REPÚBLICA PORTUGUESA
JUSTIÇA

DGRSP
Direção-Geral de Reinserção e Serviços Prisionais

CADERNO DE ENCARGOS

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS PARA OS ESTABELECIMENTOS PRISIONAIS E CENTROS EDUCATIVOS DA DGRSP, DURANTE O PERÍODO COMPREENDIDO ENTRE 01.02.2023 E 31.12.2025 (35 MESES)

Concurso Público com publicação do anúncio no JOUE
300.10.005/2022/323

Direção-Geral de Reinserção e Serviços Prisionais

CADERNO DE ENCARGOS

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS PARA OS ESTABELECIMENTOS PRISIONAIS E CENTROS EDUCATIVOS DA DGRSP, DURANTE O PERIODO COMPREENDIDO ENTRE 01.02.2023 E 31.12.2025 (35 MESES)

300.10.005/2022/323

SECÇÃO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

CLÁUSULA 1.ª - OBJETO DO PROCEDIMENTO

1. O presente procedimento tem por objeto a aquisição de refeições confecionadas aos estabelecimentos prisionais e a prestação de serviços que lhe está associada, em instalações próprias ou geridas pela Direção-Geral de Reinserção e Serviços Prisionais (DGRSP), melhor identificadas no Anexo IV, e compreende os seguintes lotes:

Lote 1	Região Autónoma dos Açores
Lote 2	Região Autónoma da Madeira
Lote 3	Região do Alentejo
Lote 4	Região do Algarve
Lote 5	Região do Centro
Lote 6	Região de Lisboa e Vale do Tejo
Lote 7	Região do Norte

2. As refeições referidas no número anterior correspondem a:
   a) pequeno-almoço;
   b) meio da manhã (quando aplicável);
   c) almoço;
   d) refeição das 15 horas (quando aplicável);
   e) lanche (quando aplicável);
   f) jantar;
   g) ceia.
3. O fornecimento terá obrigatoriamente de estar de acordo com as especificações fixadas no presente caderno de encargos.

CLÁUSULA 2.ª - DESTINATÁRIOS DAS REFEIÇÕES

1. As refeições destinam-se aos reclusos e educandos internados dos estabelecimentos prisionais e centros educativos, respetivamente, e devem observar a caracterização identificada nos anexos ao presente caderno de encargos.
2. Deverão ser igualmente fornecidas refeições a:
    a) Filhos de jovens educandas ou de reclusas que se encontrem à guarda da entidade adjudicante;
    b) Pessoal dos centros educativos afeto ao serviço de cozinha e copa;
    c) Pessoal técnico-operativo de reinserção social quando, por exigência do serviço, o respetivo trabalho nos centros educativos coincida com o horário da toma das refeições;
    d) Outras pessoas, enquanto prestem serviços nos centros educativos, ao abrigo de programas operacionais ou estágios que, por lei, tenham direito a subsídio de alimentação.
3. Mediante aviso e requisição prévia, com antecedência não inferior a 24 horas, poderá ser solicitado o fornecimento de refeições a funcionários não englobados no número anterior, garantindo a entidade adjudicante o seu pagamento aos preços convencionados para o lote em questão.

CLÁUSULA 3.ª - PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

1. O contrato objeto do presente procedimento iniciará a 1 de fevereiro de 2023 e vigorará por um período de 35 meses, correspondente a 1065 dias, cessando a sua vigência a 31 de dezembro de 2025.
2. O contrato não produz qualquer efeito antes do "Visto" ou declaração de conformidade do Tribunal de Contas, nos termos do n.º 4 do artigo 45.º da Lei n.º 98/97, de 26 de agosto, na sua redação atual, exceto se na data da sua celebração ainda vigorar o regime de exceção previsto no artigo 6.º da Lei n.º 1-A/2020, de 19 de março, que isenta da fiscalização prévia do Tribunal de Contas os contratos celebrados pelas entidades referidas no artigo 7.º do Decreto-Lei n.º 10-A/2020, de 13 de março.

CLÁUSULA 4.ª PREÇO-BASE

1. O preço-base, enquanto limite máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução do contrato é de **€ 107.516.320,07** (cento e sete milhões e quinhentos e dezasseis mil e trezentos e vinte euros e sete cêntimos), a que acresce o IVA à taxa legal em vigor, repartido do seguinte modo:

N.º Lote	Denominação	Preço-base (S/ IVA)
Lote 1	Região Autónoma dos Açores	€ 5 120 137,36
Lote 2	Região Autónoma da Madeira	€ 4 238 809,69
Lote 3	Região do Alentejo	€ 7 967 937,60
Lote 4	Região do Algarve	€ 2 871 299,06

Lote 5	Região do Centro	€ 15 649 134,78
Lote 6	Região de Lisboa e Vale do Tejo	€ 42 948 912,14
Lote 7	Região do Norte	€ 28 720 089,44

2. Os encargos com o fornecimento de energia, gás e água na armazenagem, preparação e distribuição de refeições serão suportados pela entidade adjudicante.

CLÁUSULA 5.ª OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO

1. Na execução do fornecimento, o adjudicatário deverá cumprir integralmente as normas legais em vigor, designadamente o Regulamento CE n.º 852/2004, de 29 de abril.
2. Sem prejuízo do número 2. da cláusula 3.ª do presente caderno de encargos, o adjudicatário efetua o fornecimento contratado, durante a vigência do contrato, em todos os dias do ano, sem qualquer outro encargo para a entidade adjudicante para além do pagamento das refeições e suplementos requisitados e efetivamente fornecidos, com base nos preços unitários contratados para cada refeição e suplementos alimentares, nos termos previstos no presente caderno de encargos.
3. O adjudicatário assegura o fornecimento das refeições e suplementos alimentares em estreito cumprimento das especificações mínimas e níveis de serviços constantes da Secção II do presente caderno de encargos.
4. O adjudicatário garante o seu sigilo e o do seu pessoal, relativamente a todas as informações de que venham a ter conhecimento em contacto com as atividades da entidade adjudicante.
5. O adjudicatário obriga-se a informar, de imediato, a entidade adjudicante de quaisquer alterações que ocorram durante a execução do contrato e que respeitem à sua forma ou constituição, designadamente:
   a) Nome ou denominação social;
   b) Endereço ou sede social;
   c) Objeto social;
   d) Poderes de representação no contrato celebrado;
   e) Quaisquer outros factos que alterem de modo significativo a sua situação.

CLÁUSULA 6.ª EXECUÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E CONFEÇÃO PARA OUTROS FINS

1. Consideram-se como fornecidas as refeições não consumidas por motivos não imputáveis ao adjudicatário, designadamente por “greve ao rancho”.
2. Encontra-se vedado ao adjudicatário a confeção, nas instalações cedidas pela entidade adjudicante, de qualquer tipo de alimentação para fins não incluídos no objeto do contrato.

CLÁUSULA 7.ª AGRUPAMENTOS

1. A entidade ou agrupamento adjudicatário no procedimento poderá associar-se em consórcio externo, com responsabilidade solidária dos seus membros antes da celebração do contrato.
2. Caso o adjudicatário faça uso da faculdade prevista no número anterior, o contrato deve prever um dos membros do consórcio como chefe, ao qual deve ser conferida a competência para o representar junto da entidade adjudicante, incluindo a competência para apresentação dos relatórios de faturação.

CLÁUSULA 8.ª - AUDITORIAS

1. A qualquer momento a entidade adjudicante pode solicitar informação ou realizar auditorias ou fiscalizações com vista à monitorização da qualidade da execução dos contratos 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 ou após a sua confeção;
   b) Verificação quantitativa e qualitativa das refeições, podendo, se for caso disso, rejeitar total ou parcialmente as mesmas;
   c) Acesso às instalações do adjudicatário, nos casos em que as refeições sejam confecionadas naquele local e recolha de elementos de prova caso sejam verificadas desconformidades com as normas em vigor ou com o estabelecido contratualmente;
   d) Visita técnica de controlo alimentar, a efetuar sempre que a entidade adjudicante considere necessário.

CLÁUSULA 9.ª SANÇÕES

1. No caso de incumprimento dos requisitos técnicos e funcionais mínimos de fornecimento, pelo adjudicatário, por razões que lhe sejam imputáveis e não resultem de motivos de força maior, podem ser aplicadas as seguintes sanções:
   a) Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos na cláusula 25.ª e na cláusula 26.ª do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária correspondente a 10 % sobre o valor de faturação do dia, em montante não inferior a € 250,00, por cada incumprimento;
   b) Em caso de incumprimento da obrigação de manutenção de equipamento e/ou da sua respetiva

substituição prevista na cláusula 27.ª, será aplicada uma sanção pecuniária correspondente a € 25,00 por cada dia de atraso imputável ao adjudicatário;

c) Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos na cláusula 28.ª, será aplicada uma sanção pecuniária de € 100,00, por cada refeição individual a que se reporte.

d) Pelo incumprimento do disposto na cláusula 29.ª, nomeadamente por alteração à ementa sem verificação do disposto na cláusula 30.ª, será aplicada uma pena pecuniária de € 200,00, por cada refeição a que se reporte (pequeno-almoço, meio da manhã, almoço, refeição das 15 horas, lanche, jantar e ceia).

e) Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nas alíneas a), b), c) e g) da cláusula 31.ª, ou pela verificação de resultados de análises que sejam considerados não conformes ou inaceitáveis, será aplicada uma sanção pecuniária de € 2.000,00;

f) Pela ausência dos elementos definidos no mapa de pessoal apresentado à entidade adjudicante ao abrigo da alínea a) da cláusula 32.ª, será aplicada uma sanção pecuniária de € 50,00, por pessoa em falta, por cada dia de incumprimento.

g) Pelo não fornecimento de refeições oportunamente requisitadas, será aplicada uma pena pecuniária de € 250,00, por cada refeição individual a que se reporte.

2. O valor da sanção pecuniária aplicada será descontado na fatura emitida no mês imediatamente seguinte à notificação do ato que determinou a sua aplicação, ou outra subsequente.
3. Quando não se mostre possível o disposto no número anterior, a sanção pecuniária será aplicada através de emissão de nota de crédito pelo adjudicatário.
4. A caução, quando prestada, poderá responder pelo incumprimento das obrigações do adjudicatário, sem prejuízo das indemnizações legais a que a entidade adjudicante venha a ter direito pelos prejuízos que advenham do não cumprimento das mesmas.

CLÁUSULA 10.ª - RESCISÃO PARCIAL POR INCUMPRIMENTO

A entidade adjudicante reserva-se o direito de resolver parcialmente o contrato firmado com o adjudicatário, quando relativamente a cada uma das unidades orgânicas que integram o presente procedimento se verifiquem causas de incumprimento, não ficando afetado o restante clausulado contratual, que se manterá com as devidas adaptações.

CLÁUSULA 11.ª - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. O preço do serviço prestado corresponde ao somatório do produto do preço unitário, por refeição, pela

quantidade de refeições efetivamente servidas [pequenos-almoços, meios da manhã, almoços, refeição das 15 horas, lanches, jantares e ceias, quando aplicável], com o produto do preço unitário por suplemento alimentar pela quantidade de suplementos alimentares efetivamente fornecidos.

2. No decurso do contrato, caso a entidade adjudicante venha a solicitar dietas para as quais não se encontrem previstos preços unitários, aplicar-se-ão os preços unitários estabelecidos para a dieta personalizada do respetivo lote.
3. O adjudicatário envia à entidade adjudicante a fatura discriminada referente ao número de refeições fornecido durante o mês anterior, até ao 5.º dia útil do mês seguinte, acompanhada de todos os justificativos do montante a pagar.
4. A faturação é feita separadamente para cada estabelecimento prisional e centro educativo.
5. Os elementos relativos ao fornecimento são comprovados, diariamente, na entidade adjudicante pelos respetivos representantes designados para o efeito.
6. O adjudicatário deverá emitir faturas eletrónicas sempre que solicitado pela entidade adjudicante.
7. O pagamento das faturas é efetuado no prazo de 60 (sessenta) dias, por transferência bancária, depois de conferida a faturação pelos serviços da entidade adjudicante.
8. Nenhum pagamento pode ser efetuado antes do contrato ser visado pelo Tribunal de Contas e após o pagamento dos respetivos emolumentos, nos termos dos artigos 5.º e 6.º do Regime Jurídico dos Emolumentos do Tribunal de Contas, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 66/96, de 31 de maio, alterado pela Lei n.º 139/99, de 28 de agosto e pela Lei n.º 3-B/2000, de 4 de abril, salvo se vigorar algum regime excecional que isente a entidade adjudicante do processo de fiscalização prévia do Tribunal de Contas.
9. Sem prejuízo do disposto na respetiva parte final, o pagamento dos emolumentos referidos no número anterior é da inteira responsabilidade do adjudicatário.
10. Em caso de atraso por parte da entidade adjudicante no cumprimento das obrigações pecuniárias a que está vinculada, tem o adjudicatário, nos termos do artigo 1.º da Lei n.º 3/2010, de 27 de abril, direito aos juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito.
11. No caso de rescisão do contrato, procede-se à liquidação final, reportada à respetiva data de produção de efeitos, incluindo indemnizações e outras deduções a fixar pela entidade adjudicante.

CLÁUSULA 12.ª - CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

1. O adjudicatário não pode ceder a sua posição contratual, ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato, salvo autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante.
2. A autorização da cessão da posição contratual depende:

a) Da prévia apresentação dos documentos de habilitação relativos ao potencial cessionário que sejam exigidos ao cedente na fase de formação do contrato;
b) Do preenchimento, por parte do potencial cessionário, dos requisitos mínimos de capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato.

CLÁUSULA 13.ª - DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL OU INDUSTRIAL

São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização de direitos de propriedade intelectual ou industrial, no âmbito do contrato a celebrar do presente procedimento.

CLÁUSULA 14.ª - PROTEÇÃO E TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS

1. O adjudicatário compromete-se a assegurar cumprimento das obrigações decorrentes do Regulamento Geral de Proteção de Dados (doravante designado RGPD) – Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27/4 de 2016, e demais legislação que lhe seja aplicável relativa a dados pessoais, durante a vigência do contrato e, sempre que exigível, após a sua cessação, designadamente:
   a) Utilizar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante, única e exclusivamente para as finalidades previstas no contrato;
   b) Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos;
   c) Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que a entidade adjudicante esteja especialmente vinculada, desde que tais regras lhe sejam previamente comunicadas;
   d) Pôr em prática as medidas técnicas e organizativas necessárias à proteção dos dados pessoais tratados por conta da entidade adjudicante, nomeadamente contra a respetiva destruição, acidental ou ilícita, a perda acidental, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizado, bem como contra qualquer outra forma de tratamento ilícito dos mesmos;
   e) Prestar à entidade adjudicante toda a colaboração de que esta careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais, efetuado ao abrigo do contrato;
   f) Manter a entidade adjudicante informada em relação ao tratamento de dados pessoais, obrigando-se a comunicar de imediato qualquer situação que possa afetar o tratamento dos mesmos, ou que, de algum modo, possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;
   g) Assegurar o cumprimento do RGPD e demais legislação relativa à proteção de dados, por todos os

seus colaboradores, incluindo toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao adjudicatário, designadamente, representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o adjudicatário e o referido colaborador;

h) Assegurar que as pessoas autorizadas a tratar os dados pessoais assumiram um compromisso de confidencialidade ou estão sujeitas a adequadas obrigações legais de confidencialidade;

i) Não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante ao abrigo do contrato, exceto quando tal lhe tenha sido expressamente comunicado, por escrito, por esta, ou quando decorra do cumprimento de uma obrigação legal;

j) Adotar as medidas de segurança previstas no artigo 32.º do RGPD, que assegurem a confidencialidade, a integridade, a disponibilidade e a resiliência dos sistemas e serviços de tratamento de dados pessoais e implementar um processo para testar, apreciar e avaliar regularmente a eficácia destas medidas;

k) Prestar a assistência necessária à entidade adjudicante no sentido de permitir que esta cumpra a obrigação de dar resposta aos pedidos dos titulares dos dados, tendo em vista o exercício dos direitos previstos no RGPD, nomeadamente o direito de acesso, retificação, oposição, apagamento, limitação e portabilidade dos seusdados pessoais;

l) Garantir a eficácia de mecanismo de notificação efetivo em caso de violação de dados pessoais para efeitos do cumprimento do previsto no artigo 33.º do RGPD.

2. O adjudicatário será responsável por qualquer prejuízo em que a entidade adjudicante venha a incorrer em consequência do tratamento, por parte do mesmo e/ou dos seus colaboradores, de dados pessoais em violação das normas legais aplicáveis.

CLÁUSULA 15.ª - GESTOR DO CONTRATO

1. Para efeitos do disposto no artigo 290.º-A do Código dos Contratos Públicos, será designado um gestor do contrato pela entidade concedente.
2. No início da execução do contrato a celebrar, a entidade concessionária fornecerá os seguintes dados da entidade concessionária ao gestor nomeado, e vice-versa, para efeitos de acompanhamento do contrato:
   a) Morada;
   b) Contacto telefónico;

c) Endereço eletrónico.

CLÁUSULA 16.ª - COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

1. Quaisquer comunicações ou notificações entre a entidade adjudicante e o adjudicatário devem ser efetuadas através de correio eletrónico, com aviso de entrega ou carta registada, com aviso de receção.
2. Qualquer comunicação ou notificação feita por correio eletrónico é considerada recebida na data constante na respetiva comunicação de receção transmitida pelo recetor para o emissor.
3. Qualquer comunicação ou notificação feita por carta registada é considerada recebida na data em que for assinado o aviso de receção.

CLÁUSULA 17.ª - FORO COMPETENTE

O foro competente para a resolução de litígios relacionados com o contrato é o Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa.

CLÁUSULA 18.ª - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

A tudo o que não esteja especificado nas peças deste procedimento aplicam-se as disposições constantes no CCP, bem como as disposições legislativas e regulamentares aplicáveis, de acordo com a natureza do fornecimento a contratar.

SECÇÃO II

ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS E NÍVEIS DE SERVIÇO

CLÁUSULA 19.ª - NÚMERO DE REFEIÇÕES

1. A estimativa do número de diárias, por dieta, por estabelecimento prisional e Centro Educativo e por lote, encontra-se listada no Anexo I.
2. As diárias previstas no Anexo I compreendem o fornecimento das refeições previstas para a respetiva dieta, em conformidade com o Anexo V e as quantidades descriminadas no ficheiro de apresentação de proposta.

CLÁUSULA 20.ª - CARACTERÍSTICAS DOS ESTABELECIMENTOS PRISIONAIS E CENTROS EDUCATIVOS

As características dos locais disponibilizados para a confeção e fornecimento das refeições encontram-se listadas no Anexo IV**.**

CLÁUSULA 21.ª - HORÁRIO DAS REFEIÇÕES

1. O fornecimento das refeições confecionadas é efetuado no refeitório – ou instalação equivalente – do estabelecimento prisional ou centro educativo, dentro dos horários fixados pela entidade adjudicante, que constam do Anexo III.
2. No caso dos centros educativos, o adjudicatário deverá fornecer refeições fora do horário normalmente praticado quando se verifique a necessidade de saídas de educandos ao exterior ou em outras situações excecionais, devendo a entidade adjudicante comunicar este facto ao adjudicatário, com a devida antecedência.
3. Em todas as refeições está presente na preparação, confeção, distribuição e empratamento, pelo menos, um elemento do pessoal do adjudicatário, com a capacidade adequada à resolução de quaisquer situações imprevistas.

CLÁUSULA 22.ª - EMENTAS E CAPITAÇÕES

1. As dietas subjacentes às ementas propostas pelo adjudicatário deverão cumprir as especificações apresentadas nos Anexos V e VI, e o estabelecido nas cláusulas seguintes.
2. Para as situações em que se verifiquem motivos de força maior, por exemplo, falta de abastecimento de água, corte de eletricidade, corte de gás, etc., que impeçam a confeção da ementa-tipo prevista para esse dia, deverá ser adotada a ementa alternativa da proposta adjudicada.
3. O "Dia do Estabelecimento Prisional" deve ser considerado dia festivo, devendo a ementa incluir lombo de porco assado recheado com ameixas, batata à padeiro e legumes salteados, gelado como sobremesa (dose DI com 150 g no mínimo) ou outra ementa a acordar com cada diretor(a) de estabelecimento prisional.
4. A composição das refeições deve observar as capitações constantes do Anexo VII do presente caderno de encargos, considerando-se como mínimas as ali indicadas.
5. O total calórico da diária, nos estabelecimentos prisionais, não pode ser inferior a 2.200 calorias.
6. O total calórico da diária nos centros educativos, deve ser adequado à idade dos jovens.

CLÁUSULA 23.ª - DIAS FESTIVOS

1. Nos estabelecimentos prisionais, devem ser consideradas as seguintes datas e ementas para dias festivos:

Dia Festivo	Data	Ementa

Véspera de Natal	24 de dezembro	Ceia, que inclui peru ou bacalhau com todos, arroz doce ou aletria (em taça descartável DI 200 ml) ou rabanadas (2 fatias de pão no mínimo com 150g), bolo-rei (1 fatia de 200 g no mínimo) e café (1 copo descartável de 80 ml);
Dia de Natal	25 de dezembro	Almoço que inclui peru, cabrito ou borrego de acordo com a tradição gastronómica da região. A sobremesa inclui uma fatia de bolo-rei (1 fatia de 200 g no mínimo) ou rabanadas (2 fatias de pão com 150 g no mínimo);
Véspera de Ano Novo	31 de dezembro	Ceia, que inclui rabanadas (2 fatias de pão com 150 g no mínimo) e bolo-rei (1 fatia de 200 g no mínimo), 12 uvas passas e café (1 copo descartável de 80 ml)
Dia de Ano Novo	1 de janeiro	Almoço, que inclui peru, cabrito ou borrego de acordo com a tradição gastronómica da região. A sobremesa inclui bolo-rei (1 fatia de 200 g no mínimo) ou rabanadas (2 fatias de pão com 150 g no mínimo).
Páscoa	9 de abril de 2023, 31 de março de 2024, 20 de abril de 2025	Almoço que inclui borrego ou cabrito, pão-de-ló (1 fatia de 200 g no mínimo) e amêndoas com cobertura de açúcar, tipo francês (1 pacote com 150 g no mínimo)
Dia do Estabelecimento Prisional	A informar ao adjudicatário pelo estabelecimento prisional	Ementa deve incluir lombo de porco assado recheado com ameixas, batata à padeiro e legumes salteados, ou outra ementa a acordar com cada Diretor de estabelecimento prisional. A sobremesa deve ser gelado (dose DI com 150 g no mínimo)
Dia de S. Martinho	11 de novembro	Ementa deve incluir como sobremesa castanhas assadas ou cozidas (saco individual, DI com 200

		g no mínimo).
Dia Mundial da Criança	1 de junho	A ementa para as crianças deve ser acordada com cada diretor de estabelecimento prisional.

2. No caso dos centros educativos, devem ser consideradas as seguintes datas e ementas para dias festivos:

Dia Festivo	Data	Ementa
Véspera de Natal	24 de dezembro	Jantar e consoada, com ementa a acordar com o diretor de cada centro educativo.
Dia de Natal	25 de dezembro	Almoço, com ementa a acordar com o diretor de cada centro educativo.
Véspera de Ano Novo	31 de dezembro	Jantar e Ceia com ementa a acordar com o diretor de cada centro educativo.
Dia de Ano Novo	1 de janeiro	Almoço, com ementa a acordar com o diretor de cada centro educativo.
Carnaval	21 de fevereiro de 2023 12 de fevereiro de 2024 3 de março de 2025	Ementa a acordar com o diretor de cada centro educativo.
Páscoa	9 de abril de 2023 31 de março de 2024 20 de abril de 2025	Almoço, com ementa a acordar com o diretor de cada centro educativo.
Encerramento do ano letivo	A informar ao adjudicatário pelo centro educativo	Ementa a acordar com o diretor de cada centro educativo.
Dia Mundial da Criança	1 de junho	Ementa a acordar com o diretor de cada centro educativo.
Dia de S. Martinho	11 de novembro	Ementa a acordar com o diretor de cada centro educativo.
Dia de aniversário dos educandos	A informar ao adjudicatário pelo centro educativo	O lanche deve incluir refrigerante e bolo de aniversário.

CLÁUSULA 24.ª - PESSOAL

1. A maioria dos estabelecimentos prisionais disponibiliza reclusos/faxinas para a realização designadamente das seguintes atividades:
   a) Carga e descarga de géneros ou afins;
   b) Transporte de refeições entre cozinha e refeitórios, após acondicionamento ou embalagem pelo adjudicatário;
   c) Limpeza de refeitório;
   d) Lavagem de cozinha e louça;
   e) Limpeza de despensas e armazéns;
   f) Outras tarefas, quando autorizadas pelo diretor do estabelecimento prisional.
2. O número de reclusos faxinas que serão disponibilizados pelo estabelecimento prisional e respetivas atividades podem ser consultados no Anexo IV.

CLÁUSULA 25.ª - ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO

1. Sem prejuízo das especificações a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades aquisitivas da entidade adjudicante, o adjudicatário deve contemplar as seguintes dietas:
   a) Dieta geral;
   b) Dieta ligeira;
   c) Dieta mole;
   d) Dieta hipoproteica;
   e) Dieta hipolipídica;
   f) Dieta diabética;
   g) Dieta pastosa;
   h) Dieta hipocalórica;
   i) Dieta pobre em resíduos, pobre em lactose;
   j) Dieta neutropénica;
   k) Dieta ovolactovegetariana;
   l) Dieta vegetariana;
   m) Dieta líquida;
   n) Dieta de preparação;
   o) Dieta pediátrica;

p) Dieta personalizada.

2. As dietas referidas nas alíneas a) a o) do número anterior devem cumprir com as especificações técnicas constantes dos anexos do presente caderno de encargos.
3. Cada dieta é constituída pelas refeições elencadas no Anexo V, podendo ser complementada em cada estabelecimento prisional com os suplementos alimentares descritos no ficheiro de apresentação de proposta.
4. A dieta personalizada referida na alínea p) do n.º 1 da presente cláusula só pode ser exigida mediante recomendação de médico, nutricionista ou por motivos religiosos.

CLÁUSULA 26.ª - REQUISITOS GERAIS DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

1. Sem prejuízo das especificações a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades aquisitivas da entidade adjudicante, o adjudicatário deve cumprir os seguintes requisitos mínimos:
   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 adjudicante, 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 adjudicante sempre que por esta seja exigido;
   d) Assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas e indicado pela entidade adjudicante, caso a confeção das mesmas tenha sido efetuada em local diferente;
   e) Assegurar carga e descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre cozinha e refeitórios ou entrega individualizada;
   f) Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confecionadas;
   g) Garantir o fornecimento das refeições confecionadas atendendo aos dias e horários definidos pela entidade adjudicante;
   h) Assegurar o fornecimento de diferentes tipos de refeições, quando solicitadas pela entidade adjudicante, nomeadamente refeição das 07h00, pequeno-almoço, meio da manhã, almoço, refeição das 15h00, lanche, jantar, refeição das 21h00 e ceia;

i) 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;

j) Deter instalações próprias para a confeção de refeições sempre que estas devam ser confecionadas fora das instalações da entidade adjudicante;

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

l) Implementar o Sistema de Gestão de Qualidade e/ou o Sistema de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo);

2. O adjudicatário obriga-se a apresentar à entidade adjudicante, 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 fornecedores 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 exigidas para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;

e) Documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos;

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

3. O adjudicatário garante a confeção de refeições especiais/dias festivos, a prestação de serviços complementares e os bens necessários de acordo com o Anexo IV do presente caderno de encargos e, ainda, por razões de segurança ou saúde pública, quando aplicável, o fornecimento de:

a) Talheres;

b) Guardanapos;

c) Talheres descartáveis;

d) Pratos;

e) Pratos descartáveis;
f) Copos;
g) Copos descartáveis;
h) Toalhas de papel;
i) Tabuleiros, cuvetes, recipientes e malas térmicas;
j) Recipientes descartáveis de alumínio de cerca de 910 ml, sem tampa, para servir como prato de almoço e jantar.
k) Sacos de papel para empacotamento de talheres;
l) Película aderente para revestimento de embalagens individuais;
m) Toalhetes de papel;
n) Utensílios de cozinha e serviço, tachos, panelas, conchas, frigideiras, entre outros;
o) Sacos plásticos para acondicionamento de produtos alimentares;
p) Embalagens descartáveis para sobremesas, sopas, saladas, pratos, entre outros.

CLÁUSULA 27.ª – MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS

1. No prazo de 30 (trinta) dias contados da celebração do contrato, o adjudicatário apresenta à entidade adjudicante um relatório inspetivo quanto a eventuais avarias ou malformações dos equipamentos afetos a cada um dos estabelecimentos prisionais e centros educativos objeto do contrato, com detalhe das deficiências encontradas, solução prescrita para a sua resolução e respetivo orçamento, presumindo-se que os equipamentos omissos no referido relatório se mostram aptos para o correto desempenho da sua função.
2. O adjudicatário é responsável pela manutenção do equipamento propriedade da entidade adjudicante que seja disponibilizado para utilização pelo adjudicatário nas suas instalações e que não se encontre coberto pela garantia técnica do fornecedor, sendo igualmente responsável por suportar os encargos decorrentes da mesma.
3. O adjudicatário dá imediato conhecimento de qualquer alteração ou intervenção que venha a ser realizada em equipamentos propriedade da entidade adjudicante ao estabelecimento prisional ou centro educativo à qual o equipamento se encontre afeto, devendo, após finalizada a intervenção, remeter-lhe o correspondente relatório técnico.
4. Quando se mostre necessária a intervenção de um equipamento, por causa não imputável à entidade adjudicante, deverá o adjudicatário promover a substituição do equipamento por outro, com características semelhantes, durante o período em que o primeiro se encontre a ser intervencionado.

5. A entidade adjudicante é responsável pelas intervenções a efetuar ao abrigo da garantia técnica do fabricante, ficando encarregue de acionar a respetiva garantia.

CLÁUSULA 28.ª - REQUISITOS DA CONFEÇÃO DE REFEIÇÕES

Sem prejuízo das especificações a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades aquisitivas da entidade adjudicante, o adjudicatário deve cumprir, no mínimo, os seguintes requisitos mínimos:

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 e de acordo com os Anexos V e VI do presente caderno de encargos;
c) Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do Anexo VII do presente caderno de encargos, considerando-se como mínimas as ali indicadas;
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 adjudicante, 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 (nomeadamente através da utilização do método tradicional e cook-chill);
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 adjudicante;
k) Garantir a disponibilização dos pratos já confecionados, e que compõe a ementa do próprio dia num local, para visualização, conforme indicado pela entidade adjudicante;
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 29.ª - REQUISITOS NA ELABORAÇÃO DAS EMENTAS

Sem prejuízo das especificações a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades aquisitivas da entidade adjudicante, o adjudicatário deve cumprir, no mínimo, os seguintes requisitos mínimos:

a) Aplicar as ementas mensais tipo, em conformidade com o modelo definido pela entidade adjudicante e constante da proposta adjudicada.
b) Apresentar as ementas, por tipo de refeição e por dieta, rotativa entre quatro a cinco semanas;
c) Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);
d) 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;
e) Assegurar a publicitação das ementas no local que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade adjudicante;
f) Garantir que no plano de ementas proposto sejam respeitadas as seguintes condições, nomeadamente:
    i) Mínimo de 4 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 três refeições com base em carne branca (pato, frango, peru, entre outros), excluindo-se deste âmbito sucedâneos de carne (moelas, hambúrgueres, almôndegas, salsichas, croquetes, rissóis de carne, entre outros);
    v) Mínimo mensal de duas refeições de bacalhau seco e demolhado, sendo uma delas sob a forma de posta;
    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 adjudicante;

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 duas vezes por semana de sobremesa composta por iogurte;

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

CLÁUSULA 30.ª - ALTERAÇÕES À EMENTA

1. Sempre que se mostre necessário alterações pontuais à ementa tipo apresentada na proposta adjudicada e aprovada, o adjudicatário deverá comunicar a sua intenção e solicitar autorização para o efeito ao responsável indicado pela entidade adjudicante, até ao quarto dia antecedente à refeição a que diz respeito.
2. O pedido de alteração pontual à ementa-tipo aprovada deverá identificar, expressa e inequivocamente, a refeição a que se reporta, motivos e termos exatos da alteração proposta.
3. São igualmente admitidos ajustes à ementa-tipo apresentada na proposta adjudicada e aprovada que visem a inserção ou adaptação de receitas de gastronomia local ou regional, mediante autorização expressa do responsável indicado pela entidade adjudicante.
4. Considera-se rejeitado o pedido de alteração ou ajuste à ementa-tipo aprovada que não seja expressamente autorizado pelo responsável indicado pela entidade adjudicante.
5. Salvaguardam-se as situações em que tal antecedência não se mostre possível, por motivos de força maior, devidamente justificados, casos em que se mostra aplicável o disposto no n.º 2 da cláusula 22.ª do presente caderno de encargos.

CLÁUSULA 31.ª - REQUISITOS DE HIGIENE E LIMPEZA

Sem prejuízo das especificações a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades aquisitivas da entidade adjudicante, o adjudicatário deve cumprir, no mínimo, os seguintes requisitos mínimos:

a) Garantir uma periodicidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado;

b) Remeter as análises efetuadas ao abrigo da alínea anterior à entidade adjudicante, no intervalo máximo de dois meses após o período a que as mesmas digam respeito;

c) Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxi-infeção alimentar através de laboratório

acreditado, dando disso conhecimento imediato à entidade adjudicante, com respetiva identificação do laboratório utilizado;

d) Remeter o resultado das análises efetuadas ao abrigo da alínea anterior à entidade adjudicante, logo que dele tenha conhecimento;

e) 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 adjudicante, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;

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

g) 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, propriedade da entidade adjudicante, pelo menos uma vez por ano;

h) 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 32.ª - REQUISITOS DO PESSOAL AFETO À ATIVIDADE

O adjudicatário deve cumprir os seguintes requisitos relativos ao pessoal afeto à prestação do serviço:

a) Entrega do 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 adjudicante, podendo esta última solicitar, a todo o tempo, quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição;

c) Garantir a imediata substituição de pessoal, quando tal lhe seja solicitado pela entidade adjudicante por razões de ordem e segurança;

d) Garantir a substituição do mapa de pessoal, no caso de algum dos elementos da equipa estar infetado pela doença Covid-19 e/ou outra doença infectocontagiosa, ou sujeito a medida preventiva de confinamento por suspeita de contágio;

e) Disponibilizar o Plano de Contingência no qual constem os procedimentos a adotar perante um caso suspeito de Covid-19 e/ou outra doença infectocontagiosa, designadamente o ponto focal do plano de contingência e os fluxos de comunicação;

f) Cumprir a legislação em vigor e as Orientações da DGS, no que toca às medidas de distanciamento físico,

higiene das mãos, etiqueta respiratória e utilização de máscara facial;

g) Assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao serviço, nomeadamente:

i) Técnico de Nutrição (dietista, nutricionista);
ii) Gestor de unidade, encarregado ou coordenador;
iii) Chefe de compras ou ecónomo;
iv) Chefe de cozinha;
v) Encarregado de armazém;
vi) Encarregado de refeitório;
vii) Caixa;
viii) Chefe de sala de preparação;
ix) Cozinheiro;
x) Despenseiro;
xi) Encarregado de preparador/ embalador;
xii) Chefe de copa;
xiii) Preparador/ embalador;
xiv) Empregado de armazém;
xv) Controlador-caixa;
xvi) Preparador de cozinha;
xvii) Ajudante de despenseiro;
xviii) Empregado de refeitório.