

NÃO CLASSIFICADO



**MINISTÉRIO DA DEFESA NACIONAL**  
**FORÇA AÉREA**

COMANDO AÉREO  
BASE AÉREA N.º 8  
SECÇÃO DE AQUISIÇÕES

# CADERNO DE ENCARGOS

AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARAÇÃO  
DE GÊNEROS, COPA E DISTRIBUIÇÃO DE  
REFEIÇÕES PARA A BASE AÉREA N.º 8

**Período de julho de 2025 a 31 de março de 2026**

Processo geral: Concurso Público n.º CP.01/BA8/2025

**CADERNO DE ENCARGOS****PARTE I****CLÁUSULAS JURÍDICAS****Capítulo I****Disposições Gerais****Cláusula 1.<sup>a</sup>****Objeto**

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto a aquisição de **serviços de preparação de gêneros, copa e distribuição de refeições para a Base Aérea n.º 8 (BA8)**, em instalações próprias da Entidade Adjudicante, no período compreendido entre julho de 2025 e março de 2026, cujas especificações técnicas se encontram definidas na Parte II do presente caderno de encargos, dele fazendo parte.

**Cláusula 2.<sup>a</sup>****Contrato**

A execução do contrato obedece:

- a.** Às cláusulas do contrato e ao estabelecido em todos os elementos e documentos que dele fazem parte integrante;
- b.** Ao Código dos Contratos Públicos (CCP);
- c.** À restante legislação e regulamentação aplicável.

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

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

- d.** Os suprimimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- e.** Os esclarecimentos e as retificações relativas ao caderno de encargos;
- f.** O caderno de encargos integrado pelo programa do procedimento;

- g.** A proposta adjudicada;
- h.** Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo Adjudicatário.

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

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

### **Cláusula 3.ª**

#### **Prazo**

O prazo de execução do objeto do presente procedimento decorre no período compreendido entre julho de 2025 a 31 de março de 2026.

### **Cláusula 4.ª**

#### **Local de Prestação do Serviço**

Os serviços objeto do contrato devem ser prestados na Base Aérea n.º 8, Rua da Base Aérea, 3885-078 Maceda.

## **Capítulo II**

### **Obrigações contratuais**

#### **Secção I**

#### **Obrigações do Adjudicatário**

##### **Subsecção I**

##### **Disposições gerais**

### **Cláusula 5.ª**

#### **Obrigações principais do Adjudicatário**

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação e regulamentação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o Adjudicatário, em conformidade com a absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência, as seguintes obrigações principais:

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

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

**j.** Assegurar a limpeza dos utensílios de copa e cozinha, bem como a sua zona de trabalho adjacente.

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

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

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

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

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

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

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

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

- s. Manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento, bem como a situação regularizada relativamente a contribuições para a segurança social e relativamente a impostos devidos em Portugal;
- t. Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessárias para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
- u. Comunicar antecipadamente à Entidade Adjudicante, de forma fundamentada, logo que deles tenha conhecimento, os factos que tornem total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços ou o cumprimento de qualquer obrigação, obrigando-se, se tal for aceite e oportuno, a restabelecer a prestação ou a reparar o incumprimento em prazo razoável;
- v. Coordenar com a Entidade Adjudicante, a definição e execução das normas de identificação do seu pessoal e os procedimentos adequados para o acesso e circulação nas instalações da Entidade Adjudicante.

#### **Cláusula 6.<sup>a</sup>**

##### **Verificação da qualidade e eficiência dos Serviços**

1. O Adjudicatário deverá facultar à Entidade Adjudicante todos os meios necessários à verificação da qualidade dos serviços prestados, nomeadamente afixando nos locais de execução dos serviços as respetivas escalas e horários do pessoal, descrição e calendarização de tarefas a executar, folhas de registo da higienização das diversas instalações e equipamentos, obrigando-se, dentro dos prazos que lhe forem concedidos, a corrigir eventuais defeitos, de forma a cumprir o estipulado nos elementos integrados no presente caderno de encargos.
2. Para o acompanhamento da execução do contrato, o Adjudicatário fica obrigado a manter, com uma periodicidade mensal, ou sempre que a Entidade Adjudicante julgue necessário, reuniões de coordenação com os representantes da Entidade Adjudicante, nas quais serão elaborados os Relatórios de Avaliação, conforme estipulado na Cláusula seguinte.
3. As reuniões previstas no número anterior devem ser alvo de uma convocação escrita, com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas, por parte da Entidade Adjudicante.

#### **Cláusula 7.<sup>a</sup>**

##### **Relatórios de Avaliação**

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

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

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

- a.** Exigir a substituição da realização de serviços necessários;
- b.** Exigir o pagamento de sanção pecuniária nos termos previstos na cláusula 18.<sup>a</sup> da Parte I do presente caderno de encargos;
- c.** Aceitar e utilizar determinados módulos dos serviços fornecidos mediante o pagamento de um preço reduzido, a acordar entre as partes;
- d.** Resolver o contrato nos termos previstos na cláusula 20.<sup>a</sup> da parte I do presente caderno de encargos;

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

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

### **Cláusula 8.<sup>a</sup>**

#### **Trabalhadores do Adjudicatário**

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

- a.** A lista com o nome e função dos trabalhadores ao seu serviço;
- b.** O mapa de horário de trabalho dos trabalhadores afetos às instalações da Entidade Adjudicante;

- c. As apólices de seguro obrigatório, válidas para cada trabalhador;
  - d. Atestado médico apropriado às funções a exercer relativo a cada um dos trabalhadores.
2. O Adjudicatário deve, antecipadamente, comunicar à Entidade Adjudicante qualquer alteração aos dados mencionados nas alíneas anteriores.
  3. O Adjudicatário deve desenvolver ações com vista a minimizar a rotatividade dos seus trabalhadores, de modo a garantir a consistência e a qualidade dos trabalhos realizados.
  4. Sempre que se verifique a necessidade de se proceder à substituição de algum trabalhador, designadamente por motivos de férias, faltas e licenças e ou a sua substituição definitiva, o Adjudicatário deve informar a Entidade Adjudicante, com a antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, procedendo à entrega dos documentos referidos no n.º 1 juntamente com o descritivo de qualificações dos trabalhadores substitutos.
  5. O Adjudicatário deverá dispor de um quadro de trabalhadores em número suficiente para exercer de forma contínua, competente e pontual, os serviços objeto do contrato, devendo estes, encontrarem-se abrangidos pelos regimes de proteção social, nas matérias relativas à segurança e higiene no trabalho, formação adequada e seguros de trabalho legalmente exigidos.
  6. O Adjudicatário deve zelar para que todos os seus trabalhadores se apresentem devidamente uniformizados com dístico bem visível, que contenha o símbolo do prestador de serviços, o nome e a função do trabalhador.
  7. O Adjudicatário, aquando do início da vigência do contrato, obriga-se a apresentar à consideração da Entidade Adjudicante os uniformes a utilizar pelos seus trabalhadores, designadamente através do envio de fotografias.
  8. O Adjudicatário obriga-se a respeitar os direitos e regalias laborais legalmente consagrados aos seus trabalhadores, independentemente do regime que lhes seja aplicável, sendo da exclusiva responsabilidade do Adjudicatário todas as infrações a essa legislação.
  9. São da exclusiva responsabilidade do Adjudicatário as obrigações relativas aos seus trabalhadores, designadamente no que respeita a remunerações e eventuais subsídios ou suplementos, incluindo subsídio de refeição ou alimentação, bem como os encargos com obrigações contributivas para a segurança social, impostos sobre os rendimentos e seguro obrigatório de acidentes de trabalho.

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

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

### **Cláusula 9.<sup>a</sup>**

#### **Níveis de Serviço**

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

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

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

4. A responsabilidade da verificação da qualidade e acompanhamento dos serviços fornecidos cabe ao Chefe da Secção de Subsistências da Esquadra de Administração e Intendência (EAI) da BA8, sendo feita a comunicação do não cumprimento, por via eletrónica, telefónica ou escrita.

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

6. Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, no exercício dos poderes inerentes à verificação da qualidade e eficiência dos serviços, por atenção à especial natureza do serviço e à experiência adquirida, o Chefe da Secção de Subsistências da EAI da BA8, expressamente nomeado para o acompanhamento da execução do contrato, pode emitir diretivas e exigir a



implementação imediata de correções ao modo de execução das prestações por parte do Adjudicatário.

### **Cláusula 10.<sup>a</sup>**

#### **Contratos de Seguro**

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

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

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

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

(2) De incêndio ou explosão.

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

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

### **Cláusula 11.<sup>a</sup>**

#### **Outros Encargos**

1. Todos os encargos relativos à execução dos serviços contratados, incluindo os de proteção individual, correm por conta do Adjudicatário, com exceção dos produtos destinados à operação e manutenção dos equipamentos da Entidade Adjudicante.

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

## **Subsecção II**

### **Dever de sigilo**

#### **Cláusula 12.<sup>a</sup>**

##### **Objeto do dever de sigilo**

1. O Adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Entidade Adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo Adjudicatário ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
4. Adjudicatário responde perante o contraente público pela violação do dever de sigilo e pela quebra de confidencialidade dos documentos referidos no n.º 1 desta cláusula.

## **Secção II**

### **Obrigações da Entidade Adjudicante**

#### **Cláusula 13.<sup>a</sup>**

##### **Preço Base**

O preço base do presente procedimento é de **198.000,00 € (cento e noventa e oito mil euros)**, ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor.

**Cláusula 14.<sup>a</sup>****Preço contratual**

1. Pela prestação do serviço objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, a Entidade Adjudicante deve pagar ao Adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas necessários à execução integral dos serviços objeto do contrato, cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à Entidade Adjudicante, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

**Cláusula 15.<sup>a</sup>****Condições de pagamento**

1. As quantias devidas pela Entidade Adjudicante, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas após a receção das respetivas faturas mensalmente.
2. Para os efeitos do número anterior, o Adjudicatário envia a fatura discriminada referente à prestação do mês anterior até ao 5.º dia do mês seguinte.
3. O serviço considera-se efetuado com a assinatura da fatura por parte da Entidade Adjudicante.
4. Em caso de discordância por parte da Entidade Adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao Adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o Adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
5. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto nos números anteriores, as faturas são pela Entidade Adjudicante, através de transferência bancária, para o IBAN indicado pelo Adjudicatário, no prazo de 60 (sessenta) dias após a respetiva entrega.
6. No caso de suspensão da execução do contrato e independentemente da sua causa, os pagamentos ao Adjudicatário são automaticamente suspensos por igual período.

**Cláusula 16.<sup>a</sup>**

### **Descontos nos pagamentos**

A Entidade Adjudicante deduzirá nos pagamentos a efetuar ao Adjudicatário:

- a.** As importâncias necessárias ao reembolso dos adiantamentos e à liquidação de sanções pecuniárias que lhe tenham sido aplicadas, nos termos do presente caderno de encargos;
- b.** As importâncias em dívida à Segurança Social, até ao montante de 25% da quantia a pagar, desde que o Adjudicatário não prove ter a situação contributiva regularizada, conforme legislação em vigor;
- c.** Todas as demais quantias que sejam legalmente exigíveis.

### **Cláusula 17.<sup>a</sup>**

#### **Outras obrigações da Entidade Adjudicante**

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

- a.** Designar, nos termos do artigo 290.º-A do CCP, um gestor do contrato, com função de acompanhar permanentemente a execução deste;
- b.** Suportar os custos e fornecer os géneros alimentícios necessários à confeção das refeições;
- c.** Permitir o acesso dos trabalhadores e veículos do Adjudicatário às instalações da Entidade Adjudicante;
- d.** Suportar os encargos associados à manutenção de instalações e equipamentos da Entidade Adjudicante;
- e.** Suportar os encargos associados ao fornecimento de energia elétrica, gás e água para a armazenagem, preparação, confeção e distribuição das refeições e reposição das condições de operação;

- f. Suportar os encargos associados ao fornecimento dos produtos destinados à operação e manutenção dos equipamentos da Entidade Adjudicante.
  - g. Suportar os encargos associados ao fornecimento dos produtos destinados à higienização e desinfecção das áreas destinadas à prestação dos serviços;
  - h. Disponibilizar as instalações e equipamentos já existentes, afetos à prestação do serviço, em bom estado de funcionamento que permitam a preparação, e distribuição das refeições.
2. A Entidade Adjudicante não assegura qualquer transporte ou alimentação dos trabalhadores do Adjudicatário.

### **Capítulo III**

#### **Penalidades contratuais e resolução**

#### **Cláusula 18.<sup>a</sup>**

##### **Penalidades contratuais**

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o contraente público pode exigir do Adjudicatário o pagamento de uma sanção pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
- a. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos na Cláusula 6.<sup>a</sup> da Parte II do presente caderno de encargos, serão aplicadas as seguintes sanções:
  - b. Sanção pecuniária de 60,00 € (sessenta euros) por cada Empregado de Mesa em falta e por cada dia de incumprimento;
  - c. Sanção pecuniária de 60,00 € (sessenta euros) por cada Ajudante de Cozinha em falta e por cada dia de incumprimento;
  - d. Sanção pecuniária de 60,00 € (setenta euros) por cada Funcionário de Copa em falta e por cada dia de incumprimento.
  - e. Em caso de incumprimento de qualquer dos requisitos previstos nas alíneas da Cláusula 3.<sup>a</sup> da Parte II do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção pecuniária de 250,00 € (duzentos e cinquenta euros).

2. O valor acumulado das sanções aplicadas não pode exceder 20% (vinte por cento) do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato. Nos casos em que seja atingido este limite e o contraente público decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, o mesmo é elevado para 30% (trinta por cento), nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 329.º do CCP.
3. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do Adjudicatário, o contraente público pode exigir-lhe uma sanção pecuniária, cujo montante não pode exceder 20% (vinte por cento) do preço contratual, nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 329.º do CCP.
4. Sem prejuízo do poder de resolução do contrato, pelo incumprimento de obrigações do Adjudicatário previstas no presente caderno de encargos, a Entidade Adjudicante pode aplicar uma penalidade, não acumulável com as penalidades previstas no n.º 1, de valor diário correspondente a 50,00 € (cinquenta euros), e enquanto o incumprimento se mantiver, sempre que a penalidade se revele adequada e oportuna tendo em consideração a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do Adjudicatário e das consequências do incumprimento.
5. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o contraente público exija uma indemnização pelo dano excedente.

### **Cláusula 19.<sup>a</sup>**

#### **Força maior**

1. Não podem ser impostas penalidades ao Adjudicatário, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
  - a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do Adjudicatário, na parte em que intervenham;

- b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do Adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
  - c. Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo Adjudicatário de deveres ou ônus que sobre ele recaiam;
  - d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo Adjudicatário de normas legais;
  - e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do Adjudicatário cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
  - f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do Adjudicatário não devidas a sabotagem;
  - g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.
6. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

### **Cláusula 20.<sup>a</sup>**

#### **Resolução por parte do contraente público**

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

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

2. Quando houver recusa expressa no pagamento das penalidades contratuais;
3. Incumprimento ou cumprimento defeituoso do contrato.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao Adjudicatário e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela Entidade Adjudicante, nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 448.º, por remissão do artigo 451.º, ambos do CCP.
3. Nos casos de resolução sancionatória, havendo lugar a responsabilidade do Adjudicatário, será o montante respetivo deduzido das quantias que sejam devidas pela Entidade Adjudicante, sem prejuízo de a Entidade Adjudicante poder executar as garantias prestadas pelo Adjudicatário nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 333.º do CCP.
4. A resolução do contrato não invalida o direito a qualquer ação que venha a ser interposta por parte da Entidade Adjudicante, com vista à justa indemnização por perdas e danos eventualmente sofridos com o incumprimento do contrato ou com o seu cumprimento defeituoso.
5. A Entidade Adjudicante pode ainda resolver o contrato por razões de interesse público, devidamente fundamentado, e mediante o pagamento ao Adjudicatário de justa indemnização, nos termos do disposto no artigo 334.º do CCP.

### **Cláusula 21.ª**

#### **Resolução por parte do Adjudicatário**

6. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Adjudicatário pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 (seis) meses ou o montante em dívida exceda 25% (vinte e cinco por cento) do preço contratual, excluindo juros.
7. Nos casos previstos no número anterior, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à Entidade Adjudicante, que produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
8. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo Adjudicatário, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

## **Capítulo IV**



## **Disposições finais**

### **Cláusula 22.<sup>a</sup>**

#### **Subcontratação e cessão da posição contratual**

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

### **Cláusula 23.<sup>a</sup>**

#### **Comunicações e notificações**

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificadas no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

### **Cláusula 24.<sup>a</sup>**

#### **Outros encargos**

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

### **Cláusula 25.<sup>a</sup>**

#### **Deveres de colaboração recíproca e informação**

1. Cada uma das partes está vinculada ao dever de informar de imediato a outra, sobre quaisquer circunstâncias que cheguem ao seu conhecimento e que possam afetar os respetivos interesses na execução do contrato, de acordo com as regras gerais da boa-fé, sem prejuízo dos deveres de colaboração recíproca e informação, previstos nos artigos 289.º e 290.º, ambos do CCP.
2. Em especial, cada uma das partes deve avisar, de imediato, a outra, de quaisquer circunstâncias, constituam ou não força maior, que, previsivelmente impeçam o cumprimento de qualquer uma das suas obrigações.

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

#### **Cláusula 26.<sup>a</sup>**

##### **Contagem dos prazos**

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

#### **Cláusula 27.<sup>a</sup>**

##### **Foro competente**

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

#### **Cláusula 28.<sup>a</sup>**

##### **Legislação Aplicável**

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

## **PARTE II**

### **CLÁUSULAS TÉCNICAS**

#### **Cláusula 1.<sup>a</sup>**

##### **Objeto da Prestação de Serviços**

1. Os serviços a prestar, de acordo com o presente caderno de encargos, incluem a preparação, confeção e distribuição na BA8, numa área de confeção e refeitório específica a indicar pela Entidade Adjudicante, conforme funções definidas no Anexo I.
2. A receção dos géneros alimentícios, necessários à confeção das refeições, são da responsabilidade da Entidade Adjudicante.
3. No âmbito da confeção das refeições, o Adjudicatário deve cumprir o seguinte:
  - a) Realizar a distribuição da refeição confeccionada, nas instalações da Entidade Adjudicante, de acordo com o disposto no presente caderno de encargos;
  - b) Efetuar a limpeza e higienização das instalações destinadas à preparação, confeção, distribuição das refeições e todas as áreas de apoio das referidas instalações indicadas pela Entidade Adjudicante.
  - c) Efetuar a limpeza e higienização das instalações destinadas à zona de lavagem dos utensílios “copa” e todas as áreas de apoio das referidas instalações indicadas pela Entidade Adjudicante.

#### **Cláusula 2.<sup>a</sup>**

##### **Instalações, Equipamento e Material**

1. A BA8 dispõe de instalações e equipamentos destinados à receção, preparação, confeção e distribuição das refeições.
2. Consideram-se instalações da Entidade Adjudicante destinadas ao objeto do presente contrato, o local de preparação de alimentos, a cozinha, a zona de lavagem dos utensílios “copa” e o local de distribuição de refeições. Os géneros alimentícios necessários à confeção das refeições são fornecidos pela Entidade Adjudicante.
3. Os equipamentos, utensílios, louça e material diverso serão colocados à disposição do Adjudicante no início do contrato.
4. No fim do período de vigência do contrato, o Adjudicatário restitui à BA8, em bom estado de conservação e funcionamento, as instalações, os equipamentos e o material diverso que lhe foi colocado à disposição.

5. As viaturas para garantir o transporte de géneros, refeição confeccionada e palamenta, quando necessário, serão da responsabilidade da Entidade Adjudicante.
6. Compete ao Adjudicatário a higienização e desinfecção de todas as áreas destinadas à prestação dos serviços, assim como proceder ao transporte de todo o lixo e resíduos resultante da laboração nas instalações até ao local de tratamento ou reciclagem existente na Unidade.
7. O Adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo material, equipamento e instalações cedidas, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento colocado à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
8. Os encargos com água, gás e eletricidade, manutenção e limpeza do sistema de exaustão da cozinha e as desinfestações das instalações, incluindo teto ventilado, esgotos e caixas/grelhas coletoras e esgotos circundantes, são da responsabilidade da Entidade Adjudicante.
9. Sempre que o Adjudicatário detetar a presença de insetos ou roedores no período entre as desinfestações, é obrigado a comunicar de imediato à Entidade Adjudicante, com vista a proceder-se a nova desinfestação.
10. Garantir as condições e o equipamento necessário ao cumprimento de todas as normas em vigor.

### **Cláusula 3.<sup>a</sup>**

#### **Higiene e Limpeza**

1. O Adjudicatário deve cumprir os seguintes requisitos de higiene e limpeza:
  - a. Elaborar mensalmente um plano de limpeza e higienização das áreas destinadas à preparação, confeção, distribuição das refeições e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da Entidade Adjudicante;
  - b. Arrumação, limpeza, desinfecção e higienização das áreas destinadas à preparação, confeção, distribuição das refeições e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a Entidade Adjudicante e com a utilização de produtos e meios próprios;

- c. Assegurar o cumprimento das regras de higiene e segurança individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as atividades, bem como a apresentação do pessoal devidamente uniformizado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável;
- d. O Adjudicatário deverá afixar à entrada de cada uma das áreas de laboração e em local visível, o plano de higienização dos diferentes locais, com descrição das áreas e equipamentos a higienizar, referindo as metodologias e produtos a utilizados. Deverá também ser afixado, em cada área, o plano de responsabilização das tarefas de higienização e desinfecção, onde conste a data e hora de execução e a assinatura do executor.
- e. Garantir o cumprimento das regras de higiene e segurança emitidas pela Direção Geral de Saúde, (DGS), no âmbito do objeto de contrato.

#### **Cláusula 4.<sup>a</sup>**

##### **Preparação e confeção de alimentos**

1. Assegurar as boas práticas de higiene durante a preparação e confeção dos alimentos pelos manipuladores faz parte do dia-a-dia de todas as messes. Mas reforçar estas boas práticas neste período é de extrema importância, pelo que destacamos algumas de maior relevância:
  - a) Separar os alimentos crus dos alimentos cozinhados;
  - b) Utilizar diferentes equipamentos e utensílios, como facas ou tábuas de corte para alimentos crus e alimentos cozinhados (sugestão – utilizar códigos de cores);
  - c) Guardar os alimentos em embalagens ou recipientes fechados, para que não haja contacto entre alimentos crus e cozinhados;
  - d) Lavar adequadamente as mãos entre tarefas com alimentos crus e alimentos cozinhados;
  - e) Não descongelar os alimentos à temperatura ambiente, mas sim em refrigeração;
  - f) Preparar os alimentos retirados do frio o mais rapidamente possível;
  - g) Não deixar os alimentos cozinhados mais de 2 horas à temperatura ambiente;

- h) Refrigerar rapidamente os alimentos cozinhados e/ou perecíveis (preferencialmente abaixo de 5° C);
- i) Manter os alimentos cozinhados quentes (acima de 65° C) até ao momento de serem servidos;
- j) Lavar muito bem a fruta e os hortícolas (lavagem prolongada com água corrente e abundante; no caso dos hortícolas de folha, a lavagem deve ser folha a folha), em especial aqueles que vão ser consumidos em cru;
- k) Efetuar sempre a desinfecção com produtos próprios (verificar instruções na Ficha técnica e ficha de segurança).

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

- a) Organizar o horário de receção dos produtos alimentares de modo a que o horário da receção não coincida com períodos de maior volume de trabalho e evitando que se verifique a receção de produtos alimentares de diferentes fornecedores em simultâneo;
- b) Lavar adequadamente as mãos antes e depois da receção dos produtos alimentares;
- c) Utilizar equipamento de proteção do fardamento habitual para o momento da receção (utilizar uma bata descartável ou em alternativa pode ser também utilizado um avental descartável, que é de utilização exclusiva para esta tarefa). Podem ser também utilizadas luvas para a realização desta tarefa, sendo que a sua utilização deve ser exclusiva para este efeito.

### **Cláusula 5.<sup>a</sup>**

#### **Controlo**

- 1. A Entidade Adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, submeter a controlo higiénico os trabalhadores do Adjudicatário.
- 2. A Entidade Adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.
- 3. A Entidade Adjudicante pode emitir diretivas e exigir a implementação imediata de correções ao modo de execução das prestações por parte do Adjudicatário.

4. O Adjudicatário obriga-se a facultar, quando solicitado pela Entidade Adjudicante, o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.
5. Tudo o que não esteja de acordo com as vinculações contratuais ou com a boa prática corrente, pode ser rejeitado no todo ou em parte pela Entidade Adjudicante.

### **Cláusula 6.ª**

#### **Pessoal**

1. O Adjudicatário deve garantir um efetivo de pessoal necessário para o cumprimento dos serviços contratados identificados na cláusula 1.ª da Parte II do presente caderno de encargos.
2. O Adjudicatário fica obrigado a entregar uma lista dos seus colaboradores conforme previsto na alínea a) do n.º 1 da Cláusula 8.ª da Parte I do presente caderno de encargos.
3. Sempre que se verifique a necessidade de se proceder à substituição de algum colaborador o Adjudicatário deve informar a Entidade Adjudicante com uma antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas e entregar a informação, referida no n.º 4 da Cláusula 8.ª da Parte I do presente caderno de encargos, dos novos elementos, salvo situações imprevisíveis.
4. O número mínimo de funcionários, por cada tipo de função, deverá contemplar:

	<b>Ajudante de Cozinha</b>	<b>Auxiliar de Copa</b>	<b>Empregado de Mesa</b>	<b>Refeição</b>
<b>N.º mínimo de elementos por função Dias Úteis</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>Almoço</b>
<b>N.º mínimo de elementos por função Dias Não Úteis</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>Pequeno-Almoço Almoço Jantar</b>

5. Nas funções de ajudante de cozinha, empregados de mesa, e auxiliares de copa é da responsabilidade do Adjudicatário a gestão dos recursos humanos e dos seus tempos de trabalho, devendo ser garantido o número adequado de elementos por função para cada uma das refeições, considerando os horários de fornecimento definidos no n.º 3. da cláusula 8.ª da Parte II.

6. A descrição dos trabalhos por função e as qualificações exigidas aos trabalhadores encontram-se definidas no Anexo I deste caderno de encargos.
7. A Entidade Adjudicante pode solicitar a substituição de um trabalhador, sempre que considere que este não apresenta o comportamento adequado às funções, não se enquadrando no espírito e cultura da organização, devendo o Adjudicatário proceder à sua substituição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.
8. Adjudicatário deve acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a segurança dos seus trabalhadores prestando para o efeito, a assistência médica de que careçam por motivo de acidente de trabalho.
9. Adjudicatário deve garantir o total respeito pelas exigências higiénico-sanitárias e de segurança e saúde no trabalho, a correta conduta pessoal e profissional dos seus trabalhadores e, ainda, garantir que o fardamento é fornecido em quantidade e qualidade adequadas.
10. Adjudicatário deverá assegurar, na constituição da equipa de trabalho, a integração de um seu representante que permita uma interligação permanente com a Entidade Adjudicante.

#### **Cláusula 7.<sup>a</sup>**

##### **Avaliação da Satisfação**

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

#### **Cláusula 8.<sup>a</sup>**

##### **Outras Condições**

1. Tratando-se de instalações integradas em Unidade militar, o Adjudicatário sujeita-se, sem qualquer restrição, às determinações estabelecidas ou a estabelecer pelo Comando da Unidade, sempre que as condições de segurança ou razões operacionais assim o exigirem.
2. O Adjudicatário compromete-se a manter a boa ordem no local de trabalho, substituir sempre que lhe seja ordenado qualquer dos empregados que desrespeite as normas de segurança, ou que demonstre não possuir as necessárias qualidades de apresentação e trato, exigidas aos profissionais deste ramo.
3. A fim de permitir o funcionamento da messe da BA8, os serviços a fornecer no âmbito deste contrato devem ser prestados de modo a garantir o fornecimento da refeições de acordo com os horários indicados no quadro abaixo, salvo quando indicação expressa em contrário.



<b><u>DIAS ÚTEIS</u></b>		
<b>INÍCIO E FIM DO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES</b>		
PEQUENO-ALMOÇO	07H45	09H00
ALMOÇO	12H00	14H00
JANTAR	18H30	20H00
<b><u>DIAS NÃO ÚTEIS</u></b>		
<b>INÍCIO E FIM DO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES</b>		
PEQUENO-ALMOÇO	08H30	09H30
ALMOÇO	12H00	14H00
JANTAR	18H30	19H30

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

**Anexos:**

- Anexo I – Descrição dos trabalhos por função;
- Anexo II – Exemplos de fardamento exigido para EPI e quantidades sugeridas.

**ANEXO I**  
**DESCRIÇÃO DOS TRABALHOS POR FUNÇÃO**

**Cláusula 1.<sup>a</sup>**

**Pessoal**

**1. Ajudante de cozinha**

- a. Descrição geral: organizar, preparar e confeccionar respeitando as normas de higiene e segurança e as orientações dos cozinheiros.
- b. Experiência profissional: experiência na função, limpeza e manutenção da cozinha e da área de preparação das refeições.
- c. Atividades:
  - (1) Preparar, temperar e confeccionar os géneros fornecidos pela Entidade Adjudicante, segundo as normas estabelecidas, de forma a garantir a sua boa qualidade;
  - (2) Auxiliar o cozinheiro na execução das tarefas culinárias;
  - (3) Efetuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço;
  - (4) Participar na limpeza de outras instalações referidas no n.º 2 da cláusula 4.<sup>a</sup> da Parte II deste caderno de encargos;
  - (5) Fazer uma utilização correta dos equipamentos, cumprindo com as normas de segurança.
- d. Conhecimentos:
  - (1) Saúde, higiene e segurança alimentar e profissional;
  - (2) Controlo de qualidade dos alimentos;
  - (3) Limpeza geral.
- e. Exigências pessoais:

- (1)Facilitar o relacionamento interpessoal com os colegas e a chefia com vista à criação de um bom ambiente de trabalho;
- (2)Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade;
- (3)Organizar o seu trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço interagindo com os cozinheiros e os outros elementos do grupo de trabalho;
- (4)Evidenciar cuidados de higiene pessoal e com o seu uniforme de trabalho;
- (5)Adaptar-se a novos equipamentos, tecnologias e utensílios.
- (6)Agir em conformidade com as Normas de Segurança e Higiene Alimentar.

## **2. Auxiliar de Copa**

- a. Descrição geral: Serviços gerais de limpeza, copa e cozinha, numa componente geral e transversal, com disponibilidade para exercer diferentes funções no âmbito do trabalho do ramo hoteleiro, talcomo limpeza de géneros alimentícios, respeitando as normas de higiene e segurança.
- b. Experiência profissional: experiência na função, limpeza e manutenção da copa e cozinha.
- c. Atividades:
  - (1)Executar a limpeza de equipamentos e utensílios de cozinha;
  - (2)Limpeza e arrumação de outras instalações referidas no n.º 2 da cláusula 4.ª da Parte II deste caderno de encargos;
  - (3)Auxiliar na limpeza de géneros e preparação das leguminosas fornecidos pela Entidade Adjudicante, segundo as normas estabelecidas, de forma a garantir a sua boa qualidade;
  - (4)Executar outras tarefas, não especificadas, de carácter manual na zona de preparação de géneros, sempre que solicitado pela Gerência;
  - (5)Fazer uma utilização correta dos equipamentos, cumprindo com as normas de segurança;

d. Conhecimentos:

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

(2)Limpeza geral.

e. Exigências pessoais:

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

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

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

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

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

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

**3. Empregado de Mesa**

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

b. Experiência profissional: experiência na função de empregados de mesa.

c. Atividades:

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

(2)Obter as informações relativas à ementa a fim de participar na organização/distribuição do trabalho de tarefas, no que diz respeito ao arranjo da sala de refeições de acordo com as características do serviço a executar, preparando as mesas, atoalhamento caso necessário, colocação e recolha de loiça, talheres e tabuleiros, dispondo adequadamente estes artigos;

(3)Garantir o cumprimento das captações indicadas pela Entidade Adjudicante;

- (4)Garantir a higienização das frutas antes da disponibilização nas linhas de refeição e para o reforço;
- (5)Preparar refeições para *take-away* sempre que solicitado pela Entidade Adjudicante;
- (6)Garantir a preparação da loiça para a refeição seguinte;
- (7)Atender os utentes na sala de refeições com profissionalismo, educação e assegurando a ligação com a gerência e em último caso com a cozinha;
- (8)Distribuir refeições nas Linhas *Self-service* da Messe da BA8;
- (9)Proceder ao corte do conduto para o reforço e pequeno-almoço, quando solicitado pela Entidade Adjudicante;
- (10) Garantir o funcionamento e a conservação dos equipamentos e utensílios profissionais, nomeadamente, manuseio com máquinas de corte, cumprindo com as normas de segurança;
- (11) Executar a limpeza de equipamentos e utensílios de cozinha após utilização;
- (12) Auxiliar no recebimento, quando solicitado pela Gerência, verificação, pesagem e controlo dos géneros entregues na Secção de Subsistências para armazenamento nas câmaras de refrigeração, arcas frigoríficas e armazéns de acomodamento de géneros.

d. Conhecimentos:

- (1)Saúde, higiene e segurança alimentar e profissional;
- (2)Noções de controlo de qualidade;
- (3)Organização do serviço de restauração;
- (4)Controlo das captações na distribuição dos alimentos;
- (5)Princípios de funcionamento e de conservação dos equipamentos e utensílios utilizados na restauração;
- (6)Técnicas de comunicação e de atendimento adequadas ao serviço de restauração;

(7)Selecionar e preparar o mobiliário, equipamentos, utensílios, roupa de mesa e outros meios materiais necessários à execução do serviço de restauração e de serviços especiais;

(8)Serviço de mesa;

(9)Limpeza geral.

e. Exigências pessoais:

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

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

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

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

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

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

### **Cláusula 2.ª**

#### **Equipamentos, materiais e fardamento**

1. É da responsabilidade do Adjudicatário o fornecimento de todo o equipamento, materiais, utensílios e produtos que fazem parte do fardamento e Equipamento de Proteção Individual de cada funcionário consoante as funções desempenhadas.

2. O fardamento pretendido deve ser de Inverno/Verão e ajustado ao desempenho da função. Cada colaborador deve possuir as quantidades mínimas indicadas no Anexo II deste caderno de encargos.

## ANEXO II

**EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI) EXIGIDO E QUANTIDADES  
DE FARDAMENTO SUGERIDAS DE CADA ARTIGO, CONSOANTE A FUNÇÃO  
DESEMPENHADA**

**UNIFORME PARA AJUDANTE DE COZINHA**



**Ajudante de Cozinha:**

- Coifa/touca de rede - 02
- Camisola interior de manga comprida (habitualmente azul escuro) (fardamento inverno) - 03
- Jaleca Branca de Manga Comprida: (fardamento inverno) - 03
- Camisola interior de manga curta (habitualmente azul escuro) (fardamento verão) - 03
- Jaleca Branca de Manga Curta: (fardamento verão) - 03
- Calça de trabalho azul/preto (fardamento Verão/inverno) - 03
- Casaco agasalho azul/preto (fardamento inverno) - 02 EA
- Avental - 03 EA
- **EPI** - Calçado com proteção na biqueira (vulgo biqueira de aço) Sapato/sandália cor branco- 01



**UNIFORME PARA AUXILIAR DE COPA****Auxiliares de Copa:**

- Coifa/touca de rede - 02
- Camisola interior de manga comprida (habitualmente azul escuro) (fardamento inverno) - 03
- Bata de trabalho de manga comprida: (fardamento inverno) - 03
- Camisola interior de manga curta (habitualmente azul escuro) (fardamento verão) - 03
- Bata de trabalho de Manga Curta: (fardamento verão) - 03
- Calça de trabalho azul/preto (fardamento Verão/inverno) - 03
- Casaco agasalho azul/preto (fardamento inverno) - 02
- Avental - 03
- **EPI** - Galochas cor branco com proteção na biqueira (vulgo biqueira de aço) - 01



**UNIFORME PARA EMPREGADOS DE MESA****Empregados de mesa:**

- Touca de rede/coifa - 02
- Camisola interior de manga comprida (habitualmente azul escuro) (fardamento inverno) - 03
- Polo Branco de Manga Comprida: (fardamento inverno) - 03
- Camisa branca - 02
- Gravata preta - 02
- Camisola interior de manga curta (habitualmente azul escuro) (fardamento verão) - 03
- Polo Branco de Manga Curta: (fardamento verão) - 03
- Calça preta (fardamento Verão/inverno) - 03
- Casaco agasalho preto (fardamento inverno) - 02
- Avental - 02
- **EPI** - Calçado com proteção na biqueira (vulgo biqueira de aço) Sapato cor preto – 01; Parka com costura termo-seladas – 01

