Joaquina Franco Assinado de forma digital por Joaquina Franco
Dados: 2022.12.26 16:33:08 Z

CADERNO DE ENCARGOS DE PROCEDIMENTO PARA AJUSTE DIRETO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS E SERVIÇOS ASSOCIADOS PARA O PERIODO DE JANEIRO A ABRIL DE 2023

NPD 2522000793

PARTE I

CLÁUSULAS GERAIS

Capítulo I

Cláusula 1.ª

Objeto

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento contratual por Ajuste Direto, e que tem por objecto o Fornecimento de refeições confeccionadas e prestação de serviços associados para o período de janeiro a abril de 2023, ou até à conclusão do Concurso Publico para este fornecimento.

Cláusula 2.ª

Preço base

1 O preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pelo fornecimento de refeições confeccionadas e prestação de serviços associados para o período de janeiro a abril de 2023 objeto do presente procedimento, é de € 829.083,75 € (oitocentos e vinte e nove mil e oitenta e três euros e setenta e cinco cêntimos), acrescidos de IVA à taxa legal em vigor.

2 Os preços unitários de por tipo de dieta e instalação, enquanto referência ao cálculo do preço base são os constantes no Anexo A.

Cláusula 3.ª

Vigência e prazo de execução

1. O contrato a celebrar na sequência do presente procedimento contempla o Fornecimento de refeições confeccionadas e prestação de serviços associados para o período de janeiro a abril de 2023, ou até à conclusão do Concurso Publico para este fornecimento.

2. O contrato manter-se-á em vigor até total cumprimento do mesmo, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da sua cessação.

3. Em caso de denúncia, esta deverá ser efetuada através de carta registada com aviso de receção, a enviar ao outro contratante com a antecedência mínima de 90 (noventa) dias relativamente ao fim do período em curso.

Capítulo II

Obrigações contratuais

Cláusula 4.ª

Local do fornecimento de bens e serviços

1 O fornecimento de refeições confeccionadas e prestação de serviços associados, a fornecer pelo Adjudicatário, nas instalações da Casa Pia de Lisboa, I.P. conforme lista de instalações constantes do Anexo B.

2 Por motivo de reestruturação dos serviços poderão ocorrer mudanças de local de prestação de serviços ou do número das instalações englobadas no presente procedimento.

3 Caso se verifiquem as alterações acima indicadas, as condições contratuais estabelecidas não serão objecto de alteração, mantendo-se os preços contratados.

4 Os concorrentes devem solicitar visita às instalações por escrito, antes de apresentarem as propostas, a fim de tomarem conhecimento das suas características e equipamentos, não sendo aceites reclamações posteriores sobre eventuais deficiências que dificultem o funcionamento.

Cláusula 5.ª

Contrato

1. O contrato a celebrar integra sempre os seguintes elementos:

a) O suprimento dos erros e omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;

b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;

c) O presente caderno de encargos e seus anexos;

d) A proposta adjudicada;

e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

2. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

Cláusula 6.ª

Obrigações do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável ou no caderno de encargos, decorre para o adjudicatário a obrigação de fornecimento de refeições confeccionadas e prestação de serviços associados.

2. A título acessório, o adjudicatário fica obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios necessários e adequados à prestação do fornecimento de refeições confeccionadas e prestação de serviços associados, bem como à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

3. O adjudicatário obriga-se a fornecimento de refeições confeccionadas e prestação de serviços associados á Casa Pia de Lisboa, I.P., conforme os requisitos técnicos constantes do presente caderno de encargos e objeto do presente contrato com as características previstas nas especificações técnicas do presente caderno de encargos.

4. Todas as despesas derivadas da prestação das cauções e seguros se a eles houver lugar, são da responsabilidade do adjudicatário.

5. Toda e qualquer alteração, no que respeita aos serviços contratados, carecem de uma aprovação prévia por parte da Casa Pia de Lisboa, I.P.

Cláusula 7.ª

Interlocutor

O adjudicatário deverá indicar um interlocutor privilegiado, a quem competirá toda a articulação com a Casa Pia de Lisboa, I.P., para quaisquer esclarecimentos e resolução de situações urgentes.

Cláusula 8.ª

Preço contratual de condições de pagamento

1. Pelo fornecimento de refeições confeccionadas e prestação de serviços associados objeto do presente procedimento, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, a entidade adjudicante deve pagar à adjudicatária o preço previsto, constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, que não pode ultrapassar o preço base previamente estabelecido.

2. Na proposta, para além dos preços unitários, deverá ser indicado o preço total e as condições de pagamento.

3. O valor referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à Casa Pia de Lisboa, I.P, incluindo as despesas de transporte.

4. A faturação será efetuada após o fornecimento de refeições confeccionadas e prestação de serviços associados.

5. Desde que devidamente emitidas as faturas serão pagas no prazo de 30 dias, após a verificação dos formalismos legais em vigor para o processamento das despesas públicas.

6. As faturas vencem-se no prazo de 30 dias após a apresentação da faturação eletrónica através da plataforma (FE-AP) da ESPAP, I.P, ou caso esta obrigatoriedade não seja aplicável, após o envio da fatura para a Av. do Restelo, nº1, 1449-008 Lisboa

7. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto ao valor indicado na fatura, deve esta comunicar à entidade adjudicatária, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando a entidade adjudicatária obrigada a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

8. Desde que devidamente emitida e observando o disposto no n. º1, a fatura será paga através de transferência bancária, após a verificação dos formalismos legais, em vigor, para o processamento das despesas públicas.

9. Nas condições de pagamento a apresentar pelos concorrentes, não podem ser propostos adiantamentos por conta dos serviços a prestar.

10. O atraso no pagamento das faturas confere ao fornecedor o direito de exigir juros de mora, nos termos legais.

Cláusula 9.ª

Níveis de serviço

Os adjudicatários obrigam-se a cumprir os níveis de serviço referidos nas alíneas seguintes:

a) É obrigação dos adjudicatários fornecimento de refeições confeccionadas e prestação de serviços associados em conformidade com o definido no caderno de encargos;

b) As quantidades apresentadas são as máximas que a Casa Pia de Lisboa, I.P, pretende adquirir.

c) O adjudicatário deve garantir o cumprimento de todas as normas ambientais aplicáveis, bem como garantir que todos os produtos, a fornecer, incluindo o seu embalamento e transporte, respeitam as exigências ambientais e de saúde pública em vigor, devendo o adjudicatário garantir a sua adequação às novas normas ou exigências que, eventualmente, possa entrar em vigor no período de vigência do contrato;

Cláusula 10.ª

Revisão de preços

Durante a vigência do contrato não haverá lugar a revisão/atualização do preço contratado, exceto todas aquelas que se revistam de obrigatoriedade específica imposta pela lei.

Capítulo III

Penalidades contratuais e Resolução

Cláusula 11.ª

Sanções

1. O incumprimento dos requisitos dá lugar à aplicação das seguintes sanções:

a) Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nas alíneas a) a k) do no n.º 1 da cláusula 24.ª e na cláusula 25.ª do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária correspondente a 10% sobre o valor de faturação do dia e em montante não inferior a € 250,00 (duzentos e cinquenta euros);

b) Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos na cláusula 26.ª e no nº1 e alínea a) do nº 3 da cláusula 28.ª, será aplicada uma sanção pecuniária de € 200,00 (duzentos euros);

c) Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nos n.ºs 2 e 3 da cláusula 24.ª, nas alíneas c) a f) da cláusula 27.ª, será aplicada uma sanção pecuniária de € 250,00 (duzentos e cinquenta euros);

d) Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nas alíneas a) e b) da cláusula 27.ª, ou pela verificação de resultados de análises que sejam considerados não

conformes ou inaceitáveis, será aplicada uma sanção pecuniária de € 2.000,00 (dois mil euros); e) Pelo incumprimento da alínea b) do nº3 da cláusula 28.ª, será aplicada uma sanção pecuniária de € 50,00 (cinquenta euros) por cada pessoa em falta e por cada dia de incumprimento.

2. O valor das sanções a aplicar pode ser deduzido à faturação.

Cláusula 12.ª

Força Maior

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

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

3. Não constituem força maior, designadamente:

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

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

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

d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais;

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

f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do fornecedor não devidas a sabotagem;

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

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

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

Cláusula 13.ª

Resolução do contrato

1. O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.

2. Considera-se incumprimento dos deveres resultantes do contrato, para além das previstas no art.º 333.º do Código dos Contratos Públicos, a violação das especificações técnicas do presente caderno de encargos.

Cláusula 14.ª

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

Capítulo IV

Disposições finais

Cláusula 15.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação pelo adjudicatário e a cessão da sua posição contratual, depende da autorização prévia da entidade adjudicante, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 16.ª

Modificação objetiva do contrato

1. Qualquer alteração do contrato deverá constar de documento escrito, assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura, e deverá obedecer ao estipulado nos artigos 311.º e seguintes do CCP.

2. A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 10 (dez) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração.

3. O contrato pode ser modificado por:

a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene do que a do contrato;

b) Decisão judicial ou arbitral;

c) Razões de interesse público.

4. A modificação do contrato com os fundamentos previstos no artigo 312.º do CCP, encontra-se sujeita aos limites e consequências estabelecidos nos artigos 313.º e 314.º do Código dos Contratos Públicos.

5. Caso as modificações representem um valor acumulado superior a 10% do preço contratual, devem as mesmas ser publicitadas nos termos do disposto do artigo 315.º do CCP.

Cláusula 17.ª

Contagem dos prazos

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

Cláusula 18.ª

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código

dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato a celebrar.

2. Qualquer alteração dos elementos de contacto deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 19.ª

Patentes, licenças e marcas registadas

1. Caso existam encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças os mesmos são da responsabilidade da entidade adjudicatária.

2. Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, a entidade adjudicatária indemniza-a de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

Cláusula 20º

Sigilo, confidencialidade e proteção dados pessoais

1. Todos os elementos entregues pela Casa Pia de Lisboa, I.P., no âmbito do presente procedimento, bem como em fase de execução do contrato, são fornecidos sob reserva de confidencialidade, não podendo ser divulgados por qualquer forma, sem prévia autorização escrita da Casa Pia de Lisboa, I.P., restringindo-se a sua utilização ao prosseguimento do fim a que se destinam.

2. O adjudicatário garantirá o sigilo quanto a informações, designadamente de carácter fiscal, que os seus trabalhadores venham a ter acesso relacionadas com a atividade da Casa Pia de Lisboa, I.P.

3. Cabe ao adjudicatário assegurar que as pessoas ou entidades que tiverem acesso à informação sujeita a sigilo referida no número anterior, assumam perante si um compromisso de confidencialidade, limitando a divulgação de informação exclusivamente às pessoas ou entidades que dela tenham de tomar conhecimento para tornar possível a sua intervenção nos processos em que intervêm.

4. O adjudicatário assumirá direta e pessoalmente a responsabilidade por qualquer dano patrimonial ou moral que a Casa Pia de Lisboa, I.P ou qualquer terceiro venha a sofrer em

consequência de ato, ação ou omissão, praticado, dolosa ou negligentemente, por qualquer dos seus colaboradores, em violação do dever de sigilo a que estão obrigados.

5. O adjudicatário obriga-se ainda, durante a vigência do contrato e após a sua cessação, a cumprir toda a legislação em vigor relativa à proteção de dados pessoais e a não ceder, revelar, utilizar ou discutir, com quaisquer terceiros, todas e quaisquer informações e/ou elementos que lhe tenham sido confiados pelo Entidade Adjudicante ou de que tenha tido conhecimento ou acesso no âmbito do presente contrato ou por causa dele.

6. Sempre que, no âmbito do presente contrato, o Segundo Outorgante tenha de proceder ou efetuar operações de tratamento automatizado ou manual de dados pessoais, o mesmo obriga-se a cumprir rigorosamente o disposto na legislação aplicável em matéria de tratamento de dados pessoais e nomeadamente a:

a) Manter a confidencialidade desses dados, podendo apenas facultá-los aos trabalhadores alocados à prestação dos serviços, na medida do estritamente necessário à referida prestação;

b) Tratar os dados, única e exclusivamente para efeitos da prestação dos serviços objeto deste contrato, em estrita observância das instruções transmitidas pela Casa Pia de Lisboa, I.P.;

c) Adotar todas as medidas técnicas e organizativas apropriadas a assegurar um nível de segurança adequado à proteção dos dados, e a existência de mecanismos/processos que permitam testar, apreciar e avaliar regularmente a eficácia dessas medidas;

d) Não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou, por qualquer outra forma, colocar à disposição de terceiros os dados, sem que para tal tenha sido expressamente autorizada;

e) Prestar apoio ao responsável pelo tratamento de dados da Casa Pia de Lisboa, I.P. em caso de exercício de direitos pelos titulares;

f) Exigir aos trabalhadores afetos à prestação de serviços, igual dever de confidencialidade e proteção dos dados pessoais;

g) Prestar assistência ao responsável pelo tratamento de dados da Casa Pia de Lisboa, I.P no sentido de assegurar o cumprimento das obrigações que recaem sobre o mesmo (segurança, notificações de violações de segurança, avaliações de impacto);

h) Colaborar nas auditorias levadas a cabo pelo responsável pelo tratamento de dados;

i) Apagar ou devolver (consoante a escolha do responsável pelo tratamento de dados) todos os dados pessoais depois de concluída a prestação de serviços, apagando as cópias existentes, salvo se a conservação dos dados seja exigida ao abrigo de legislação específica na matéria;

j) Obter autorização expressa pela Casa Pia de Lisboa, I.P. para eventual subcontratação do serviço, ficando o subcontratante sujeito às mesmas obrigações de proteção de dados a que está sujeito o Segundo Outorgante.

7. O Adjudicatário será responsável por qualquer prejuízo em que a Entidade Adjudicante venha a incorrer em consequência do tratamento, por parte da mesma e/ou dos seus trabalhadores, de dados pessoais em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no contrato.

8. Para efeitos do disposto no número anterior da presente cláusula entende-se por "trabalhador" toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao Adjudicatário, incluindo, designadamente, representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o Segundo Outorgante e o referido trabalhador.

9. A obrigação de sigilo prevista na presente cláusula mantém-se mesmo após a cessação do presente contrato, independentemente do motivo porque ocorra.

Cláusula 21.ª

Legislação aplicável

Em tudo o que for omisso e que suscite dúvidas no presente contrato, reger-se-á pela lei geral aplicável aos contratos administrativos, bem como ao regime jurídico do Código dos Contratos Públicos, na sua versão atualizada e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, e retificado pelas declarações de retificação n.ºs 36-A/2017, de 30/10 e 42/2017 de 30/11, e demais legislação aplicável em razão da matéria.

PARTE II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Cláusula 22.ª

Especificação e descrição dos bens/serviços

O presente caderno de encargos tem por objeto fornecimento de refeições confeccionadas e prestação de serviços associados, de acordo com o seguinte:

1. As especificações técnicas das dietas a fornecer constam do Anexo Formulário Dietético e do Anexo Capitações.

2. O número de itens pretendidos para cada refeição de cada tipo de dieta, encontram-se detalhados nos Anexo B1 a B15.

Cláusula 23.ª

Tipologia dos serviços a prestar

1. A quantidade estimada de refeições a fornecer encontra-se detalhada por tipo de dieta e refeição, no Anexo A podendo ser objeto de alteração se ocorrerem necessidades diversas das existentes à data, sem que isso implique alterações aos preços propostos.

2. Nos anexos B1 a B15 as refeições pretendidas encontram-se detalhadas por instalação e tipo de dieta.

3. No anexo D encontram-se ainda detalhados, por instalação, outros produtos a fornecer, à Casa Pia de Lisboa, I.P.

4. O fornecimento de suplementos alimentares está sujeito a aprovação prévia pela entidade que for definida pela Casa Pia de Lisboa, I.P.

5. O pessoal mínimo a afetar por instalação, o local de confeção, horários de fornecimento das refeições e períodos de interrupção do serviço, quando aplicável, encontram-se detalhados nos Anexos C1 a C15.

6. Cada dieta é constituída pelas refeições elencadas no Anexo Formulário Dietético, podendo ser complementada com os suplementos alimentares descritos no Anexo Suplementos.

Cláusula 24.ª

Requisitos gerais da prestação dos serviços

1. O adjudicatário deve cumprir no mínimo os seguintes requisitos:

a) Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de refeições confecionadas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;

b) Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela entidade adquirente, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;

c) Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações indicadas pela entidade adquirente;

d) Assegurar carga e descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre cozinha e refeitórios;

e) Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos;

f) Garantir o fornecimento das refeições confecionadas atendendo aos dias e horários definidos;

g) Assegurar o fornecimento dos diferentes tipos de refeições solicitadas;

h) Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas à confeção e ao fornecimento de refeições e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;

i) Suportar os encargos associados à manutenção do equipamento propriedade da entidade adquirente que seja disponibilizado para utilização pelo adjudicatário nas suas instalações;

j) Garantir a disponibilização de livro de reclamações no local onde são servidas as refeições confecionadas;

k) Implementar o Sistema de Gestão de qualidade e/ou o Sistema da HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo), caso a entidade adjudicante o solicite.

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

a) Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas dos seus adjudicatários relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;

b) Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;

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

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

e) Documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos;

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

3. O adjudicatário garante ainda, quando aplicável, o fornecimento de outros produtos e a confeção de refeições especiais/dias festivos de acordo com os Anexos D e E do presente caderno de encargos.

Cláusula 25.ª

Requisitos da confeção de refeições

1. Sem prejuízo dos requisitos de confeção das refeições a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades aquisitivas da entidade adquirente, o adjudicatário deve cumprir, no mínimo, o seguinte:

a) Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;

b) Garantir o cumprimento da lista dos alimentos autorizados;

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

d) Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30% do peso contratado;

e) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adquirente, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos;

f) Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;

g) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;

h) Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas e os locais onde são servidas as refeições;

i) Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;

j) Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adquirente, sempre que por esta seja determinado;

k) Garantir a disponibilização dos pratos já confecionados, e que compõem a ementa do próprio dia num local, para visualização pelos utentes, conforme indicado pelas entidades adquirentes;

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

m) Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 elementos.

Cláusula 26.ª

Requisitos na elaboração das ementas

1. Na elaboração das ementas, o adjudicatário deve cumprir, no mínimo, o seguinte:

a) Elaborar as ementas em conformidade com o modelo definido pela entidade adquirente e apresentá-las para aprovação do responsável que para o efeito seja indicado, até ao dia 15 do mês anterior àquele a que dizem respeito;

b) Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção;

c) Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta, rotativa entre quatro a cinco semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano;

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

e) Assegurar a publicitação das ementas no local que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade adquirente;

f) Garantir que no plano de ementas das instalações 1 a 5 sejam respeitadas as seguintes condições, nomeadamente:

i. Mínimo de duas refeições semanais para condutos de peixe (fresco ou congelado e excluindo moluscos e cefalópodes).
ii. Máximo semanal de uma refeição tendo ovos como base;
iii. Máximo semanal de duas refeições com base em sucedâneos de carne (hambúrgueres, almôndegas, salsichas, croquetes, rissóis de carne, entre outros);
iv. Mínimo semanal de uma refeição com base em carne branca (pato, frango, peru, entre outros);
v. Mínimo mensal de duas refeições de bacalhau;
vi. Mínimo semanal de um prato de carne, nomeadamente bife, costeleta, escalope, carne estufada ou assada;
vii. Máximo de quatro refeições semanais utilizando o método de fritura para o conduto, sem prejuízo deste número ser alterado de acordo com as necessidades específicas e por autorização da entidade adquirente;
viii. Máximo de três repetições semanais dos géneros utilizados na confeção de legumes cozidos e saladas mistas;
ix. Mínimo de duas e máximo de quatro sobremesas doces por semana;
x. Máximo de uma vez por semana de sobremesa composta por iogurte;
xi. Mínimo de três dias de intervalo para a repetição de frutas fornecidas para sobremesa.

g) Garantir que no plano de ementas das instalações 6 a 15 sejam respeitadas as seguintes condições, nomeadamente:

i. Mínimo de quatro refeições semanais para condutos de peixe (fresco ou congelado e excluindo moluscos e cefalópodes).
ii. Máximo semanal de uma refeição tendo ovos como base;
iii. Máximo semanal de duas refeições com base em sucedâneos de carne (hambúrgueres, almôndegas, salsichas, croquetes, rissóis de carne, entre outros);
iv. Mínimo semanal de uma refeição com base em carne branca (pato, frango, peru, entre outros);
v. Mínimo mensal de duas refeições de bacalhau;
vi. Mínimo semanal de três pratos de carne, nomeadamente bife, costeleta, escalope, carne estufada ou assada;

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

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

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

x. Máximo de uma vez por semana de sobremesa composta por iogurte;

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

Cláusula 27.ª

Requisitos de higiene e limpeza

1. Sem prejuízo dos requisitos de higiene e limpeza a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades da entidade adquirente, o adjudicatário deve cumprir, no mínimo, o seguinte:

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

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

c) Elaborar mensalmente um plano de limpeza e higienização das instalações (nomeadamente cozinhas e refeitórios) e equipamentos, contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da entidade adquirente.

d) Arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a entidade adquirente e com utilização de produtos e meios próprios;

e) Garantir a limpeza de chaminés, condutas, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão bem como a limpeza de pavimentos, paredes, tetos, refeitórios e palamenta;

f) Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável.

Cláusula 28.ª

Requisitos do pessoal afeto ao contrato

1. É da responsabilidade do adjudicatário manter o quadro de pessoal necessário a uma correta prestação do serviço, considerando-se que, no mínimo, deverá ter a constituição indicada nos Anexos C, para cada local.

2. O adjudicatário destacará elementos do seu pessoal, para assegurar as tarefas de cobrança dos valores devidos e de pré-marcação de refeições.

3. O adjudicatário deve ainda:

a) Entregar o mapa de pessoal a afetar ao fornecimento de refeições confecionadas, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do serviço;

b) Garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem prévio acordo da entidade adquirente, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição, se for o caso.

4. O adjudicatário é ainda responsável por, na colocação de colaboradores para prestação dos serviços, assegurar a idoneidade dos mesmos para o exercício de funções que envolvem contacto regular com menores.

5. Para efeitos do número anterior, deverão ser apresentados à entidade adquirente os certificados de registo criminal dos colaboradores afetos às instalações respetivas, solicitados com menção expressa de que se destinam a situação de exercício de funções que envolvem contacto regular com menores e respeitando o estipulado no n.º 3 do artigo 2.º da Lei n.º 113/2009, de 17 de setembro.

Cláusula 29.ª

Gestão do pessoal

1. No que ao pessoal a afetar à prestação dos serviços diz respeito, para além do previsto na cláusula anterior, são ainda da responsabilidade do adjudicatário:

a) Assegurar a disciplina e boa apresentação de todo o seu pessoal;

b) Garantir o uso de farda de trabalho completa, incluindo proteção do cabelo e calçado, de acordo com a legislação em vigor;

c) Assegurar que todo o pessoal que manipula e prepara alimentos evidencia escrupulosa higiene pessoal (unhas cortadas e limpas, cabelos limpos e curtos ou apanhados, etc.);

d) Que seja portador de cartão de identificação;

e) Assegurar a substituição de qualquer elemento do seu pessoal, mediante pedido fundamentado do organismo;

f) Manter o seu pessoal seguro contra acidentes de trabalho e com seguro de responsabilidade civil, informando o organismo do número da(s) respetiva(s) apólice(s).

2. Findo o contrato, o destino do pessoal e as consequências emergentes dos contratos de trabalho celebrados são da responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 30.ª

Instalações e equipamentos

1. O adjudicatário é responsável pela guarda e correta utilização das instalações e equipamentos que lhe foram confiados, respeitando as instruções de funcionamento e as regras de segurança aplicáveis.

2. É da responsabilidade do adjudicatário realizar a manutenção e reparação dos aparelhos, máquinas e restante equipamento, assegurando a sua substituição durante a reparação, por forma a não afetar o normal funcionamento do serviço e a garantia higieno-sanitária dos alimentos.

3. Quando se verificar em inventário, a falta de qualquer equipamento ou material, designadamente palamenta de cozinha e serviço (tachos, frigideiras, conchas, etc.) ou palamenta usada pelos utilizadores (pratos, copos, talheres, etc.), este será reposto pelo adjudicatário, sempre que a falta registada não se deva ao desgaste normal, sob pena de ser deduzido o seu valor na faturação.

4. É ainda da responsabilidade do adjudicatário a colocação das máquinas registadoras necessárias e o cumprimento dos requisitos legais em vigor no que respeita à emissão de faturas eletrónicas válidas para efeitos fiscais.

Cláusula 31.ª

Qualidade dos alimentos e bebidas

1. Em caso de incumprimento das normas constantes do CE, nomeadamente normas e procedimentos de segurança, o adjudicatário é diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do seu eventual incumprimento.

2. Os produtos rejeitados devem ser imediatamente identificados e segregados para um local próprio para esse fim, de forma a evitar a contaminação cruzada com outros produtos alimentares.

3. No caso de se verificar uma doença de origem alimentar (intoxicação, infeção ou outra), como resultado da ingestão de alimentos ou bebidas servidas nos locais de fornecimento de refeições, o adjudicatário é responsável pelo ressarcimento integral de todos os prejuízos daí emergentes e indemnizações a que possa haver lugar.

Cláusula 32ª

Auditoria

1. A qualquer momento a entidade adquirente ou outras entidades mandatadas para o efeito, podem solicitar informação ou realizar auditorias ou fiscalizações com vista à monitorização da qualidade da execução do contrato e o cumprimento das obrigações legais e, quando justificado, aplicar as devidas sanções e penalidades ou, quando aplicável, reportar as ocorrências detetadas às instâncias competentes.

2. A fiscalização a que se refere o número anterior poderá recorrer aos seguintes métodos:

a) Pesagem dos produtos e alimentos destinados à confeção de refeições, quando descongelados, limpos e prontos a cozinhar;

b) Verificação quantitativa e qualitativa das refeições, podendo, se for caso disso, rejeitar total ou parcialmente as mesmas;

c) Visita técnica de controlo alimentar, a efetuar sempre que a entidade adquirente considere necessário.