



CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO N.2022710/49

AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS DE CONFECCÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM SISTEMA DE "CATERING" PARA OS PARTICIPANTES DO CAMPEONATO NACIONAL DAS PROFISSÕES A REALIZAR EM PORTIMÃO ENTRE 7 E 12 DE MARÇO DE 2023



PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1.^a

Objeto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar com o Instituto do Emprego e da Formação Profissional, I. P., (doravante abreviadamente designada por "I.E.F.P. I.P."), na sequência de procedimento de formação de contrato que tem por objeto a aquisição de serviço de confeção e fornecimento de refeições em sistema de serviço de "Catering" destinado ao Campeonato das Profissões, em Portimão, **a realizar entre 7 a 12 de março de 2023, no Portimão Arena, sito no Parque de Feiras e Exposições de Portimão, Caldeira do Moinho, 8500-726 Portimão, na cidade de Portimão**, nos termos descritos na Parte II do presente Caderno de Encargos.

Cláusula 2.^a

Local da prestação de serviços

Os serviços são prestados no Portimão Arena, sito no Parque de Feiras e Exposições de Portimão, Caldeira do Moinho, 8500-726 Portimão, na cidade de Portimão.

Cláusula 3.^a

Prazo de Execução

A prestação de serviços será executada entre o dia 27 de fevereiro e o dia 14 de março de 2023.

Cláusula 4.^a

Preço-Base

1. O preço base para a execução do serviço é de € 92 142,00 (noventa e dois mil cento e quarenta e dois euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, distribuindo-se da seguinte forma:
 - Lanche, no valor máximo de €5,00 por unidade (valor sem IVA);
 - Almoço no valor máximo de €9,00 por unidade (valor sem IVA);
 - Jantar, no valor máximo de €9,00 por unidade (valor sem IVA);
2. O concorrente tem que apresentar preço para todas as refeições. O não cumprimento desta premissa implicará a exclusão da proposta.
3. São excluídas as propostas cujo valor seja superior ao preço base.



4. O preço referido no n.º 1 inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao I.E.F.P. I.P., incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 5.ª

Condições de Pagamento

1. Cada entidade será responsável pela aquisição e pagamento dos serviços dos seus participantes, cabendo ao I.E.F.P. I.P. proceder à aquisição dos serviços definidos na alínea B) do Anexo I do presente Caderno de Encargos, no que diz respeito aos seus participantes e voluntários no evento.
2. A entidade adjudicante efetuará o pagamento no final do contrato, após confirmação das refeições efetivamente consumidas pelos seus participantes.
3. Os pagamentos estão pendentes do conhecimento da situação tributária e contributiva do adjudicatário.
4. A entidade adjudicante efetuará o pagamento da fatura ao adjudicatário, num prazo não superior a 30 [trinta] dias a partir da data da sua entrada nos seus serviços.
5. Na eventualidade do não cumprimento do prazo referido no número anterior, aplicar-se-á Lei n.º 3/2010 de 27 de abril, que estabelece a obrigatoriedade do pagamento de juros de mora, calculados à taxa legal em vigor.
6. A fatura referida no ponto 4 deverá ser remetida à Direção de Serviços de Planeamento, Controlo e Gestão da Delegação Regional do da Delegação Regional do Algarve, Rua Dr. Cândido Guerreiro, 45 - 1º Edifício Nascente 8000 - 318 FARO.

CAPÍTULO II – ESPECIFICAÇÕES CONTRATUAIS

Cláusula 6.ª

Entregáveis no âmbito do contrato

Os entregáveis estão definidos no documento “Caraterização dos Serviços”, anexo ao presente Caderno de Encargos (Anexo I).

Cláusula 7.ª

Requisitos da prestação de serviços

Os requisitos da presente prestação de serviços são os definidos na Parte II “CLÁUSULAS TÉCNICAS” do presente Caderno de Encargos.



CAPÍTULO III – CONTRATO

Cláusula 8.^a

Elementos

1. A adjudicação é formalizada por escrito, obrigando-se o adjudicatário a entregar toda a documentação necessária para a sua celebração, no prazo de 10 dias a contar da data da notificação de adjudicação;
2. Fazem sempre parte integrante do Contrato, independentemente da sua redução a escrito, nos termos do nº2 do artigo 96.º do CCP, os seguintes documentos:
 - a. Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelo concorrente, 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 Caderno de Encargos;
 - d. A proposta adjudicada;
 - e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de discrepância entre os vários elementos que compõem o Contrato, prevalece a ordem por que vêm enunciados no número anterior.

Cláusula 9.^a

Interpretação do Contrato

1. Em caso de dúvida sobre a interpretação das regras aplicáveis à execução do Contrato, o adjudicatário deve solicitar esclarecimentos, por escrito, à entidade contratante.
2. O adjudicatário obriga-se a ter em conta, na execução do Contrato, as orientações que lhe forem transmitidas por escrito pela entidade contratante, na medida em que as mesmas não colidam com as regras aplicáveis à execução do Contrato.

Cláusula 10.^a

Casos Fortuitos ou de Força Maior

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado e aceite, for impedida de cumprir as obrigações assumidas no Contrato.
2. Entende-se por caso fortuito ou de força maior qualquer situação ou acontecimento imprevisível e excecional, independente da vontade das partes, e que não derive de falta ou negligência de qualquer delas.
3. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.



Cláusula 11.^a
Rescisão 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. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando houver atraso na realização dos serviços.

Cláusula 12.^a
Cessão da Posição Contratual

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do Contrato sem autorização, prévia e por escrito, da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento.
3. A entidade adjudicante deverá apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do CCP.

Cláusula 13.^a
Subcontratação

O adjudicatário não poderá, por qualquer forma, subcontratar terceiras entidades sem prévio consentimento da entidade adjudicante.

Cláusula 14.^a
Gestor do Contrato

O gestor de contrato, nos termos previstos do artigo 290-A do Código dos Contratos Públicos, será devidamente indicado no contrato a celebrar.

CAPÍTULO IV - OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Cláusula 15.^a
Obrigações principais do Adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o adjudicatário, designadamente, as seguintes obrigações:
 - a. Executar e apresentar o resultado dos serviços que aceita nos termos do Contrato e de forma a assegurar à entidade adjudicante a prossecução dos objetivos pretendidos;
 - b. Informar a entidade adjudicante sobre o estado em que se encontra o andamento dos serviços em curso sempre que isso lhe seja solicitado;



- c. Fornecer a prestação de serviços referida na Cláusula 1.^a, nos termos das disposições do presente Caderno de Encargos, de acordo com a respetiva proposta;
 - d. Efetuar os serviços objeto do presente procedimento, de acordo com as cláusulas técnicas que fazem parte integrante do Caderno de Encargos e proceder à sua entrega nos termos das disposições previstas no presente documento.
 - e. Articular com a entidade a designar pelo IEFP, IP, à qual este adjudicará o serviço de Gestão de Packages de Participação no **Campeonato Nacional das Profissões – Portimão 2023**.
2. O adjudicatário obriga-se a prestar os serviços que constituem o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how*, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.

Cláusula 16.^a

Sigilo

O adjudicatário obriga-se ao sigilo de quaisquer informações que obtenha em virtude da execução do Contrato, salvo se prévia e expressamente autorizado pela entidade contratante, nos termos e para os efeitos da Lei de Proteção de Dados Pessoais.

Cláusula 17.^a

Preço Contratual

Pela prestação de serviços objeto do contrato, o I.E.F.P. I.P., deve pagar ao fornecedor o preço unitário da refeição, constante na proposta adjudicada, multiplicado pelo número de refeições efetivamente servidas aos seus participantes, nos termos constantes na alínea B) do Anexo I, nas condições previstas na Cláusula 5.^a do presente caderno de encargos.

Cláusula 18.^a

Responsabilidade do Adjudicatário

1. O adjudicatário responde pelos danos que causar à entidade contratante em razão do incumprimento culposo das obrigações que sobre ele impendam.
2. O adjudicatário responde ainda perante a entidade contratante pelos danos causados pelos atos e omissões de terceiros, por si empregues na execução de obrigações assumidas, como se tais atos ou omissões fossem praticados por aquele.



CAPÍTULO V

PENALIDADES CONTRATUAIS

Cláusula 19.^a

Penalidades Contratuais

1. Pelo incumprimento das datas e prazos de prestação do serviço objeto do contrato, o I.E.F.P. I.P. pode exigir ao adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, conforme definido no Anexo II constante dos Anexos do Clausulado Técnico.
2. As penalizações serão obrigatoriamente deduzidas na fatura ou através da emissão de nota de crédito no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a deteção da infração.
3. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o I.E.F.P. I.P. exija uma indemnização pelo dano causado.
4. Aplicação das penas pecuniárias terão como limites máximos, os mencionados no artigo 329.º do CCP.

CAPÍTULO VI - RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

Cláusula 20.^a

Foro Competente

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

CAPÍTULO VII – DISPOSIÇÕES FINAIS

Cláusula 21.^a

Notificações e Comunicações

1. As notificações e comunicações entre as partes relativas à fase de execução do contrato devem ser efetuadas através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados, ou por via postal, por meio de carta registada ou de carta registada com aviso de receção devendo ser endereçadas para as moradas indicadas no CONTRATO e presumindo-se efetuadas nas seguintes condições:

TRANSMISSÃO	DATA DE EFETIVIDADE
Correio eletrónico com aviso de entrega	Na data de respetiva expedição
Fax	Na data constante do relatório de transmissão
Correio registado com aviso de receção	Na data da assinatura do aviso

2. As notificações e as comunicações que tenham como destinatário o I.E.F.P. I.P. e que sejam efetuadas através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados, após as 17 (dezassete)



horas do local de receção ou em dia não útil nesse mesmo local, presumem-se feitos às 10 (dez) horas do dia útil seguinte.

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

Cláusula 22.ª

Legislação Aplicável

1. O contrato e demais documentos contratuais regem-se pela lei portuguesa, sendo interpretados de acordo com as suas regras.
2. Sem prejuízo de outras leis e regulamentos especialmente aplicáveis, a tudo o que não esteja expressamente previsto ou regulado no presente caderno de encargos e nas demais regulamentações do concurso e do contrato aplica-se o regime previsto no Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua atual redação e demais legislações aplicáveis.



PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 23.^a

Enquadramento e Âmbito

O Instituto do Emprego e Formação Profissional, IP, promove, organiza e realiza os campeonatos das profissões a nível nacional e assume a representação portuguesa nos campeonatos internacionais. Será o caráter qualitativo deste programa, o melhor e único inspirador de confiança e credibilidade desta realização junto dos agentes económicos, patrocinadores, educadores, familiares dos jovens e o público jovem. O cuidado tido quer na construção da sua identidade visual, aos eventos aqui propostos, foi construído para de forma sistematizada e pormenorizada responder em absoluto às exigências dos objetivos a atingir.

A realização do SkillsPortugal – **Portimão 2023** tem como principal objetivo sensibilizar **jovens profissionais e as entidades empregadoras**, da indispensabilidade e reconhecimento da **qualificação profissional de excelência e dos objetivos do desenvolvimento sustentável** como motor de produtividade e realização profissional, por forma a selecionar os melhores candidatos nas profissões em competição, visando a representação de Portugal em competições internacionais da *WorldSkills International (WSI)* e da *WorldSkills Europe (EuroSkills)*.

O Campeonato Nacional das Profissões - WorldSkills Portugal – **Portimão 2023** é um campeonato a nível nacional que consiste na realização de provas nas quais cerca de 420 concorrentes, dos 17 aos 25 anos de idade, disputam medalhas em 54 profissões, divididas em 6 áreas/clusters profissionais.

O Campeonato Nacional das Profissões – Skills Portugal – **Portimão 2023**, realizar-se-á entre os **dias 7 e 12 de março de 2023, no Portimão Arena**, estimando-se, que durante o período de realização dos Campeonatos, estejam envolvidos:

- a) **420** Concorrentes;
- b) **307** Jurados;
- c) **91** Presidentes de júri;
- d) **26** Team Leaders;
- e) **54** Supervisores de Infraestruturas (Chefes de oficina);
- f) **14** Elementos da organização;
- g) **20** Outros elementos da organização ligados a áreas específicas;
- h) **170** Voluntários.



Cláusula 24.^a

Caracterização dos Serviços

1. De acordo com o definido na Cláusula 1.^a do presente Caderno de Encargos, consiste na aquisição de serviço de confeção e fornecimento de refeições em sistema de serviço de "Catering" destinado ao Campeonato das Profissões, a realizar de **7 a 12 de março de 2023**, na cidade de Portimão, cuja **coordenação geral é do Instituto de Emprego e Formação Profissional, I.P.**
2. O serviço objeto do presente procedimento consiste em:
 - a) Serviço de Catering para **lanches** a servir no período da manhã e no período da tarde;
 - b) Serviço de Catering para **almoço e jantar** tipo *Buffet* em linha com empratamento;

Cláusula 25.^a

Estimativa do número de refeições

1. A estimativa do número refeições, com base no histórico de eventos anteriores, encontra-se no Anexo I.
2. As previsões que constam neste clausulado constituem apenas uma estimativa, podendo, por isso, variar, quer por defeito, quer por excesso, dependendo do número de participantes no evento. Deste modo, o I.E.F.P. I.P., apresenta estes números com carácter meramente indicativo, obrigando-se o adjudicatário a assegurar o fornecimento de refeições ao conjunto de participantes no evento conforme alínea A) do Anexo I, e a faturar ao I.E.F.P. I.P. consoante as refeições efetivamente servidas aos seus participantes, conforme alínea B) do Anexo I, pelos montantes da proposta.
3. Nos termos do n.º anterior, o I.E.F.P. I.P. não tem que obrigatoriamente adquirir todas as quantidades colocadas a concurso, as quantidades não adquiridas não poderão resultar em qualquer indemnização ao fornecedor.

Cláusula 26.^a

Local de Execução

O serviço de "Catering" deverá ocorrer no recinto do Pavilhão Portimão Arena, sito no Parque de Feiras e Exposições de Portimão, Caldeira do Moinho, 8500-726 Portimão, no período compreendido entre o dia 27 de fevereiro de 2023 e o dia 14 de março de 2023, sendo:

- a) **Entre 27/02/2023 e 01/03/2023** – Serviço de catering para o máximo de 47 pessoas, compreendendo o fornecimento de refeição com empratamento na linha e de lanches, ambos servidos na cafetaria do Pavilhão Portimão Arena;



- b) **Entre 02/03/2023 e 03/03/2023** – Serviço de catering para o máximo de 138 pessoas, compreendendo o fornecimento de refeição com empratamento na linha e de lanches, ambos servidos na cafetaria do Pavilhão Portimão Arena;
- c) **Entre 04/03/2023 e 12/03/2023** – Serviço de catering, compreendendo o fornecimento de refeição com empratamento na linha, servido em tenda montada e disponibilizada no recinto do Pavilhão Arena, equipada apenas com mesas e cadeiras para a toma das refeições. Na tenda apenas serão servidas as refeições almoço e jantar. Os lanches serão entregues nas áreas afetas à competição;
- d) **Entre 13/03/2023 e 14/03/2023** – Serviço de catering para o máximo de 33 pessoas, compreendendo o fornecimento de refeição com empratamento na linha e de lanches, ambos servidos na cafetaria do Pavilhão Portimão Arena.

Cláusula 27.^a **Horário das refeições**

1. Os **almoços** deverão ser servidos, nos seguintes horários:
 - De 27/02/2023 a 06/03/2023, entre as 12h30 e as 14h00;
 - Dia 07/03/2023, entre as 12h00 e as 14h00 (dia 07/03 não há serviço de jantar);
 - De 08/03/2023 a 10/03/2023, entre as 12h00 e as 14h30;
 - De 11/03/2023 a 14/03/2023, entre as 12h30 e as 14h00.
2. Os **jantares** deverão ser servidos entre as 19h00 e as 20h30.
3. Os **lanches** deverão ser distribuídos da seguinte forma:
 - a) Deverão iniciar a distribuição dos **lanches da manhã** entre as 09h00 e as 10h00;
 - b) Deverão iniciar a distribuição dos **lanches da tarde** entre as 14h30 e as 15h30.

Cláusula 28.º **Requisitos gerais da prestação do serviço**

1. O adjudicatário deve adotar um sistema de análise de perigos e controlo de pontos críticos, de modo a monitorizar as etapas que envolvem a confeção e fornecimento das refeições, identificando a probabilidade de ocorrência e definindo as medidas preventivas para cada etapa, os limites de controlo, os procedimentos de monitorização e as ações corretivas.
2. Obriga-se também ao cumprimento no mínimo dos seguintes requisitos gerais da prestação do serviço no que se refere às normas e procedimentos de segurança definidos pelo I.E.F.P. I.P., sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do seu eventual incumprimento:



- a. Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de refeições confeccionadas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade;
 - b. Assegurar a preparação, confeção e distribuição das refeições executadas em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação aplicável.
 - c. 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;
 - d. Assegurar carga e descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre cozinha e *Buffet* ou entrega individualizada;
 - e. Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas;
 - f. Garantir o fornecimento das refeições confeccionadas atendendo às ementas, aos dias e horários definidos pela entidade adjudicante;
 - g. Garantir a disponibilização de livro de reclamações no local onde são servidas as refeições confeccionadas;
 - h. 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;
3. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higiossanitárias na preparação, confeção e na distribuição das refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos no caso em que se verifiquem perigos físicos, químicos ou microbiológicos.
 4. No caso se verificar uma doença de origem alimentar (intoxicação, infeção ou outra) como resultado da ingestão de alimentos ou bebidas servidas nos locais de fornecimento das refeições, o adjudicatário é responsável pelo ressarcimento integral de todos os prejuízos daí emergentes e indemnizações, a que possa haver lugar.
 5. Em caso de reprovação de géneros ou da ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos sem prejuízo do funcionamento normal do serviço.
 6. O adjudicatário deve privilegiar a utilização de produtos reutilizáveis, designadamente pratos, talheres e copos. Em alternativa, pode ser ponderada a utilização de utensílios biodegradáveis ou que possam ser facilmente reciclados. Por exemplo, quando possível, optar por materiais certificados, pratos e recipientes à



base de cerâmica e de vidro, talheres metálicos, copos de vidro, guardanapos de papel, palhinhas recicláveis à base de papel, copos de cartão para bebidas.

7. As embalagens a utilizar no serviço de catering, devem ser biodegradáveis ou recicláveis.
8. É dever do adjudicatário planear o serviço de catering adequado à dimensão do evento, considerando o número de participantes confirmados pela entidade adjudicante. Deverá ainda providenciar uma alimentação saudável e, ao mesmo tempo, sustentável; ponderar as ementas e encetar medidas que mitiguem, ao máximo, o desperdício alimentar.
9. O I.E.F.P. I.P. transfere para o adjudicatário a responsabilidade por eventuais penalizações impostas pelas autoridades de fiscalização por incumprimentos que sejam imputáveis ao adjudicatário.

Cláusula 29.^a

Fornecimentos Diversos

1. É da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento dos seguintes artigos:
 - a. Todo o equipamento necessário para a prestação deste serviço, equipamento, mobiliário, palamenta e a montagem da copa limpa e copa suja, nomeadamente:
 - i. Talheres (colher de sopa, garfo, faca, faca de sobremesa e/ou colher de sobremesa);
 - ii. Guardanapos de papel de dupla folha para acompanhar todos géneros alimentares, o adjudicatário deverá assegurar um guardanapo para cada refeição (lanche da manhã, lanche da tarde, almoço e jantar);
 - iii. Pratos;
 - iv. Copos de vidro / reutilizáveis;
 - v. Toalhas de papel;
 - vi. Tabuleiros, cuvetes, recipientes e malas térmicas;
 - vii. Sacos de papel para empacotamento de talheres (o empacotamento de talheres e guardanapos é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário);
 - viii. Película aderente para revestimento de embalagens individuais;
 - ix. Toalhetes de papel;
 - b. Todas as matérias-primas e bens não alimentares destinados à higiene do pessoal do adjudicatário, designadamente sabonete líquido, desinfetante e toalhetes de papel para as mãos, luvas e máscaras descartáveis.



Cláusula 30.ª

Requisitos de higiene e limpeza

1. A limpeza da cozinha/copa será da responsabilidade do adjudicatário e a limpeza da sala de refeições será da responsabilidade da empresa que presta serviços de limpeza no recinto, que deverá ter piquete para este espaço.
2. Assegurar que a limpeza das instalações tem em consideração o ambiente. Optar, sempre que possível, por produtos de limpeza ecológicos, cujo princípio ativo seja de origem natural, não contendo, por isso, produtos carcinogêneos, toxinas ou Compostos Orgânicos Voláteis (COVs). Evitar consumir o que não se precisa.
3. É obrigatório que:
 - a. A linha de empratamento seja rigorosamente limpa, após cada refeição e ao final do dia;
 - b. As mesas destinadas às refeições permaneçam rigorosamente limpas, durante todo o horário de funcionamento do serviço de refeições.

Cláusula 31.ª

Requisitos do pessoal afeto à atividade

1. O pessoal de apoio às mesas deve assegurar a limpeza das mesas entre utilizadores e a recolha de tabuleiros eventualmente esquecidos.
2. O pessoal deve observar e respeitar as regras de higiene individual, no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade, e apresentar-se devidamente fardado e identificado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável, incorrendo as respetivas sanções e encargos, ao adjudicatário.

Cláusula 32.ª

Requisitos da confeção de refeições

1. A preparação e a confeção das refeições deverão ser executadas de acordo com técnicas adequadas e corretas, com alimentos em bom estado sanitário, de boa qualidade e em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e legislação em vigor.
2. Aquando da confeção das refeições (almoço, jantar e lanches) deverão privilegiar a utilização de produtos locais e sazonais, e adotar uma dieta mediterrânea e equilibrada.
3. Sempre que possível o adjudicatário deverá optar por fornecedores locais que empreguem recursos humanos da comunidade local.
4. É interdita a utilização dos remanescentes do almoço para o jantar.



5. Na confeção das refeições não é permitido utilizar, os seguintes produtos alimentares:

- Concentrados de carne e peixe;
- Molhos industriais;
- Sopas industrializadas;
- Óleos ou gorduras recicladas;
- Todos os produtos alimentares que contenham substância e/ou aditivos não autorizados pela legislação em vigor, ou em valores superiores aos permitidos.

Cláusula 33.^a

Requisitos na elaboração de ementas

1. As ementas propostas devem ser norteadas pela segurança alimentar e nutricional, no acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base, práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que seja ambiental, cultural, económica e socialmente sustentáveis.
2. As refeições deverão ser confeccionadas segundo um plano de ementas elaborado pelo adjudicatário que o disponibilizará ao I.E.F.P. I.P. no início do contrato, de modo que cada participante possa antecipadamente selecionar os respetivos pratos, e essas opções dadas a conhecer ao adjudicatário com a devida antecedência.
3. O adjudicatário deverá prever alternativas de ementa para participantes com restrições alimentares específicas.

Cláusula 34.^a

Lanche (manhã e tarde)

1. O lanche **a servir no período da manhã e no período da tarde** deverá ser compostos por:
 - a) **Bebida** - Sumos tipo "Néctar" em garrafa individual, aproximadamente 20cl, pacotes de leite simples e com chocolate de aproximadamente 200 ml;
 - b) **Sandes** - Sandes em pão tipo "bola de água" disponibilizadas em doses individuais com invólucro por tipo de recheio: Queijo, Fiambre e Mista (pede-se diversificação e podem acrescer outros tipos de pão, tipo mistura, trigo, centeio, cereais);
 - c) **Bolachas ou bolos secos** - Em doses individuais com invólucro;
 - d) **Fruta** - Da época em unidades / doses individuais.
2. Diariamente, deverá existir alternância de produtos alimentares entre os lanches da manhã e da tarde.
3. As sandes não deverão representar mais do que 40% face aos outros itens/produtos.
4. O número de participantes varia de acordo com os dias. Poderá ocorrer uma diminuição no número de participantes, em virtude de poderem ocorrer circunstâncias imprevistas.



5. O número de lanches a servir será confirmado através de lista de participantes com 3 dias de antecedência face ao dia do consumo/serviço.
6. Os lanches deverão ser distribuídos por 60 locais a definir dentro do recinto da competição (Pavilhão Portimão Arena e Tendas montadas na zona circundante). Para o efeito, estará disponível uma mesa por cada profissão / grupo de trabalho, para que o adjudicatário coloque os lanches dentro de recipientes (tipo tabuleiros).

Cláusula 35.ª

Almoço e jantar

1. Os **almoços e jantares** serão fornecidos tipo *Buffet*, em linhas independentes por natureza de prato (peixe, carne e vegan) com empratamento, contemplando a seguinte tipologia:
 - a) **Entrada:** Sopa (Legumes ou Canja de Galinha) e Pães Diversos.
 - b) **Prato:** Diariamente serão disponibilizados 3 pratos principais de distinta natureza (peixe, carne e vegan).

O prato diário proposto não se deve repetir durante cada semana.

 - i. **Peixe**, no mínimo com dois acompanhamentos, sendo um de salada ou legumes;
 - ii. **Carne**, no mínimo com dois acompanhamentos, sendo um de salada ou legumes;
 - iii. **Vegan**, sem produtos animais, mas deve conter a quantidade necessária de proteína vegetal;
 - c) **Sobremesa:** Deverão existir diariamente no mínimo **duas opções** (exemplo: Mini taças de Fruta; Arroz-Doce; Mousse Chocolate; Pudim Ovos; Gelatina; Fruta da época em unidades).
 - d) **Sumo de fruta do dia:** Deverá ser servido um sumo e bebida tipo "ice tea".
2. O número de participantes varia de acordo com os dias. Poderá ocorrer uma diminuição no número de participantes, em virtude de poderem ocorrer circunstâncias imprevistas.
3. O número de almoços e jantares por natureza (peixe, carne ou vegan) a servir, será confirmado através de lista de participantes com 3 dias de antecedência face ao dia do consumo/serviço.
4. No sábado, dia 11 de março, cerca de metade dos almoços deverão ser preparados em boxes (respeitando as opções dos pratos de carne, peixe e vegan) para atividades tipo "piquenique". O mesmo se aplicando ao mesmo número de lanches (manhã e tarde).
- 4.1. O número de almoços servidos na tenda e o número de almoços e lanches servidos em "boxes", será confirmado com 3 dias de antecedência.
- 4.2. O jantar será servido nos mesmos termos dos dias anteriores.

Cláusula 36.ª

Distribuição de géneros

A distribuição de refeições, decorrerá sob total responsabilidade do adjudicatário, devendo o mesmo, dispor de equipamento de acondicionamento e transporte de refeições devidamente homologado, cumprindo assim



escrupulosamente os requisitos de higiene e segurança alimentar previstos na legislação vigente, nomeadamente no que respeita às temperaturas referentes aos alimentos transportados quentes e aos transportados refrigerados.

Cláusula 37.^a

Funcionários do adjudicatário

1. É da inteira responsabilidade do adjudicatário o recrutamento e os encargos com os funcionários necessários para a prestação do serviço (organização, coordenação, supervisão, receção, conservação, preparação, confeção e distribuição, de géneros alimentares e refeições), de modo a permitir diariamente o bom funcionamento de todo serviço.
2. O adjudicatário deve assegurar o reforço de pessoal, sempre que as necessidades do serviço o exijam, ou a substituição, por outro de igual categoria, sempre que algum funcionário se encontre de folga, doente, licença de parto ou férias, sem encargos suplementares para o adjudicante.
3. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas aos seus funcionários, recrutamento, disciplina, aptidão profissional, formação e pela reparação de prejuízos por eles causados em instalações, equipamentos, materiais e/ ou a terceiros.
4. O adjudicatário tem que cumprir a legislação laboral na relação que mantém com os seus colaboradores e deve mantê-los seguros, contra acidentes de trabalho e de responsabilidade civil, que eventualmente possam resultar da atividade exercida, de forma que ao adjudicante não possam ser imputadas culpas ou não possa ser pedido o pagamento de indemnizações.

Cláusula 38.^a

Instalações, equipamentos das refeições e outro material

1. O adjudicatário é responsável pelo transporte, montagem, desmontagem, materiais/estruturas/equipamentos inerentes à execução do serviço para e no local do evento, assegurando a boa execução de um serviço rápido, eficiente e de qualidade, já que a Tenda será disponibilizada apenas com mesas e cadeiras, pontos de água fria e água quente, energia monofásica e trifásica;
2. A disponibilização de contentores lixo orgânico/reciclagem para a empresa de catering será da responsabilidade do adjudicatário.
3. O adjudicatário é responsável por assegurar uma adequada separação dos resíduos, incluindo os orgânicos e a recolha e encaminhamento dos óleos alimentares usados.



4. A responsabilidade sobre todo o equipamento indispensável ao bom funcionamento do serviço e garantia da higiene dos géneros alimentícios, fica a cargo do adjudicatário.

Cláusula 38.^a

Sustentabilidade ambiental

1. É expressamente proibido a utilização de descartáveis, excepto em casos em que a situação o justifique.
2. O transporte de todos os géneros alimentares deverá ser efetuado em caixas hermeticamente fechadas e reutilizáveis.
3. Os detergentes a utilizar pelo adjudicatário são obrigatoriamente biodegradáveis.
4. As cláusulas supra identificadas são de aplicação obrigatória.



ANEXO I
Caraterização dos Serviços

A) Totais – I.E.F.P. I.P. + Entidades Externas

Data	Almoço	Jantar	Lanche (manhã)	Lanche (tarde)
27/02/2023	33	33	33	33
28/03/2023	33	33	33	33
01/03/2023	47	47	47	47
02/03/2023	68	68	68	68
03/03/2023	138	68	138	138
04/03/2023	229	159	229	229
05/03/2023	536	466	536	536
06/03/2023	536	912	536	536
07/03/2023	1062	0	1052	1052
08/03/2023	1062	952	1052	1082
09/03/2023	1057	486	1052	1082
10/03/2023	1057	947	1052	1082
11/03/2023	1012	917	1012	982
12/03/2023	0	33	0	33
13/03/2023	33	33	33	33
14/03/2023	33	0	33	0
TOTAL	6936	5154	6906	6966

**B) Aquisição de Serviços de Catering dos participantes do IEFP, IP*.**

Data	Almoço	Jantar	Lanche (manhã)	Lanche (tarde)
27/02/2023	33	33	33	33
28/03/2023	33	33	33	33
01/03/2023	47	47	47	47
02/03/2023	47	47	47	47
03/03/2023	117	47	117	117
04/03/2023	157	87	157	157
05/03/2023	284	214	284	284
06/03/2023	284	390	284	284
07/03/2023	535	0	530	530
08/03/2023	535	425	530	560
09/03/2023	535	211	530	560
10/03/2023	535	425	530	560
11/03/2023	490	395	490	460
12/03/2023	0	33	0	33
13/03/2023	33	33	33	33
14/03/2023	33	0	33	0
TOTAL	3698	2420	3678	3738

*Inclui:

- 33 SUPERVISORES DE INFRA ESTRUTURAS – Chefes de Oficina;
- 14 SKILL Advisors + Secretariado – Organização
- 40 PRESIDENTES JURI + JURI ASSISTENTES
- 127 JURADOS
- 150 Concorrentes IEFP + 26 Team Leaders IEFP
- 20 PRESENÇAS OCASIONAIS
- 70 VOLUNTÁRIOS Polivalentes
- 70 VOLUNTÁRIOS Polivalentes/Apoio às Cerimónias
- 30 VOLUNTÁRIOS Apoio às Profissões/ CIS



C) Serviços de Catering dos participantes das Entidades Externas*

Data	Almoço	Jantar	Lanche (manhã)	Lanche (tarde)
27/02/2023	0	0	0	0
28/03/2023	0	0	0	0
01/03/2023	0	0	0	0
02/03/2023	21	21	21	21
03/03/2023	21	21	21	21
04/03/2023	72	72	72	72
05/03/2023	252	252	252	252
06/03/2023	252	522	252	252
07/03/2023	527	0	522	522
08/03/2023	527	527	522	522
09/03/2023	522	275	522	522
10/03/2023	522	522	522	522
11/03/2023	522	522	522	522
12/03/2023	0	0	0	0
13/03/2023	0	0	0	0
14/03/2023	0	0	0	0
TOTAL	3238	2734	3228	3228

*Inclui:

- 21 SUPERVISORES DE INFRA ESTRUTURAS – Chefes de Oficina
- 51 PRESIDENTES JURI + JURI ASSISTENTES
- 180 JURADOS
- 270 Concorrentes
- 10 PRESENÇAS OCASIONAIS



ANEXO II Penalizações

1. Horário das refeições

Refeição	Horário
Lanche da manhã	09h00-10h00
Almoço	12h00-14h00
Lanche da tarde	14h30-15h30
Jantar	19h00-20h30

A tolerância é no máximo de 15 minutos.

Como consequência dos atrasos, ou seja, entrega das refeições após o período de tolerância, deverá o adjudicatário suportar uma multa de:

- 150€ por cada situação de atraso verificada.

Atrasos superiores a 30 minutos terão como consequência o pagamento de uma multa de:

- 250€ por cada situação de atraso verificada.

2. Incumprimento da Ementa

Como consequência do incumprimento das ementas o adjudicatário pagará uma multa de:

- 150€ por cada infração detetada.

3. Fornecimento dos Géneros Alimentares

O não cumprimento do que está estipulado para cada serviço, deverá ser repostado logo que se detetar a falta. Se existirem falhas, no âmbito do cumprimento do mesmo contrato, o adjudicatário será penalizado com a incidência seguinte:

- 150€ por cada infração detetada.

4. Higiene

Como consequência pelo incumprimento das normas relativas à Higiene estabelecidas no caderno de encargos e no plano de HACCP o adjudicatário suportará a suas expensas uma penalização cujo valor e incidência é o seguinte:

- 150€ por cada infração detetada.

5. Reclamação dos participantes

Confirmada pelo I.E.F.P. I.P., no que se refere à qualidade dos géneros e/ou má preparação dos mesmos, bem como apresentação dos pratos (devendo estes ser substituídos de imediato).

Como corolário da reclamação apresentada, independentemente do suporte (oralmente, livro amarelo, por email...) o adjudicatário suportará uma penalização cujo valor e incidência será de:

- 100€ por cada reclamação apresentada.