde, a canja e a sopa de peixe, cuja composição da base é diferenciada.

ii. Prato:

Deve ser composto por: pescado, carne ou ovos, cereais e derivados, tubérculos e/ou leguminosas, hortícolas crus ou cozinhados.

Em substituição da carne, pescado ou ovos, podem, quando previsto na ementa, ser utilizados leguminosas, diferentes tipos de queijo, frutos oleaginosos, entre outros.

Os hortícolas cozinhados devem fazer sempre parte do prato como 1 (um) dos acompanhamentos, ainda que por vezes possam também estar incluídos nos restantes componentes do prato. Excetuam-se as situações em que é fornecida salada em detrimento dos hortícolas cozinhados.

iii. Sobremesa:

Deve ser constituída por fruta fresca, em estado de maturação adequado e em conformidade com o mapa de sazonalidade constante do **ANEXO L1**.

Numa das refeições da semana deve ser previsto o fornecimento de 1 (uma) sobremesa doce (almoço de fim de semana) e noutra refeição o fornecimento de 1 (uma) fruta cozida ou assada sem adição de açúcar (jantar de dia de semana).

iv. Complemento:

Devem ser fornecidos, em refeições alternadas, leite meio-gordo, iogurte natural não açucarado e iogurte de aromas, sendo que 1 (uma) vez por semana (fim de semana) deve ser fornecido 1 (um) sumo 100% fruta, em substituição dos laticínios.

2. ALMOÇO E JANTAR DIETA VEGANA

Todos os componentes incluídos nestas refeições, incluindo ingredientes para confeção e para tempero, devem ser exclusivamente de origem vegetal.

i. Sopa:

A sua base deve ser composta por hortícolas, em conformidade com o **ANEXO L1** e **ANEXO M** - Requisitos dos géneros alimentícios e capitações.

ii. Prato:

Deve ser composto por: leguminosas frescas ou secas, seitan, soja granulada, tofu, tempeh, outros derivados da soja, preparado vegano alternativo ao queijo, cereais, derivados e tubérculos, hortícolas crus ou cozinhados.

Os hortícolas devem fazer sempre parte do prato como um dos acompanhamentos, ainda que por vezes, possam também estar incluídos nos restantes componentes do prato. Excetuam-se as situações em que é fornecida salada em detrimento dos hortícolas cozinhados.

iii. Sobremesa:

Deve ser constituída por fruta fresca, em estado de maturação adequado e em conformidade com o mapa de sazonalidade constante do **ANEXO L1**.

Numa das refeições da semana, deve ser previsto o fornecimento de 1 (uma) sobremesa doce (almoço de fim de semana) e noutra refeição o fornecimento de 1 (uma) fruta cozida ou assada sem adição de açúcar (jantar de dia de semana).

A sobremesa doce deve ser elaborada exclusivamente com géneros alimentícios de origem vegetal. A gelatina a fornecer nesta dieta deve ser 100% de origem vegetal.

iv. Complemento:

Devem ser fornecidas, em refeições alternadas, bebida vegetal simples, sobremesa vegetal como alternativa ao iogurte natural (não açucarada)

e sobremesa vegetal como alternativa ao iogurte de aromas, sendo que uma vez por semana (fim de semana) deve ser fornecido 1(um) sumo 100%, em substituição dos outros complementos.

3. ALMOÇO E JANTAR DIETA LIGEIRA

A dieta ligeira aplica-se às seguintes situações: restrição lipídica e/ou de açúcares simples, aplicando-se nomeadamente a situações de excesso de peso e/ou diabetes. Sempre que necessário, esta dieta pode sofrer alterações nos géneros alimentícios que a compõem em virtude das necessidades específicas dos Utentes.

Da dieta ligeira pode ainda derivar a dieta com ausência de sal (hipossalina), podendo nestes casos ser necessário proceder a substituições dos géneros alimentícios previstos na ementa, nomeadamente bacalhau, cefalópodes e marisco.

Não são admitidos nesta dieta, os seguintes géneros: charcutaria, nomeadamente enchidos, fiambre e carnes processadas; mel, açúcar e produtos açucarados (sumos, iogurtes açucarados, fruta em calda, bolos, bolachas, sobremesas doces, chocolate); molhos, leite e derivados gordos, refogados, guisados e fritos, Às carnes devem ser retiradas todas as peles e gorduras visíveis, previamente à sua confeção.

i. Sopa:

A sua base deve ser composta por hortícolas, em conformidade com o **Anexo L1** e **ANEXO M** - Requisitos dos géneros alimentícios e captações. Excetuam-se o caldo verde, a canja e a sopa de peixe cuja composição da base é diferenciada.

Não se admite a adição de enchidos ou charcutaria.

ii. Prato:

Deve ser confeccionado, sempre que possível, com os mesmos géneros alimentícios previstos na refeição geral, embora com confeção culinária simples, com restrição de gorduras, devendo obedecer essencialmente a grelhados, assados simples, estufados simples e cozidos.

Deve ser composto por: pescado, carne ou ovos, cereais, derivados ou tubérculos, hortícolas crus ou cozinhados.

Os hortícolas cozinhados devem fazer sempre parte do prato como um dos acompanhamentos, ainda que por vezes possam também estar incluídos nos restantes componentes do prato. Excetuam-se as situações em que é fornecida salada em detrimento dos hortícolas cozinhados.

iii. Sobremesa:

Deve ser constituída por fruta fresca, em estado de maturação adequado e em conformidade com o mapa de sazonalidade constante do **ANEXO L1**. Numa das refeições da semana deve ser previsto o fornecimento de 1 (uma) sobremesa doce (almoço de fim de semana) confeccionada com edulcorante à base de

Stevia e noutra refeição o fornecimento de 1 (uma) fruta cozida ou assada sem adição de açúcar (jantar de dia de semana).

A sobremesa doce a fornecer nesta dieta, não deve conter na sua composição margarina, manteiga, óleo, natas.

iv. Complemento:

Devem ser fornecidos, em refeições alternadas, leite magro, iogurte natural magro não açucarado e iogurte de aromas magro.

4. ALMOÇO E JANTAR DIETA GASTROINTESTINAL

A dieta gastrointestinal é uma dieta restrita em fibra dietética, lactose, gordura e tecido conjuntivo. Aplica-se a utentes que apresentem situação clínica que implique alterações do trânsito intestinal, e que por isso requeira uma restrição em fibra dietética, nomeadamente doença inflamatória intestinal e distúrbios digestivos.

Só poderão ser utilizados métodos de confeção que requerem pouca adição de gordura, nomeadamente cozidos e grelhados. A fritura não é permitida.

Não é permitido o fornecimento de charcutaria, nomeadamente enchidos, fiambre e carnes processadas, laticínios com lactose ou produtos que os contenham na sua composição, carnes ricas em tecido conjuntivo ou gordura, cefalópodes e marisco, molhos, picantes, cereais e derivados integrais, leguminosas, hortícolas (à exceção dos abaixo descritos como admitidos), fruta fresca (exceto banana), sumos de fruta ácida (laranja, ananás), chocolate e cacau.

Os géneros admitidos são: leite e derivados sem lactose; bebidas vegetais; carnes magras, limpas de gordura e de tecido conjuntivo; hortícolas cozinhados – cenoura, abóbora, curgete sem casca, cebola e nabo; cereais e derivados não integrais; batata; banana, fruta cozida ou assada.

i. Sopa:

Deve ser composta pelos hortícolas acima descritos como admitidos, bem como batata, em conformidade com o **Anexo L1** e **ANEXO M** - Requisitos dos géneros alimentícios e captações.

Deve ser confeccionada com quantidade mínima de gordura, não se admitindo a adição de enchidos ou charcutaria. A sopa deve ser triturada até atingir a consistência de um creme homogéneo.

ii. Prato:

Deve ser confeccionado, sempre que possível, com os mesmos géneros alimentícios previstos na refeição geral, embora com confeção culinária simples, com restrição de gorduras, devendo obedecer essencialmente a grelhados e cozidos.

Deve ser composto pelos géneros acima descritos como admitidos: pescado, carne ou ovos; cereais, derivados ou tubérculos; hortícolas cozinhados.

Os hortícolas cozinhados devem fazer sempre parte do prato como um dos acompanhamentos, ainda que por vezes possam também estar incluídos nos restantes componentes do prato.

iii. Sobremesa:

Deve ser constituída por banana, em estado de maturação adequado, alternada com fruta cozida ou assada sem adição de açúcar. Numa das refeições da semana deve ser previsto o fornecimento de 1 (uma) gelatina (almoço de fim de semana).

iv. Complemento:

Devem ser fornecidos, em refeições alternadas, leite magro sem lactose, iogurte natural magro sem lactose e iogurte de aromas magro sem lactose, sendo que 1 (uma) vez por semana (fim de semana) deve ser fornecido 1 (um) sumo em substituição dos lacticínios, excetuando sumos de fruta ácida (laranja, ananás).

5. ALMOÇO E JANTAR DIETA MOLE

Esta dieta destina-se a Utentes com dificuldade de mastigação/deglutição.

Os géneros alimentícios que compõem esta dieta devem apresentar um grau de confeção adequado por forma a terem uma consistência mole que permita uma fácil mastigação. Quando a proteína animal for constituída por carne, esta deve apresentar-se desfiada ou triturada.

i. Sopa:

A sua base deve ser composta por hortícolas, em conformidade com o **Anexo L1** e **Anexo M** - Requisitos dos géneros alimentícios e capitações. Excetuam-se o caldo verde, a canja e a sopa de peixe, cuja base apresenta uma constituição diferenciada.

ii. Prato:

Deve ser confeccionado, sempre que possível, com os mesmos géneros alimentícios previstos para a dieta ligeira.

Deve ser composto por: pescado, carne ou ovos; cereais e derivados, tubérculos e/ou leguminosas; hortícolas cozinhados.

Os hortícolas cozinhados devem fazer sempre parte do prato como um dos acompanhamentos, ainda que por vezes possam também estar incluídos nos restantes componentes do prato. Não se admite o fornecimento de salada crua.

iii. Sobremesa:

Deve ser constituída por fruta fresca, em conformidade com o mapa de sazonalidade constante do **Anexo L1**, em estado de maturação adequado à mastigação, e por fruta cozida ou assada sem adição de açúcar. Admite-se o fornecimento das seguintes frutas frescas: pera, banana, kiwi, laranja, tangerina, clementinas, tangerina, meloa, morangos, pêssigo "peludo", manga, papaia.

Também pode ser constituída por fruta cozida ou assada ou puré de fruta pré-embalado sem aditivos, com exceção de antioxidante, no mínimo de 4 (quatro) variedades diferentes. O fornecimento de fruta cozida assada ou em puré, deve obrigatoriamente ser alternado com o fornecimento de fruta fresca. Uma vez por semana deve ser previsto o fornecimento de 1 (uma) sobremesa doce de consistência mole (almoço de fim de semana).

iv. Complemento:

Devem ser fornecidos, em refeições alternadas, leite meio-gordo, iogurte natural não açucarado e iogurte de aromas, sendo que uma vez por semana (fim de semana) deve ser fornecido 1 (um) sumo 100% fruta, em substituição dos laticínios.

6. ALMOÇO E JANTAR DIETA PASTOSA

Esta dieta destina-se a Utentes com dificuldade grave de mastigação/deglutição.

Os géneros alimentícios devem apresentar uma consistência de creme homogéneo.

As refeições devem ser isentas de espinhas, ossos, esquirolas ou qualquer tipo de fragmentos sólidos.

Não é permitido o fornecimento de refeições com os seguintes géneros: produtos de charcutaria e enchidos, bacalhau salgado, cefalópodes, carapau, sardinha e cavala (naturais ou em conserva), os quais deverão ser substituídos.

i. Sopa:

A sua base deve ser composta por hortícolas, em conformidade com o **Anexo L1** e **Anexo M** - Requisitos dos géneros alimentícios e capitações. Excetuam-se o caldo verde e a sopa de peixe, cuja base tem composição diferenciada. A sopa deve ser triturada até atingir a consistência de um creme homogéneo.

ii. Prato:

Os componentes do prato devem ser reduzidos a um creme homogéneo, devidamente individualizados. Em algumas situações, poderá ser necessário adicionar água ou outro líquido resultante da confeção dos géneros, para se poder triturá-los, obtendo uma consistência pastosa homogénea.

Deve ser composto por: pescado, carne ou ovos; cereais e derivados, tubérculos e/ou leguminosas; hortícolas cozinhados.

Os hortícolas cozinhados devem fazer sempre parte do prato como 1 (um) dos acompanhamentos, ainda que por vezes possam também estar incluídos nos restantes componentes do prato.

iii. Sobremesa:

Deve ser constituída por fruta cozida ou assada reduzida a puré, ou puré de fruta embalado sem aditivos, com exceção de antioxidante, no mínimo de 4 (quatro) variedades diferentes, isento de sementes. O fornecimento das diferentes variedades de puré deve ser alternado. 1 (uma) vez por semana deve ser previsto o

fornecimento de 1 (uma) sobremesa doce de consistência cremosa (almoço de fim de semana).

iv. Complemento:

Devem ser fornecidos, em refeições alternadas, leite meio-gordo, iogurte natural não açucarado e iogurte de aromas (sem pedaços), sendo que 1 (uma) vez por semana (fim de semana) deve ser fornecido 1 (um) sumo 100% fruta.

7. ALMOÇO E JANTAR DIETA LÍQUIDA PASTOSA

Esta dieta destina-se a Utentes com problemas graves na mastigação e/deglutição dos alimentos.

Trata-se de uma dieta composta por sopa, na qual são incorporados carne, pescado ou ovo, triturados e homogeneizados.

A capitação da carne, pescado ou ovo é a mesma que aplicada no prato, conforme **ANEXO L1**.

A carne e o pescado a incorporar na sopa, devem corresponder aos previstos para o prato da dieta geral. Excetuam-se os seguintes géneros: produtos de charcutaria e enchidos, bacalhau salgado, peixe em conserva, cefalópodes, carapau, sardinha e cavala (naturais ou em conserva), os quais deverão ser substituídos.

Esta dieta deve ser isenta de espinhas, ossos, esquirolas ou qualquer tipo de fragmentos sólidos.

i. Sopa:

A sua base deve ser composta por hortícolas, em conformidade com o **Anexo L1** e **Anexo M** - Requisitos dos géneros alimentícios e capitações. A sopa deve ser triturada com carne, pescado ou ovos até atingir a consistência de um creme homogéneo.

ii. Sobremesa:

Deve ser constituída por fruta cozida, ou assada reduzida a puré, ou puré de fruta embalado sem aditivos, com exceção de antioxidante, no mínimo de 4 (quatro) variedades diferentes, isento de sementes. O fornecimento das diferentes variedades de puré deve ser alternado. 1 (uma) vez por semana deve ser previsto o fornecimento de 1 (uma) sobremesa doce de consistência cremosa (almoço de fim de semana).

iii. Complemento:

Devem ser fornecidos, em refeições alternadas, leite meio-gordo, iogurte natural não açucarado e iogurte de aromas (sem pedaços), sendo que 1 (uma) vez por semana (fim de semana) deve ser fornecido 1 (um) sumo 100% fruta.

8. REFEIÇÃO LIGEIRA

Esta refeição adota os requisitos da dieta geral, exceto quando solicitada para outra tipologia de dieta. Nesses casos, deve corresponder às características das dietas vegana, ligeira, gastrointestinal, mole ou pastosa, consoante o solicitado.

i. Sopa:

A sua base deve ser composta por hortícolas, em conformidade com o **Anexo L1** e **Anexo M** - Requisitos dos géneros alimentícios e capitações. Excetuam-se o caldo verde, a canja e a sopa de peixe.

ii. Sobremesa:

Deve ser constituída por fruta fresca, em estado de maturação adequado e em conformidade com o mapa de sazonalidade constante do **Anexo L1**.

Numa das refeições da semana deve ser previsto o fornecimento de 1 (uma) sobremesa doce (almoço de fim de semana) e noutra refeição, o fornecimento de 1 (uma) fruta cozida ou assada sem adição de açúcar (jantar de dia de semana).

iii. Complemento:

Devem ser fornecidos, em refeições alternadas, leite meio-gordo, iogurte natural não açucarado e iogurte de aromas, sendo que uma vez por semana (fim de semana) deve ser fornecido 1 (um) sumo 100% fruta.

9. FESTIVIDADES

Deve ser previsto o fornecimento, por Utente, dos seguintes géneros alimentícios, na distribuição imediatamente anterior às seguintes festividades:

- i) Páscoa - um folar doce de Páscoa com 200g, e um pacote de amêndoas "tipo francês" com 50g;
- ii) Natal - um bolo-rei com 400/500g, 200g de figos secos, e 100g de nozes descascadas;
- iii) Passagem de Ano - 150g de broas castelares, e um queijo inteiro, curado de mistura, com peso aproximado de 500g;
- iv) São Martinho - uma dúzia de castanhas cozidas.

Estes géneros deverão apresentar-se acondicionados individualmente.

Para as festividades acima mencionadas, com exceção do São Martinho, devem ser propostas pelo Adjudicatário ementas especiais de almoço e/ou jantar, as quais devem ser compostas por pratos e sobremesas típicos da festividade em questão.

41. ESPECIFICIDADES DE CADA UMA DAS POSIÇÕES

Além das cláusulas jurídicas gerais e técnicas do presente caderno de encargos, devem ser observadas as **ESPECIFICIDADES DE CADA UMA DAS POSIÇÕES** que a seguir se indicam:

POSIÇÃO 1

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD MARVILA – FREGUESIA DE MARVILA, ZONA BAIRRO DA FLAMENGA**, sito na Rua Ferreira de Castro, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às segundas e às quintas-feiras, às 13h30m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 2

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeira de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD MARVILA - FREGUESIA DE MARVILA**, sito na Rua Ferreira de Castro, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e refeição ligeira de Apoio Domiciliário), distribuídos às terças e às sextas-feiras, às 09h00m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 3

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD ORIENTE – FREGUESIA DOS OLIVAIS**, sito na Alameda de Encarnação, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às terças e às sextas-feiras, às 08h45m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 4

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD ORIENTE – FREGUESIA PARQUE DAS NAÇÕES**, sito na Rua Acúrcio Pereira, nº 11 e 11A, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às segundas e às quintas-feiras, às 08h45m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 5

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD MADREDEUS – FREGUESIA DA PENHA DE FRANÇA**, sito na Rua D. Luís Coutinho nº 56, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às terças e sextas-feiras, às 09h00m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 6

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD MADREDEUS - FREGUESIA DO BEATO**, sito na Rua D. Luís Coutinho nº 56, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e Refeições Ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às segundas e quintas-feiras, às 09h00m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 7

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD DESCOBERTAS – AVENIDA DE CEUTA - ALCÂNTARA**, sito na Av. Ceuta Norte, Lote 15, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às segundas e quintas-feiras, às 09h00m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 8

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD DESCOBERTAS – ALCÂNTARA E AJUDA**, sito na Av. Ceuta Norte, Lote 15, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às segundas e quintas-feiras, às 09h00m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 9

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD DESCOBERTAS – FREGUESIA DE CAMPO DE OURIQUE**, sito na Av. Ceuta Norte, Lote 15, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às terças e às sextas-feiras, às 09h00m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 10

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD DESCOBERTAS – BELÉM E AJUDA**, sito na Av. Ceuta Norte, Lote 15, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às terças e às sextas-feiras, às 09h00m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 11

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD TEJO, FREGUESIA DA MISERICÓRDIA**, sito na Rua de São Boaventura, nº 111 r/c, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às terças e sextas-feiras, às 09h00m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 12

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD TEJO – FREGUESIA DA ESTRELA**, sito na Rua Presidente Arriaga, 24 A, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às terças e sextas-feiras, às 09h00m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 13

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD TEJO - FREGUESIA DE SANTO ANTÓNIO**, sito na Calçada de Santo António, n.º 3, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às terças e às sextas-feiras, às 8h30m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 14

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD AVENIDAS - FREGUESIAS DAS AVENIDAS NOVAS, CAMPOLIDE E ALVALADE**, sito na Rua dos Lagares D'EL Rei, n.º 4, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a Domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às segundas e quintas-feiras, às 09h00m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 15

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD LUZ - FREGUESIA DE BENFICA**, sito na Rua Rainha D. Brites, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a Domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às segundas e quintas-feiras, às 14h00m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 16

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD LUZ – FREGUESIA DE SÃO DOMINGOS DE BENFICA**, sito na Rua Rainha D. Brites, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a Domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às segundas e quintas-feiras, às 14h00m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 17

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD LUZ – FREGUESIA DE CARNIDE**, sito na Rua Rainha D. Brites, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a Domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às terças e sextas-feiras, às 14h00m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 18

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD ALTA DE LISBOA – FREGUESIA DE SANTA CLARA, ZONA DO ALTO DO LUMIAR**, sito na Rua Vasco da Gama Fernandes nº 11A, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às segundas e quintas-feiras, às 12h00m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 19

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD ALTA DE LISBOA - FREGUESIA DE SANTA CLARA, ZONA DA CHARNECA DO LUMIAR**, sito na Rua Vasco da Gama Fernandes nº 11A, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às terças e sextas-feiras, às 14h00m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 20

Fornecimento de almoços, jantares e refeição ligeira de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD ALTA DE LISBOA - FREGUESIA DO LUMIAR, ZONA DE TELHEIRAS**, sito na Rua Vasco da Gama Fernandes nº 11A, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e refeição ligeira de Apoio Domiciliário), distribuídos às segundas e quintas-feiras, às 14h00m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 21

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD COLINAS - FREGUESIA DE SANTA MARIA MAIOR E SÃO VICENTE, ZONA ALFAMA, CASTELO E GRAÇA**, sito na Rua Nova da Trindade, nº 15, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.

2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às terças e sextas-feiras, às 8h30m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 22

Fornecimento de almoços, jantares e refeição ligeira de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD COLINAS - FREGUESIA DE SANTA MARIA MAIOR, ZONA MOURARIA E BAIXA**, sito na Rua Nova da Trindade, n.º 15, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoço, jantares e refeição ligeira de Apoio Domiciliário), distribuídos às terças e sextas-feiras, às 09h00m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 23

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD ALAMEDA - FREGUESIA DE ARROIOS, ZONA DA PENA**, sito na Rua Paço da Rainha, n.º 46, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às segundas e às quintas-feiras, às 10h30m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 24

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD ALAMEDA - FREGUESIA DE ARROIOS, ZONA DE ARROIOS**, sito na Rua Paço da Rainha, n.º 46, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às segundas e quintas-feiras, às 09h00m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 25

Fornecimento de almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD ALAMEDA – FREGUESIA DO AREIRO, ZONA ALTO DO PINA**, sito na Rua Paço da Rainha, n.º 46, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a Domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às segundas e quintas-feiras, às 14h00m, em casa dos Utentes.

POSIÇÃO 26

Fornecimento de almoços, jantares e refeições Ligeiras de Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo, aos Utentes do **SERVIÇO DE APOIO DOMICILIÁRIO DO SAD ALAMEDA - FREGUESIA DE ARROIOS, ZONA DOS ANJOS**, sito na Rua Paço da Rainha, nº 46, em Lisboa.

1. As refeições destinam-se a Idosos em Apoio Domiciliário.
2. Idosos em Apoio Domiciliário, de segunda-feira a domingo (almoços, jantares e refeições ligeiras de Apoio Domiciliário), distribuídos às terças e às sextas-feiras, às 09h00m, em casa dos Utentes.

ANEXO A
IDENTIFICAÇÃO DOS LOCAIS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS – SAD’S
(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO C**NORMAS DE HIGIENE, SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E SEGURANÇA ALIMENTAR**

No decorrer do período contratual o Adjudicatário obriga-se ao cumprimento das normas a seguir descritas, as quais visam contribuir para a garantia de um fornecimento de géneros alimentícios e refeições sanitariamente conformes, organoleticamente adequadas e de qualidade. Com estas diretrizes pretende-se a concretização da legislação vigente em matéria de higiene alimentar nomeadamente: Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002; Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004; Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004; Decreto -Lei n.º 111/2006, de 9 de junho; Decreto -Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, alterado pelo Decreto -Lei n.º 223/2008, de 18 de novembro; Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011; Decreto-Lei n.º 26/2016 de 9 de junho. O Adjudicatário deve garantir o cumprimento dos requisitos estipulados na legislação, bem como daqueles que se encontram estabelecidos no *Codex Alimentarius*, obrigando-se às respetivas atualizações.

Sempre que persista algum grau de dúvida face à conformidade do género alimentício e ao possível risco para a saúde do consumidor este não deve ser fornecido.

No decorrer da prestação de serviços proceder-se-ão às revisões consideradas necessárias ao presente Anexo com vista a ir de encontro à mais atual evidência científica.

PARTE 1 – NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS**1.1. HIGIENE PESSOAL**

1.1.1. O pessoal do adjudicatário afeto à prestação de serviços, nomeadamente o motorista e o ajudante de motorista, obrigam-se a cumprir os requisitos de higiene em vigor para os operadores das empresas do setor alimentar. Estes colaboradores devem apresentar-se devidamente fardados, devendo este fardamento cumprir as regras aplicáveis ao setor em questão. Para este efeito deve ser disponibilizado pelo adjudicatário um documento que ilustre e descreva o fardamento em questão.

1.1.2. Os colaboradores da empresa do setor alimentar, referidos em **1.1.1.**, devem abster-se de quaisquer comportamentos considerados inadequados, considerando os requisitos de higiene e segurança dos alimentos aplicáveis ao setor em questão.

O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.2. DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS E REFEIÇÕES

- a)** As refeições fornecidas, em regime diferido a frio unidose, devem ser transportadas em veículo isotérmico refrigerado, propriedade do Adjudicatário, o qual deve ser mantido

em condições higio-sanitárias e de conservação adequadas; este veículo de transporte deve ser equipado com um mostrador digital da temperatura;

- b)** As refeições a transportar devem ser acondicionadas em embalagens unidose, cujas características permitam a sua regeneração no forno e no forno micro-ondas; estas embalagens devem ser transportadas e acondicionadas em caixas plásticas empilháveis, individualizadas por Utente, as quais devem ser mantidas em boas condições de higio-sanitárias e de conservação;
- c)** As caixas plásticas empilháveis a transportar devem ser organizadas por ordem de distribuição, de forma minimizar as aberturas e fecho de portas;
- d)** As refeições que durante a sua distribuição se revelem não conformes em matéria de higiene e segurança sanitária, devem ser devidamente segregadas das restantes e identificadas como tal;
- e)** Quaisquer géneros alimentícios e refeições que não se encontrem conforme as características sanitárias ou organoléticas expetáveis não devem ser fornecidos, procedendo-se à respetiva substituição;
- f)** A temperatura de transporte das refeições deve ser garantida, dentro dos limites de segurança de temperatura considerados adequados, durante todo o período de distribuição das refeições.

O incumprimento de qualquer das alíneas, do **ponto 1.2.** encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.5. AMOSTRAS TESTEMUNHA

- 1.5.1.** O Adjudicatário fica obrigado a constituir amostra testemunha das refeições fornecidas e a conservá-las durante 72 (setenta e duas) horas após data limite de consumo, em meio adequado. Esta amostra deve ser representativa do conjunto de refeições servidas, produzidas ao mesmo tempo e sob as mesmas condições.
- 1.5.2.** É obrigatória a colheita de amostras testemunha de todos os tipos de dietas, quando fornecidas a mais do que uma pessoa.

O incumprimento de qualquer um dos pontos acima indicados encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.6. CONTROLOS ANALÍTICOS

- 1.6.1.** A SCML reserva-se ao direito de solicitar, ao Adjudicatário, fichas técnicas e boletins analíticos das matérias-primas por este fornecidas, que comprovem o cumprimento dos requisitos definidos em Caderno de Encargos e dos critérios de segurança e higiene legalmente exigidos para as mesmas. Estes documentos deverão ser remetidos no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis após solicitados para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt.

- 1.6.2.** A SCML pode, a qualquer momento e sempre que o entender, colher amostras alimentares (cada uma desta correspondente a uma embalagem de refeição) e proceder a análises microbiológicas e químicas tidas por convenientes. Serão solicitadas no máximo 4 (quatro) amostras, por cada período de 12 (doze) meses, por **Posição**. As amostras são colhidas a partir de 1 (uma) embalagem de refeição unidose fornecida pela adjudicatária, às suas expensas, a qual será solicitada até 72h00 previamente à expedição das refeições destinadas a um Serviço de Apoio Domiciliário. As amostras em questão serão previamente selecionadas pela SCML de acordo com a ementa em vigor; O posicionamento das cuvetes de refeição na viatura é determinado pela SCML.
- 1.6.3.** A SCML reserva-se ao direito de solicitar ao adjudicatário a colocação de *data loggers*, propriedade do adjudicatário, nas amostras supra mencionadas, os quais deverão registar as temperaturas aferidas ao longo de toda a cadeia de distribuição, da produção até à finalização dos circuitos de fornecimento. Os resultados desta aferição devem ser disponibilizados à SCML após colheita das amostras. De acordo com o cronograma de colheitas, poderá ser necessária a utilização de vários *data loggers* em simultâneo, num máximo de 3 (três) dispositivos.
- 1.6.4.** Sem prejuízo do referido nos pontos anteriores, pode a SCML solicitar ao Adjudicatário que este proceda à realização, no período de 12 (doze) meses, de uma análise microbiológica alimentar a uma refeição refrigerada por Posição, para um máximo de 13 (TREZE) POSIÇÕES de Serviço de Apoio Domiciliário, consoante cronograma e seleção de refeições definidos pela SCML. Os boletins analíticos devem incluir obrigatoriamente os critérios de segurança *Salmonella spp.* e *Listeria monocytogenes*. Esta amostra deve ser colhida a partir de uma embalagem unidose de refeição, transportada na distribuição de cada Serviço de Apoio Domiciliário, procedendo-se à sua recolha no final dessa mesma distribuição. Estas análises são obrigatoriamente realizadas em Laboratório Acreditado.
- 1.6.5.** As análises referidas no ponto anterior devem fazer-se acompanhar de um registo das temperaturas aferidas ao longo da distribuição por meio de *data logger*, colocado no interior da embalagem cuja refeição irá ser sujeita a amostra, e por um relatório interpretativo dos resultados por esta forma obtidos.
- 1.6.6.** Os boletins analíticos das análises efetuadas pelo adjudicatário devem ser remetidos para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt no prazo máximo de 15 (quinze) dias após as colheitas das amostras. Estes boletins analíticos devem apresentar uma interpretação aos resultados obtidos conforme estipulado no documento *Interpretação de resultados de ensaios microbiológicos em alimentos prontos para consumo e em superfícies do ambiente de preparação e distribuição alimentar Valores-Guia* (Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge; setembro de 2019).

O incumprimento de qualquer um dos pontos acima indicados encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.7. FORMAÇÃO

- 1.7.1.** O Adjudicatário deve obrigatoriamente promover ações de formação, em matéria de higiene e segurança dos géneros alimentícios, a todo o pessoal afeto à prestação de serviços, independentemente da sua categoria profissional, devendo a mesma apresentar os conteúdos adequados ao desempenho das suas tarefas. Neste sentido, deve ser remetido pelo Adjudicatário, para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt num prazo de 10 (dez) dias úteis após o início da vigência do contrato, um plano de formação a ministrar aos funcionários, durante a prestação de serviços, com identificação clara dos respetivos cursos, objetivos da ação, duração, destinatários, entidade formadora e respetiva acreditação e tipo de certificação que confere.
- 1.7.2.** Para além do referido em **1.9.1**, deve ser ministrada formação antes do pessoal iniciar funções, assim como em casos em que ocorra a sua substituição, e sempre que esta formação se revele necessária ao correto exercício das funções destes colaboradores;
- 1.7.3.** A formação referida nos pontos **1.9.1** a **1.9.2**, deve ser dada por empresa certificada ou por Técnico Superior dos quadros do Adjudicatário, habilitado para o efeito;
- 1.7.4.** Devem ser remetidos para o endereço eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, a cada 6 (seis) meses, os documentos comprovativos da formação dada aos elementos diretamente afetos à prestação de serviço, ou seja, aqueles que procedem ao transporte e distribuição de refeições aos domicílios dos Utentes. Sem prejuízo da periodicidade indicada, sempre que solicitado pela SCML, deve o Adjudicatário proceder ao envio dos documentos comprovativos de formação no prazo de 5 (cinco) dias, após a sua solicitação, salvaguardando-se ainda a SCML ao direito de solicitar os comprovativos de formação referentes aos funcionários não diretamente afetos à prestação de serviços, os quais devem cumprir o mesmo prazo de envio;
- O incumprimento de qualquer um dos pontos acima indicados encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

1.8. RESPOSTAS A NÃO CONFORMIDADES

- 1.8.1.** As ocorrências não conformes relativas à segurança sanitária dos alimentos bem como à segurança alimentar, serão informadas por escrito pela SCML ao Adjudicatário.
- 1.8.2.** Caso se verifique a ocorrência de não conformidades graves, capazes de colocar em causa a segurança sanitária dos géneros alimentícios e/ou refeições e consequentemente a segurança dos consumidores, o Adjudicatário deve tomar as providências consideradas adequadas à situação no imediato, reservando-se a SCML

ao direito de solicitar a interlocução do Técnico indicado na **cláusula 16.16.** do presente caderno de encargos.

1.8.3. As respostas às ocorrências não conformes, verificadas no âmbito da prestação de serviços, devem ser remetidas para o endereço eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, e cumprir com os seguintes requisitos:

- a)** Ser enviadas no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis após receção da informação escrita;
- b)** Mencionar, claramente, as medidas corretivas e/ou preventivas adotadas e implementadas para cada ocorrência indicada;
- c)** Anexar, sempre que justificado, comprovativos das medidas corretivas e/ou preventivas adotadas e implementadas.

O incumprimento dos pontos **1.10.2.** a **1.10.3.** e respetivas alíneas, encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

PARTE 2 – NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

2.1. A alimentação a fornecer aos Utentes da SCML basear-se-á, sempre que possível, nos princípios da Dieta Mediterrânica.

2.2. Os componentes das refeições devem entrar em tal proporção de modo a que as mesmas sejam calórica e nutricionalmente equilibradas, ou seja, estejam satisfeitas as necessidades dos Utentes em proteínas, hidratos de carbono, lípidos, sais minerais, vitaminas e fibras, nunca esquecendo de ponderar as necessidades diárias, respeitando as condições referidas nos **ANEXO L1** e **ANEXO M** requisitos dos géneros alimentícios e capitações.

2.3. Sempre que um género alimentício não satisfaça organoleticamente os Utentes da SCML, ainda que cumpra os requisitos estipulados em caderno de encargos, a SCML reserva-se o direito de solicitar amostra para prova sensorial e recusar o fornecimento desse género, devendo o Adjudicatário proceder à sua substituição imediata, mantendo o cumprimento dos requisitos previstos em caderno de encargos.

2.4. O Adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias das refeições fornecidas, equipamentos e instalações, constituindo-se responsável pelos danos e prejuízos causados, incluindo tox infeção alimentar, derivado daqueles fornecimentos.

2.5. Os géneros a incorporar bem como as refeições confeccionadas que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias, organoléticas e qualitativas são rejeitados e considerados como não fornecidos, devendo o Adjudicatário substituir e remover de imediato e por sua conta, os produtos rejeitados.

2.6. Todas as refeições devem ser adequadas e cuidadosamente confeccionadas, devidamente temperadas, privilegiando o uso de ervas aromáticas e especiarias, em detrimento do sal, respeitando as capitações de sal previstas no **ANEXO L1**.

- 2.7.** Os géneros alimentícios devem apresentar-se no seu ponto adequado de cozedura, de forma a potenciar os seus sabores e aromas. No tempero e confeção devem ser consideradas as especificidades dos Utentes e das respetivas tipologias de dieta.
- 2.8.** Na confeção e na apresentação das refeições devem ser consideradas as capacidades dos Utentes em relação à mastigação, deglutição, assimilação e outras.
- 2.9.** Não devem ser fornecidos géneros alimentícios ou refeições cujas características organoléticas, tais como o cheiro, sabor, textura, consistência e/ou cor, não sejam os expectáveis para géneros alimentícios ou refeições em questão:
- a)** Quaisquer refeições e/ou géneros alimentícios que não se apresentem conformes, verificando-se a presença de características anómalas, não devem ser servidos, ficando à responsabilidade do Adjudicatário a sua substituição atempada;
 - b)** Previamente ao fornecimento de refeições e/ou géneros alimentícios, as mesmas devem ser sujeitas a prova organolética pelo Adjudicatário.
- 2.10.** No empratamento das refeições e géneros alimentícios a apresentação dos mesmos deve ser visualmente apelativa.
- 2.11.** É expressamente proibido o fornecimento de outros géneros alimentícios que não os previstos nos **ANEXOS L1** e **M** - Requisitos dos géneros alimentícios e captações ao presente caderno de encargos. Caso seja intenção do Adjudicatário propor outros géneros alimentícios que não os anteriormente referidos, tal deve ser comunicado à SCML para o endereço eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, com justificação do pedido, fazendo-se anexar a rotulagem dos géneros alimentícios em questão, e aguardada resposta escrita, que confirme essa possibilidade.
- 2.12.** A aprovação do recurso a géneros alimentícios que não os previstos nos **ANEXOS** do presente caderno de encargos referidos no ponto **2.11.** poderá ser sujeita a prova organolética pela SCML.
- 2.13.** O Adjudicatário obriga-se a uma constante atualização das técnicas culinárias, de forma a confeccionar as refeições da forma nutricionalmente equilibrada e organoleticamente satisfatória e apelativa.
- 2.14.** É expressamente proibida a utilização na preparação e/ou confeção dos géneros alimentícios de:
- a)** Massa de pimentão;
 - b)** Massa de alho;
 - c)** Caldos de carne, peixe, legumes, entre outros, industrializados pré-preparados;
 - d)** Sal em quantidades superiores às indicadas no **ANEXO L1**, devendo o mesmo ser substituído por ervas aromáticas ou especiarias;
 - e)** Flocos de batata desidratada na confeção de sopa;
 - f)** Alho e cebola desidratados.

- 2.15.** As embalagens unidose a distribuir devem identificar claramente o tipo de dieta a que respeitam, bem como cumprir o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, o Decreto-Lei n.º 26/2016 de 9 de junho e outra legislação aplicável nesta matéria. O incumprimento de qualquer um dos pontos acima indicados e/ou respetivas alíneas, encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

PARTE 3 – OPERAÇÕES DE VERIFICAÇÃO

- 3.1.** As operações de verificação higio-sanitária, qualitativa, quantitativa e organolética incidem sobre as refeições confeccionadas e géneros alimentícios fornecidos, o seu acondicionamento, bem como sobre os veículos automóveis de transporte de refeições, entre outros aspetos em matéria de higiene e segurança alimentar.
- 3.2.** O Adjudicatário deve facultar, para avaliação organolética, amostras de refeições completas (sopa, prato e sobremesa) ou parciais, bem como dos géneros alimentícios fornecidos no complemento alimentar sem que haja direito a cobrança das mesmas. O volume das amostras poderá ser o equivalente a uma refeição completa por tipologia de dieta para cada Serviço de Apoio Domiciliário.
- 3.3.** A verificação é exercida pela SCML, diretamente ou por entidades por si contratadas e, quando se justifique, pelos competentes Organismos Oficiais.
- 3.4.** A SCML reserva-se ao direito de, através de representantes, proceder à visita técnica e apreciação das instalações de produção, equipamentos e outros sectores, incluindo as instalações dos fornecedores, que apresentem relação com o presente caderno de encargos.
- 3.5.** O Adjudicatário deve fornecer a listagem dos seus fornecedores de géneros alimentícios e produtos não alimentares, utilizados na prestação de serviços à SCML, sempre que solicitada.
- 3.6.** O Adjudicatário obriga-se a realizar vistorias higio-sanitárias no decorrer da distribuição de refeições a todas as SAD's constantes no **ANEXO A** e que correspondem às **POSIÇÕES** de Serviço de Apoio Domiciliário, com uma periodicidade semestral. Para este efeito, o Adjudicatário deve aplicar a sua própria *checklist*, a qual deve incluir informação no âmbito sanitário, qualitativo e quantitativo, bem como dos requisitos estipulados no caderno de encargos. O relatório resultante de cada vistoria em questão deve e ser enviado por endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, até 24h00 após a sua realização. O cronograma semestral com indicação das vistorias higio-sanitárias a efetuar a cada um dos locais, deve ser remetido para o endereço de correio eletrónico qualidadealimentar@scml.pt, com a antecedência mínima de 15 (quinze) dias previamente à sua implementação.
- 3.7.** O adjudicatário obriga-se a cumprir os mecanismos de controlo e garantia de qualidade que indicou na sua proposta para serem utilizados na prestação de serviços, bem como

os procedimentos de resposta a anomalias e mecanismos de fiscalização do fornecimento dos géneros e produtos também considerados, válidos para qualquer das **POSIÇÕES**.

O incumprimento de qualquer um dos pontos acima indicados, com exceção dos pontos **3.1.**, **3.2.** e **3.3.**, encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

ANEXO E
REQUISITOS DO MATERIAL DESCARTÁVEL

1. Não é permitida a utilização de produtos de plástico de utilização única, especialmente os fabricados total ou parcialmente a partir de plásticos de origem fóssil, incluindo os plásticos oxodegradáveis, nem de qualquer tipo de liga metálica. O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.
2. Na utilização de produtos de utilização única ou descartável, nomeadamente, as embalagens descartáveis para acondicionamento das refeições deverão cumprir o previsto na legislação aplicável, e tidos em consideração os seguintes requisitos:
 - 2.1 Os bioplásticos fabricados a partir de polímeros com origem em matérias-primas renováveis e não fósseis, preferencialmente biodegradáveis e compostáveis. Nas fichas técnicas dos produtos, sempre que possível, deverá constar a indicação do tempo e do nível de biodegradação, bem como das condições do meio necessárias. Relativamente à compostagem, deverão ser procuradas indicações referentes a normas (como a EN 13432) e/ou a certificações e selos (como o Seedling obtido através das entidades DIN CERTCO ou Vinçotte);
 - 2.2 O cartão e o papel reciclado ou com certificação que assegure a proveniência de florestas geridas de forma sustentável e responsável;
 - 2.3 Preferir produtos identificados com o rótulo Eco Label da União Europeia, ou outras certificações relevantes (por exemplo, FSC, CertiPUR, Cradle to Cradle) que garantam a grande maioria dos critérios de reparabilidade, reutilização e reciclagem.

O incumprimento de qualquer dos pontos **2.1** a **2.3** encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

ANEXO F
CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES
DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA
(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM PDF)

ANEXO G
DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DO FORNECEDOR COM O CÓDIGO DE CONDUTA DOS FORNECEDORES DA
SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA

DENOMINAÇÃO DA EMPRESA: _____

NÚMERO DE PESSOA COLETIVA: _____

MORADA (SEDE): _____

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL: _____

NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIFICAÇÃO PESSOAL: _____

MORADA: _____

CARGO: _____

Tendo recebido e tomado conhecimento do Código de Conduta dos Fornecedores da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, declara que se compromete a cumprir as suas normas, além das obrigações assumidas no contrato para **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFEIONADAS PARA OS UTENTES DOS SERVIÇOS DE APOIO DOMICILIÁRIO** celebrado com a Santa Casa da Misericórdia de Lisboa.

Data e Local

_____, ____ de _____ de 2022

Assinatura do declarante e carimbo

ANEXO H
IDENTIFICAÇÃO DO FORNECIMENTO MÉDIO
(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO H1
IDENTIFICAÇÃO DE QUANTIDADES FORNECIDAS
(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO L
CAPITAÇÕES PARA COMPLEMENTOS
(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO L1
CAPITAÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR
(VERSÃO DISPONIBILIZADA EM EXCEL)

ANEXO M**REQUISITOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E CAPITAÇÕES****1. Gêneros alimentícios admitidos**

Os gêneros alimentícios admitidos são os constantes no presente **ANEXO** bem como nos **Anexos L, L1** com as características descritas nos mesmos, salvo exceções previamente validadas e autorizadas pela Equipa da Qualidade Alimentar.

O incumprimento deste ponto encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

2. Carne, pescado e ovos

2.1. A carne e o pescado devem ser fornecidos congelados, salvo exceções previamente validadas e autorizadas pela Equipa da Qualidade Alimentar.

2.2. Para a carne e pescado descongelados, deve considerar-se um decréscimo de 5% a 10% de peso face às captações constantes no **Anexo L1**. Caso o produto tenha sido submetido a um processo de vidragem, admite-se um decréscimo de 10% a 30% de peso face às captações estabelecidas no mesmo **ANEXO**. Admite-se também a mesma percentagem de decréscimo para os cefalópodes.

2.3. Os peixes para cozer ou assar não devem ter um calibre inferior a 1,200kg, com exceção dos peixes cujo calibre é indicado no **Anexo L1**.

2.4. Só é permitido o fornecimento de pescado com o género, espécie e calibre indicados no **Anexo L1**.

2.5. Todo o pescado fornecido em filetes, lombos, tranches ou medalhões deve ser isento de espinhas.

2.6. O bacalhau salgado seco não pode ter classificação inferior a crescido (1 a 2kg).

2.7. A alheira deve ser constituída por carne de porco e aves, com pedaços de carne perceptíveis, perfazendo no mínimo 30% (trinta por cento) de carne.

2.8. Devem ser fornecidos congelados/ultracongelados, de produção industrial: carne picada de bovino, almôndegas, hambúrgueres, rolo de carne, croquetes, rissóis, pastéis de bacalhau e barras de pescada. A proteína de origem animal para as almôndegas e hambúrgueres deve ser exclusivamente de carne de bovino. O rolo de carne deve ser composto por mistura de carne de bovino e suíno.

2.9. Para os produtos transformados acima mencionados devem atender-se as seguintes especificações:

2.9.1. Almôndegas - Peso unitário mínimo de 30g, 100% carne de bovino, sem qualquer outro ingrediente ou aditivo;

2.9.2. Hambúrgueres - Peso unitário aproximado de 100g, 100% carne de bovino, sem qualquer outro ingrediente ou aditivo;

2.9.3. Croquetes - Peso unitário mínimo de 30g, com mínimo de 50% de carne de bovino;

- 2.9.4.** Carne picada de bovino para lasanha, canelones, empadão e bolonhesa, chili e similares deverá ter taxa de gordura inferior a 15% e colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%. A carne picada deve ser 100% carne de bovino, sem qualquer outro ingrediente ou aditivo;
- 2.9.5.** Rolo de carne congelado - Mínimo 65% de carne;
- 2.9.6.** Rissóis de camarão - Peso unitário mínimo de 35g, com mínimo de 12% de camarão;
- 2.9.7.** Rissóis de pescada - Peso unitário mínimo de 35g, com mínimo de 20% de pescada;
- 2.9.8.** Pastéis de bacalhau - Peso unitário mínimo de 30g, com mínimo de 30% bacalhau;
- 2.9.9.** Barras de pescada - Peso unitário mínimo 30g, com mínimo de 60% de pescada.

O incumprimento dos pontos **2.1.** ao **2.9.9.** e respetivos subpontos, encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

3. Hortofrutícolas

- 3.1.** Os produtos hortícolas para a sopa devem perfazer a capitação total indicada no **Anexos L1**, sendo que metade dessa capitação deve corresponder ao ingrediente principal da sopa (por exemplo, numa sopa de feijão-verde deve-se incorporar 75g de feijão-verde, num total de 150g de hortícolas).
- 3.2.** Para efeitos do **ANEXO L1**, entende-se por couves diversas as seguintes variedades: couve-flor, couve-galega, couve-portuguesa, couve-lombarda, couve-roxa, couve-coração, couve-de-bruxelas, couve-branca, brócolos.
- 3.3.** A fruta deve ser fornecida em adequado estado de maturação e respeitando o mapa de sazonalidade presente nos **ANEXOS L1**, não sendo permitido o fornecimento de fruta fora do intervalo estabelecido, exceto por indicação expressa da Equipa da Qualidade Alimentar. As diferentes variedades de cada fruta, quando existam, consideram-se apenas um tipo de fruta. Excetua-se a maçã reineta, que se considera um tipo de fruta adicional.
- 3.4.** Não é permitido o fornecimento de fruta em calda exceto por indicação expressa da Equipa da Qualidade Alimentar.
- 3.5.** Sempre que na ementa se encontre previsto o fornecimento de fruta assada, cozida ou em puré, esta deve ser sem adição de açúcar podendo em sua substituição utilizar-se canela. Este requisito aplica-se também para as dietas moles e pastosas.
- 3.6.** As ervas aromáticas devem ser fornecidas embaladas (refrigeradas em embalagens fechadas, congeladas ou secas). As ervas aromáticas frescas a consumir em cru devem ser obrigatoriamente desinfetadas antes da utilização.

O incumprimento do ponto **3.1.** a **3.6.**, com exceção dos pontos 3. 2., encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

4. Alimentação vegana

- 4.1.** Todos os produtos a fornecer para as ementas veganas, incluindo ingredientes para confeitaria e tempero, devem ser compostos exclusivamente por ingredientes de origem vegetal (produtos veganos).
- 4.2.** Não são permitidos produtos que contenham ingredientes e aditivos de origem animal, como por exemplo: albumina, gordura animal, corantes (como o ácido carmínico - E120), caseína e glicerina, entre outros.
- 4.3.** Sempre que se confeccionarem leguminosas secas ou cereais integrais, como arroz, estes devem ser adequadamente demolhados, por um período mínimo de 16h no caso das leguminosas e 6-8h no caso dos cereais. O processo de demolha deverá ser feito em recipiente adequado, exclusivo para géneros alimentícios e em água fria. No caso das leguminosas a água a adicionar deverá ser 750 mL por cada 250 g de leguminosas.

O incumprimento dos pontos **4.1.** e **4.3.** encontra-se sujeito à aplicação de penalidade.

5. Outros

- 5.1.** Quando nos **Anexos L e L1** se faz referência à adição de açúcar em géneros alimentícios, considera-se qualquer tipo de açúcar adicionado, incluindo sacarose, glicose ou glucose, dextrose, maltose, melaço, mel, açúcar invertido, frutose, xaropes, entre outros.
- 5.2.** Considera-se ainda excluída a hipótese dos produtos em causa conterem em sua substituição adoçantes artificiais como sucralose, aspartame, acesulfame, entre outros.

O incumprimento dos pontos **5.1.** e **5.2.** encontra-se sujeito à aplicação de penalidade