



INSTITUTO DO EMPREGO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL, IP

## **CADERNO DE ENCARGOS**

**Concurso Publico com Publicação no Jornal Oficial da União Europeia n.º PR 2025210/186**

Aquisição de serviços de fornecimento de refeições e serviço de bar para as unidades orgânicas da Delegação Regional de Lisboa e Vale do Tejo e Serviços Centrais do Instituto do Emprego e Formação Profissional, I.P. (IEFP, I.P.), para o período de 01 de outubro de 2025 a 31 de dezembro de 2026.

**CADERNO DE ENCARGOS****PARTE I****CLÁUSULAS JURÍDICAS****Cláusula 1ª****Objeto**

1. O presente procedimento tem por objeto a aquisição de serviços de fornecimento de refeições e serviço de bar para as unidades orgânicas da Delegação Regional de Lisboa e Vale do Tejo e Serviços Centrais do Instituto do Emprego e Formação Profissional, I.P. (IEFP, I.P.), para o período de 01 de outubro 2025 a 31 de dezembro de 2026, de acordo com os Termos de Referência descritos na parte II do Caderno de Encargos, sendo adotado o procedimento de Concurso Público com Publicação no Jornal Oficial da União Europeia, ao abrigo do disposto no Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua atual vigência, doravante designado por CCP.

**Cláusula 2ª****Preço Base**

1. O preço base da refeição completa (almoço e/ou jantar), com a composição constante do n.º 1 da cláusula 30ª a considerar no âmbito deste procedimento para 15 meses, para a Delegação Regional de Lisboa e Vale do Tejo e Serviços Centrais do IEFP, IP é de 2 515 588,20 € (Dois milhões, quinhentos e quinze mil, quinhentos e oitenta e oito euros e vinte cêntimos) acrescido do IVA;
2. O apuramento do preço base é obtido pelo preço unitário da refeição, constante da proposta adjudicada, multiplicado pelo número de refeições total constante do Anexo I do presente caderno de encargos;
3. O Preço base unitário indicativo para os produtos de bar a considerar em todas as Unidades Orgânicas são os referidos na tabela de produtos de bar, em anexo (anexo IV), sendo de afixação livre.

**Cláusula 3ª****Prazo de Execução**

O prazo de execução inicia-se a **01/10/2025**, e termina a **31/12/2026**, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da vigência do contrato.

**Cláusula 4ª****Local da Prestação dos Serviços**

Os serviços deverão ser prestados nas unidades orgânicas do Instituto do Emprego e Formação Profissional, IP a nível nacional, conforme anexo I do presente caderno de encargos.

**Cláusula 5ª****Pagamentos**

1. Os pagamentos ao adjudicatário efetuam-se de acordo com os seguintes perfis de utilizadores do refeitório:
  - a. Os formandos, através de:
    - i. Senha ou outro sistema alternativo, a debitar ao respetivo local da prestação do serviço, para a refeição completa, conforme definida na cláusula 30ª do presente caderno de encargos;
    - ii. Pagamento em dinheiro, diretamente no ato, para os custos com os complementos e outros produtos consumidos, não incluídos na refeição completa;



- b. Os trabalhadores do IEFP, IP, formadores, prestadores de serviços e outros utilizadores, diretamente no ato, através de pagamento em dinheiro ou outro sistema alternativo, para os custos com a refeição completa e com os complementos e outros produtos consumidos.
2. O valor da refeição completa a pagar pelos utilizadores dos refeitórios, mencionados na alínea b) do número anterior, é o fixado por portaria para a refeição-tipo a fornecer nos refeitórios dos organismos da administração pública destinados a agentes e funcionários, atualmente de 4,90 € (quatro euros e noventa cêntimos), incluindo IVA à taxa legal em vigor.
3. Todos os preços praticados pelo adjudicatário incluem IVA e são previamente autorizados pelo IEFP, IP.

#### **Cláusula 6ª**

##### **Condições de pagamento**

1. A entidade adjudicante efetuará o pagamento das faturas ao adjudicatário, num prazo não superior a 30 dias a partir da data da sua entrada nos seus serviços.
2. A entidade adjudicante obriga-se a pagar ao adjudicatário, mediante fatura mensal referente a cada refeitório, o valor referente às refeições consumidas no mês imediatamente anterior pelos formandos/utilizadores, mencionados na alínea a) do número 1 da cláusula anterior, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
3. O adjudicatário obriga-se a emitir mensalmente à entidade adjudicante, até ao dia 8 do mês seguinte àquele a que diz respeito, a nota de crédito/nota de débito relativa ao número de refeições completas consumidas, pelos utilizadores dos refeitórios mencionados na alínea b) do número 1 da cláusula anterior, correspondente ao diferencial entre o preço pago pelo utilizador (fixado por portaria para a refeição-tipo a fornecer nos refeitórios dos organismos da administração pública) e o valor contratualizado com o IEFP, IP, para a refeição completa, incluindo IVA à taxa legal em vigor.
4. Para efeitos da regularização das faturas referidas no n.º 1 e das notas de crédito/débito mencionadas no n.º 2 da presente cláusula, os Serviços do IEFP, IP, confirmam o número de refeições servidas, solicitando e fundamentando, por escrito, a sua retificação ao adjudicatário sempre que entenda haver motivo para tal.
5. O adjudicatário prestará os esclarecimentos necessários, procedendo à emissão da fatura e/ou nota de crédito corrigida ou poderá, por seu lado, formular reservas à retificação, notificando o IEFP, IP, nos 10 dias úteis subsequentes ao conhecimento daquela.
6. Findo aquele prazo sem que o adjudicatário tenha reclamado, o IEFP, IP, assumirá o silêncio como consentimento e exigirá a substituição da fatura e/ou nota de crédito a que houver lugar.
7. Por seu turno o IEFP, IP, obriga-se a dar resposta às reclamações do adjudicatário, a que se refere o n.º 4, em prazo idêntico.
8. Em caso de discordância sobre o montante indicado nas faturas e/ou nas notas de crédito, o IEFP, IP, efetuará o pagamento relativo ao montante que entende aceitar, sem prejuízo de acerto posterior.
9. O pagamento das faturas apresentadas está dependente do cumprimento, por parte do adjudicatário do conhecimento da situação tributária e contributiva do adjudicatário.
10. Na eventualidade do não cumprimento do prazo referido no número anterior, aplicar-se-á a 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.

#### **Cláusula 7ª**

##### **Obrigações de 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 8ª**

##### **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 da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:
  - a. Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento;
  - b. A entidade adjudicante apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do CCP.

#### **Cláusula 9ª**

##### **Subcontratação**

O adjudicatário não poderá, por qualquer forma, subcontratar terceiras entidades para a realização de tarefas relativas ao objeto do contrato, sem prévio consentimento da entidade adjudicante.

#### **Cláusula 10ª**

##### **Casos Fortuitos ou de Força Maior**

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, designadamente greves ou outros conflitos colectivos de trabalho, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no Contrato.
2. 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 11ª**

##### **Caução para garantir o cumprimento de obrigações**

1. Para garantir o exato e pontual cumprimento de todas as obrigações legais e contratuais, deve ser prestada uma caução no valor de 3% do montante total do preço contratual, que o adjudicatário assume com a celebração do contrato.
2. O adjudicatário deve prestar a caução no prazo de 10 dias a contar da data da notificação.
3. O Adjudicatário deve, no prazo fixado na notificação do ato de adjudicação, a que se refere o artigo 23º do programa de concurso, comprovar que prestou a caução.
4. No prazo de 30 dias úteis contados do cumprimento de todas as obrigações contratuais por parte do adjudicatário, a entidade adjudicante promove a liberação da caução a que se refere o n.º 1.
5. A caução reveste a forma de depósito em dinheiro ou títulos emitidos ou garantidos pelo Estado, ou garantia bancária, ou seguro-caução, a favor do IEFP, I.P.

#### **Cláusula 12ª**

##### **Modos de Prestação**

1. A caução é prestada por depósito em dinheiro ou em títulos emitidos ou garantidos pelo Estado, ou mediante garantia bancária ou seguro-caução.
2. O depósito em dinheiro ou títulos é efectuado em Portugal, em qualquer instituição de crédito, à ordem da entidade que for indicada no programa de concurso, devendo ser especificado o fim a que se destina.
3. Quando o depósito for efectuado em títulos, estes são avaliados pelo respectivo valor nominal, salvo se, nos últimos três meses, a média da cotação na bolsa de valores ficar abaixo do par, caso em que a avaliação é feita em 90% dessa média.
4. O programa de concurso contém os modelos referentes à caução que venha a ser prestada por garantia bancária, por seguro-caução ou por depósito em dinheiro ou títulos.
5. Se a caução for prestada mediante garantia bancária, deve ser apresentado um documento pelo qual o estabelecimento bancário legalmente autorizado assegure, até ao limite do valor da caução, o imediato pagamento de quaisquer importâncias exigidas pelas entidades adjudicante em virtude do incumprimento de



quaisquer obrigações a que a garantia respeita.

6. Tratando-se de seguro-caução, o programa de concurso pode exigir a apresentação da apólice pela qual uma entidade legalmente autorizada a realizar este seguro assuma, até ao limite do valor da caução, o encargo de satisfazer de imediato quaisquer importâncias exigidas pela entidade adjudicante em virtude do incumprimento de quaisquer obrigações a que o seguro respeita.
7. Das condições da garantia bancária ou da apólice de seguro-caução não pode, em caso algum, resultar uma diminuição das garantias da entidade adjudicante, nos moldes em que são asseguradas pelas outras formas admitidas de prestação da caução.
8. Todas as despesas relativas à prestação da caução são da responsabilidade do adjudicatário.
9. As cauções podem ser prestadas por depósito em dinheiro ou em títulos emitidos ou garantidos pelo Estado, ou mediante garantia bancária ou seguro-caução, conforme escolha do adjudicatário e de acordo com um dos modelos constantes dos Anexos IV e IV do Programa de Concurso e que dele fazem parte integrante.

#### **Cláusula 13ª**

##### **Perda da caução**

1. A entidade adjudicante pode considerar perdida a seu favor a caução prestada, independentemente de decisão judicial, nos casos de não cumprimento das obrigações legais, contratuais ou pré-contratuais, pelo adjudicatário.
2. Considera-se também existir perda de caução, quando houver lugar à rescisão do contrato, por qualquer dos fundamentos do caderno de encargos.
3. A perda da caução não prejudica uma eventual acção de indemnização, tendo em vista a reintegração dos prejuízos sofridos.

#### **Cláusula 14.ª**

##### **Preço contratual**

Pelo fornecimento das refeições objeto do contrato, o IEFP, IP, deve pagar ao fornecedor o preço unitário da refeição, constante da proposta adjudicada, multiplicado pelo número de refeições, efetivamente servidas em cada local, aos formandos dos Serviços de Formação Profissional constantes do Anexo I, nas condições previstas na cláusula 5ª do presente caderno de encargos e acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

#### **Cláusula 15ª**

##### **Documentação do Contrato**

1. O adjudicatário obriga-se a entregar toda a documentação necessária para a celebração do contrato, **no prazo de 10 dias** a contar da data da notificação de adjudicação, nomeadamente:
  - a) Declaração emitida conforme modelo constante do Anexo II do Programa de Concurso;
  - b) Documentos comprovativos que não se encontrem nas situações previstas nas alíneas b, d), e) e h) do artigo 55º do CCP;
  - c) Fotocópia do nº de contribuinte ou do cartão de pessoa coletiva, conforme os casos;
  - d) Certidão do registo comercial, onde conste a matrícula e todas as inscrições em vigor, nomeadamente a forma de obrigar;
  - e) Documento comprovativo da prestação da caução;
  - f) Cópias das apólices de seguros de acidentes de trabalho e de responsabilidade civil com respetivos comprovativos de pagamento.
  - g) Comprovativo do Registo Central do Beneficiário Efetivo com indicação do respetivo código de acesso, para cumprimento do disposto no artigo 36.º da Lei n.º 89/2017, de 21 de agosto;



- h) Nos casos em que o valor do contrato a celebrar determine a sua sujeição a fiscalização prévia do Tribunal de Contas, deve o adjudicatário apresentar um plano de prevenção de corrupção e de infrações conexas, salvo se este for uma pessoa singular ou uma micro, pequena ou média empresa, devidamente certificada nos termos da lei.

#### **Cláusula 16ª**

##### **Rescisão do contrato pela entidade adjudicante**

1. A entidade adjudicante, pode rescindir o contrato, logo que se verifique o não cumprimento das condições definidas no presente Caderno de Encargos, ou concretamente, quando ocorram quaisquer das seguintes circunstâncias, por razões imputáveis ao adjudicatário:
  - a) O normal fornecimento das refeições se encontre gravemente prejudicado;
  - b) Diminuição sensível e sistemática da quantidade ou da qualidade dos alimentos e/ou das bebidas;
  - c) Prática de actos dolosos ou negligentes que prejudiquem a quantidade ou qualidade dos produtos fornecidos ou o normal funcionamento do refeitório;
  - d) Obstrução à actuação do serviço ou entidade a quem compete a inspecção, quando esta é realizada nos termos do presente Caderno de Encargos;
  - e) Utilização abusiva ou deterioração anormal das instalações, equipamento e material;
  - f) Não cumprimento das obrigações assumidas em todo o articulado do presente Caderno de Encargos.
2. A rescisão não prejudica o pagamento ao adjudicatário dos serviços já prestados em conformidade com o contrato.

#### **Cláusula 17ª**

##### **Rescisão do contrato, pelo adjudicatário**

1. O adjudicatário poderá rescindir o contrato nos termos previsto neste Caderno de Encargos ou na Lei.
2. A rescisão não poderá afectar os fornecimentos num prazo não inferior a 60 dias úteis a contar da data da notificação.

#### **Cláusula 18ª**

##### **Condições comuns**

1. A rescisão não prejudica quaisquer acções de responsabilidade civil por factos verificados durante o período de vigência do contrato.
2. 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.
3. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando se verificar que o objecto do contrato não corresponde às características e especificações que lhe são atribuídas na proposta e restante documentação apresentada pelo adjudicatário.

#### **Cláusula 19ª**

##### **Resolução do contrato**

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 prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

#### **Cláusula 20ª**

##### **Outros encargos**

1. Todas as despesas derivadas da prestação das cauções são da responsabilidade do adjudicatário.

2. Correm igualmente por conta do adjudicatário as despesas inerentes à elaboração da proposta.

**Cláusula 21ª**  
**Prevalência**

1. Fazem sempre parte integrante do contrato, independentemente da sua redução a escrito:
  - a) O suprimento 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;
  - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
  - c) O presente caderno de encargos;
  - d) A Proposta adjudicada;
  - e) Os esclarecimentos sobre a Proposta adjudicada prestados pelo Adjudicatário.
2. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do Contrato e seus Anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no Artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo Adjudicatário nos termos do disposto no Artigo 101.º desse mesmo diploma legal.
4. Nos termos do art.º 290-A do CCP, será designado um gestor por contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste.

**Cláusula 22ª**  
**Lei Aplicável**

O contrato rege-se pela lei portuguesa.

**Cláusula 23ª**  
**Foro competente**

Para todas as questões emergentes do contrato, será competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Lisboa.

**TERMOS DE REFERÊNCIA**

**PARTE II**

**CLÁUSULAS TÉCNICAS**

**Cláusula 24ª**  
**Objeto**

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas técnicas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a Aquisição de serviços de fornecimento de refeições e serviço de bar para as unidades orgânicas das Delegações Regionais de Lisboa e Vale do Tejo e Serviços Centrais do Instituto do Emprego e Formação Profissional, I.P. (IEFP, I.P.), para o período de 01 de outubro de 2025 a 31 de dezembro de 2026, de acordo com as Cláusulas definidas na PARTE II do presente documento.

**Cláusula 25ª****Condições de fornecimento das refeições e serviço de bar**

1. O número de refeições estimadas, encontram-se definidas, por local, no anexo I do caderno de encargos, bem como os horários de funcionamento do serviço de bar.
2. Sempre que se verifiquem desvios (positivos ou negativos) no fornecimento de refeições por local, acima de 20%, deve ser ajustado o respetivo quadro de pessoal em conformidade e articulação com a entidade adjudicante.
3. As refeições são fornecidas nas condições definidas para cada um dos locais, seja no que se refere ao local de fornecimento, horário e ao número diário estimado de refeições e tendo em atenção a pré-marcação prevista na cláusula 29.ª deste documento.
4. O adjudicatário deve ter em atenção, na gestão do contrato, as situações em que os locais possam necessitar de ver interrompido o fornecimento das refeições, por um período limitado de tempo, nomeadamente por motivos de fecho das instalações devido a férias (aplicável, sobretudo, aos Serviços de Formação Profissional), bem como a eventualidade decorrente de situação extraordinária na sequência da declaração de estado de emergência.
5. As situações que, à priori, se enquadram no referido no número anterior, são devidamente enunciadas no anexo I ao presente documento.

**Cláusula 26ª****Caracterização dos serviços**

1. Este procedimento destina-se ao fornecimento de refeições confeccionadas de acordo com as especificações, a composição e a prestação de serviços associados à “Dieta Geral”, “Dieta ligeira” e “Dieta vegetariana”, conforme anexo II do presente Caderno de encargos.
2. No refeitório, devem estar disponíveis, diariamente, no âmbito das 3 dietas referidas no ponto anterior, pelo menos as alternativas referidas nas alíneas a) a g):
  - a) Pães embalados individualmente, sendo obrigatório um pão escuro (integral/mistura) e com reduzido teor de sal;
  - b) 2 sopas, sendo obrigatório haver diariamente uma de legumes;
  - c) 4 pratos principais, sendo:
    - i. 1 **prato do dia** alternando entre carne e peixe com o prato da dieta;
    - ii. 1 **prato de dieta**, alternando entre carne e peixe com o prato do dia, sendo obrigatoriamente destinado a utilizadores com necessidade de uma alimentação com baixo teor de sal e gordura;
    - iii. 1 **prato de opção vegetariana** de acordo com a Lei n.º 11/2017 de 17 de abril;
    - iv. 1 **prato de opção, típico** da gastronomia portuguesa ou internacional;
  - d) 4 guarnições quentes, sendo:
    - i. 2 de legumes/leguminosas cozinhados (ervilhas, espinafres, lombardo, grelos, couve-flor, brócolos, feijão-verde, macedónia, esparregado, cogumelos, grão, feijão-frade, lentilhas, quinoa, entre outras);
    - ii. 2 à base de hidratos de carbono (batatas, arroz, massa, migas, entre outras);
  - e) 6 variedades de salada (tomate, alface, agrião, cenoura, milho, beterraba, couve-roxa, entre outras);
  - f) 6 sobremesas, sendo:
    - i. 2 de doce e/ou gelado (arroz doce, leite creme, molotoff, mousse de chocolate, bolo de bolacha, baba de camelo, mousse de manga, tarte de maçã, pudim flã, torta de laranja, gelatina de/com frutas, entre outras);



- ii. 1 de fruta cozinhada (puré de maçã, pera em caramelo, banana frita, marmelo assado, entre outras);
  - iii. 1 de fruta da época (abacaxi, tangerina, laranja, kiwi, banana, melão, melancia, morangos, ameixas, pêssegos, uvas, alperces, entre outras);
  - iv. 1 pratinho misto de frutas cortadas da época/salada de fruta
  - v. 1 iogurte (magro, natural ou de aroma);
- g) 1 sumo de fruta do dia.
3. As captações a aplicar são as constantes do anexo III ao presente caderno de encargos.
4. O número total de refeições diárias, em termos previsionais, é o indicado no anexo I ao presente documento. A elaboração das ementas deve respeitar no mínimo os seguintes requisitos:
- a) Elaborar as ementas em conformidade com o modelo definido pela entidade adquirente e apresentá-las para aprovação do responsável que para o efeito seja indicado, até ao dia 15 do mês anterior a que dizem respeito;
  - b) Destaca-se a necessidade de as opções vegetarianas serem programadas sob orientação de técnicos habilitados e tendo em conta a composição da refeição, garantindo a diversidade e a disponibilização de nutrientes que proporcionem uma alimentação saudável e equilibrada;
  - c) Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a captação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção. No sentido de assegurar o fornecimento adequado e equilibrado de refeições vegetarianas são elaboradas captações e fichas técnicas específicas para a opção vegetariana;
  - d) Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre quatro a cinco semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano;
  - e) Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);
  - f) A opção vegetariana que assenta em refeições que não contenham quaisquer produtos de origem animal, deve garantir o valor proteico equivalente em produtos alternativos próprios desta dieta;
  - g) Assegurar a publicitação das ementas no local que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade adquirente;
  - h) Garantir que no plano de ementas 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 (hambúrgues, almôndegas, salsichas, croquetes, rissóis de carne, entre outros);
    - iv. Mínimo semanal de três refeições com base em carne branca (pato, frango, peru, entre outros);
    - v. Mínimo mensal de quatro refeições de bacalhau;
    - vi. Mínimo semanal de um prato de carne, nomeadamente bife, costeletas, escalope, carne estufada ou assada;
    - vii. Máximo de uma refeição semanal utilizando o método de fritura para o conduto, sem prejuízo deste número ser alterado de acordo com as necessidades específicas e por autorização da entidade adquirente;
    - viii. Máximo de três repetições semanais dos géneros utilizados na confeção de legumes cozidos e saladas mistas;
    - ix. Mínimo de duas e máximo de quatro sobremesas doces por semana;
    - x. Máximo de duas vezes por semana de sobremesa composta por iogurte;



- x. Mínimo de três dias de intervalo para a repetição de frutas fornecidas para sobremesa.
5. As ementas do refeitório referentes a cada mês devem ser submetidas à aprovação do IEFP, IP, de acordo com o modelo de ementa-tipo, constante do anexo II ao presente caderno de encargos, até ao dia 15 do mês imediatamente anterior ao da sua aplicação, exceto a que se refere ao 1.º mês da execução do contrato, a qual consta da proposta adjudicada.
6. A prestação serviços deverá assegurar:
- a) Confeção e empacotamento de refeições (quando aplicável);
  - b) Empacotamento de talheres;
  - c) Empacotamento de pão;
  - d) Transporte e entrega das refeições nos locais de consumo (quando aplicável);
  - e) Empratamento, acondicionamento e distribuição das refeições;
  - f) Elaboração e afixação de ementas;
  - g) Colocação de amostras das refeições à entrada do refeitório;
  - h) Limpeza/desinfecção dos refeitórios e bar, recolha, seleção e tratamento de resíduos e lixo;
  - i) Gestão dos processos de cobrança do valor das refeições, de acordo com os procedimentos definidos pelo IEFP, IP;
  - j) Gestão do quadro de pessoal.
7. Deve, ainda, ser garantido, o fornecimento de outros produtos, a confeção de refeições especiais/dias festivos e a prestação de serviços complementares, nomeadamente:
- 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 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 de plástico para acondicionamento de produtos alimentares;
  - p) Embalagens descartáveis para sobremesas, sopas, saladas, pratos entre outros.
8. Poderão ainda ser confeccionadas e servidas refeições especiais para grupos, envolvidos em tarefas ou projetos específicos, com ementas, condições e preços diferenciados dos anteriormente referidos, que serão objeto de acordo, para o efeito, com o IEFP, IP.

**Cláusula 27ª****Preparação e confeção das refeições**

1. As refeições a fornecer são confeccionadas nos locais indicados no anexo I ao presente documento, no respeito pelos seguintes requisitos
  - 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 o Anexo III do presente caderno de encargos;
  - c) Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do Anexo III do presente caderno de encargos;
  - d) Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30% do peso contratado;
  - e) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adquirente, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos;
  - f) Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
  - g) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
  - h) Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas e os locais onde são servidas as refeições (nomeadamente através da utilização do método tradicional e cook-chill);
  - i) Privilegiar a dieta mediterrânica, o respeito pela sazonalidade, optando pelos alimentos da época e dando preferência aos produtos produzidos localmente, valorizando a gastronomia saudável e assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;
  - j) Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adquirente, sempre que por esta seja determinado;
  - k) Garantir a disponibilização dos pratos já confeccionados, e que compõe a ementa do próprio dia num local, para visualização pelos utentes, conforme indicado pelas entidades adquirentes;
  - l) Assegurar a recolha e conservação de amostras preventivas de géneros alimentares pós-confeção que integram as refeições servidas no próprio dia para análises futuras;
  - m) Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 elementos.
2. Sem prejuízo do referido nos números seguintes, as refeições são confeccionadas nas cozinhas existentes nas instalações indicadas para o seu fornecimento.
3. Nas situações em que o local de fornecimento das refeições não possui as condições necessárias à confeção das mesmas, nomeadamente por não existir cozinha, é indicado, *in casu*, o local onde essas refeições são confeccionadas.
4. É da responsabilidade do fornecedor o transporte das refeições referidas no número anterior, desde o local de confeção até ao local de fornecimento.



**Cláusula 28ª****Complementos de refeição**

1. Podem ser colocados à disposição dos utentes do refeitório, para além dos alimentos que integram as ementas, bebidas e outros complementos do agrado dos utilizadores, com exceção do tabaco e, também do álcool, no caso de locais onde exista Formação Profissional e, que constam do anexo I.
2. O fornecimento destes complementos, bem como os respetivos preços, ficam condicionados a aprovação prévia do IEFP, IP.

**Cláusula 29ª****Sistema de fornecimento das refeições**

1. No refeitório as refeições são servidas em regime de “self-service”, sendo os alimentos empratados no momento.
2. A organização do serviço de self do refeitório deve permitir ao utilizador a escolha livre de 1 a 3 guarnições quentes ou frias, servidas como acompanhamento dos pratos, como complemento da refeição ou como componentes adquiridas individualmente.
3. Diariamente é disponibilizado, na linha de self ou em equipamento próprio, um serviço de saladas à escolha do utilizador.
4. No refeitório devem ser disponibilizados carros próprios, em local destinado a esse fim, para recolha de tabuleiros e colocação da louça usada no final da refeição, pelos utilizadores.
5. Existe pré-marcação das refeições, a qual é efetuada no dia anterior ao da refeição durante os períodos de funcionamento de cada refeitório e das 8:30 às 9:30 do próprio dia, nos locais acordados entre o adjudicatário e o IEFP, IP, sendo fornecida uma senha de acordo com o prato escolhido.
6. Nos locais onde são fornecidos jantares, a pré-marcação referida no número anterior deve estender-se ao período de funcionamento do refeitório à hora do jantar, podendo a pré-marcação do jantar ser efetuada, complementarmente, no próprio dia entre as 12:00 e as 14:00h.
7. Deve ser garantido o fornecimento integral, ao longo de todo o período de funcionamento de cada refeitório, dos diferentes pratos e componentes previstos na ementa mensal acordada com os serviços do IEFP, IP, nos termos das cláusulas 26.ª e 36.ª do presente Caderno de encargos.
8. O adjudicatário assegura a afixação das ementas do refeitório, em zonas de circulação dos locais servidos pelos refeitórios.
9. Qualquer componente da refeição completa, referido no n.º 1 da cláusula 31.ª, pode ser adquirido individualmente no refeitório, sendo os respetivos preços fixados por forma a garantir a razoabilidade e a coerência com o custo total da refeição completa e sujeitos a prévia aprovação do IEFP, IP.

**Cláusula 30ª****Composição da refeição completa**

1. A refeição completa servida ao almoço e ao jantar, a que se refere a cláusula 2.ª deste caderno de encargos, inclui 6 itens à escolha entre os produtos disponibilizados diariamente:
  - a) 1 pão à escolha entre as diferentes variedades;
  - b) 1 sopa;
  - c) 1 prato principal;
  - d) 3 acompanhamentos quentes ou frios à escolha;
  - e) 1 sobremesa à escolha entre as variedades constantes da alínea f) do ponto 2 da cláusula 26.ª;
  - f) 1 sumo do dia.
2. O pequeno-almoço completo, a que se refere a cláusula 2.ª deste caderno de encargos, é composto por 4 itens à escolha entre as opções seguintes, constantes da “Dieta Geral”, no respeito pelas capitações indicadas no anexo B e C ao caderno de encargos do Acordo Quadro:
  - a) 1 bebida (leite, leite com chocolate, leite com café, café ou chá);



- b) 1 iogurte de natural ou de aroma;
- c) 1 pão com manteiga, fiambre, queijo, marmelada ou doce;
- d) 1 peça de fruta.

#### **Cláusula 31ª**

##### **Controlo e pagamento**

O adjudicatário destacará elementos do seu pessoal, para assegurar, junto à(s) caixa(s), na(s) linha(s) de *self*, as tarefas de cobrança dos valores devidos e de pré-marcação de refeições.

#### **Cláusula 32ª**

##### **Horário e funcionamento**

1. Os horários de funcionamento dos locais de fornecimento das refeições são os indicados no Anexo I ao presente documento, devendo as refeições iniciar-se logo após a sua abertura e efetuar-se, sem interrupções, durante os períodos aí indicados.
2. O horário de funcionamento dos locais de fornecimento das refeições pode vir a ser alterado, por motivo de necessidade, por parte do IEFP, IP.

#### **Cláusula 33ª**

##### **Refeições do pessoal do adjudicatário**

As refeições do pessoal do adjudicatário só poderão ser tomadas na sala de refeições, fora dos períodos de funcionamento do refeitório.

#### **Cláusula 34ª**

##### **Equipamento**

1. Os concorrentes deverão, antes de apresentarem as suas propostas, tomar conhecimento direto das instalações, dos equipamentos e do material existente, não sendo aceites reclamações posteriores sobre eventuais deficiências na dificuldade de funcionamento.
2. O IEFP, IP, põe à disposição do adjudicatário, nos locais de fornecimento das refeições, o material necessário ao exercício das suas atribuições (móveis, equipamentos, louças, talheres, copos e outros utensílios).
3. Constituem exceção ao mencionado no número anterior as máquinas registadoras necessárias, a colocar em todos os pontos de pagamento pelos utilizadores, que são da responsabilidade do concessionário e devem obedecer aos requisitos legais em vigor no que respeita à emissão de faturas eletrónicas válidas para efeitos fiscais, sendo propriedade do adjudicatário.
4. O início e o fim da exploração serão precedidos de inventário efetuado em simultâneo pelo adjudicatário e pela entidade adjudicante.
5. Os equipamentos identificados no inventário realizado no início da exploração como obsoletos ou deteriorados a ponto de porem em risco o normal funcionamento dos refeitórios, serão substituídos ou reparados pela entidade adjudicante.

#### **Cláusula 35ª**

##### **Quadro do pessoal**

1. É da responsabilidade do adjudicatário manter o quadro de pessoal necessário a uma correta prestação do serviço, de acordo com a sua proposta, considerando-se que, no mínimo, deverá ter a constituição referida, para cada local, no Anexo I ao presente documento, devendo o serviço de bar sempre que possível ser assegurado pelos mesmo funcionários de fornecimento de refeições.
2. O adjudicatário deve também assegurar o apoio técnico de nutricionista(s) na estruturação das ementas a adotar, nos termos do previsto na alínea b) do número 1 da cláusula 27.ª deste documento, tendo em vista garantir o cumprimento dos princípios de uma alimentação saudável e equilibrada, bem como a sua adequação às necessidades e interesses dos utilizadores do refeitório.
3. O adjudicatário obriga-se ainda a cumprir o estipulado no artigo relativamente ao pessoal afeto à atividade de cada um dos locais, os seguintes requisitos:



- a) Entrega do mapa de pessoal a afetar ao fornecimento de refeições confeccionadas, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do serviço;
- b) Garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem prévio acordo da entidade adquirente, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso;
- c) 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. Empregada de refeitório.

### **Cláusula 36ª**

#### **Gestão do pessoal**

1. O adjudicatário é responsável pela formação, disciplina e boa apresentação de todo o seu pessoal. A formação das equipas deve incluir, entre outras, as seguintes temáticas:
  - a. pré-requisitos e implementação do sistema HACCP;
  - b. código de boas práticas; boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
  - c. segurança no trabalho (emergência e SCIE);
  - d. utilização de equipamentos;
  - e. relacionamento interpessoal;
  - f. controlo de alergénios;
  - g. alimentação saudável e sustentável.
2. O pessoal deve usar farda de trabalho adequada, completa (incluindo proteção para o cabelo e calçado), e exclusiva para a atividade desenvolvida na unidade, de acordo com a legislação em vigor, competindo ao adjudicatário fornecer os fardamentos.
3. Todo o pessoal que manipula e prepara os alimentos tem que evidenciar uma escrupulosa higiene pessoal (ex: unhas cortadas e limpas, cabelos limpos e curtos ou apanhados).
4. Durante o período de funcionamento do refeitório, o pessoal deve ser portador de cartão de identificação.
5. O adjudicatário obriga-se a substituir qualquer elemento do seu pessoal, mediante pedido fundamentado do IEFP, IP.
6. O adjudicatário obriga-se a efetuar e manter o seu pessoal seguro contra acidentes de trabalho e com seguro de

responsabilidade civil, informando o IEFP, IP, do número da [s] respetiva [s] apólice [s].

7. O presente artigo rege-se pelo disposto nos artigos 285º e seguintes do Código do Trabalho

#### **Cláusula 37.ª**

##### **Regime dos trabalhadores afetos à prestação de serviços**

1. Por remissão do n.º 2 do artigo 451.º do CCP, o regime dos trabalhadores afetos à concessão previsto no artigo 419.º-A do CCP é aplicável às prestações de serviços.
2. Impõe-se que os trabalhadores afetos a concessões/prestações de serviços, que não executem tarefas ocasionais ou serviços específicos e não duradouros no âmbito da execução da concessão/serviço, prestem a sua atividade em regime de contrato de trabalho.
3. Estes contratos de trabalho deverão ser sem termo em concessões/prestações de serviço cujo prazo de duração seja superior a 1 (um) ano [com exceção de trabalhadores com contrato a termo de substituição celebrado nas situações previstas nas alíneas a) a d) do n.º 2 do artigo 140.º do Código do Trabalho] ou a termo não inferior ao prazo da concessão/prestação de serviço em concessões/serviços cujo prazo seja igual ou inferior a 1 (um) ano.
4. A violação do disposto no artigo 419.º-A do CCP, relativo à obrigação de existência de contrato de trabalho para os colaboradores do adjudicatário afetos às concessões e às prestações de serviços incide numa contraordenação muito grave [alínea f) do artigo 456.º].

#### **Cláusula 38ª**

##### **Guarda e utilização das instalações e dos equipamentos**

1. O adjudicatário é responsável pela guarda e pela correta utilização das instalações e equipamentos que lhe forem confiados, respeitando as instruções de funcionamento ou as que lhe sejam dadas pelo IEFP, IP, bem como, e em especial, as regras de segurança aplicáveis.
2. É da responsabilidade do adjudicatário suportar os encargos associados à manutenção do equipamento propriedade do IEFP, IP que seja disponibilizado para utilização pelo cocontratante nas suas instalações.
3. O bom estado dos equipamentos é aceite pelo adjudicatário, à data da realização do inventário previsto no n.º 4 da Cláusula 34.ª do presente caderno de encargos através de um auto de verificação assinado por adjudicante e adjudicatário passando, a partir desse momento, o adjudicatário a assumir a responsabilidade da manutenção dos equipamentos.
4. É da responsabilidade do adjudicatário suportar os encargos associados ao fornecimento de energia, gás e água na armazenagem, preparação e distribuição de refeições, quando essas atividades sejam realizadas nas instalações propriedade do IEFP, IP, sempre que estas possuam contadores autónomos que permitam contabilizar os gastos do fornecedor.
5. Quando se verificar num inventário, a falta de qualquer equipamento ou material, designadamente no que concerne à palamenta de cozinha e serviço [tachos, frigideiras, conchas, etc.] e à palamenta usada pelos utilizadores [pratos, copos, talheres, etc.], este será repostado pelo adjudicatário, sempre que não se deva ao desgaste normal, sob pena de ser deduzido na faturação em débito.

#### **Cláusula 39ª**

##### **Higiene e limpeza**

1. O adjudicatário obriga-se a manter, permanentemente, em boas condições de higiene e limpeza as instalações, equipamento e material que lhe forem confiados.
2. Sem prejuízo dos requisitos de higiene e limpeza a concretizar, desenvolver ou a complementar em virtude das particularidades das necessidades aquisitivas da entidade adjudicante, o adjudicatário deve cumprir, no mínimo, o seguinte:
  - a. Garantir uma periodicidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à entidade adjudicante;
  - b. Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfecção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adjudicante, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados;
  - c. Elaborar mensalmente um plano de limpeza e higienização das instalações [nomeadamente cozinhas, refeitórios e instalações de bar] 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;



- d. Arrumação, limpeza, desinfecção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a entidade adquirente e com utilização de produtos e meios próprios;
  - e. Garantir a limpeza de chaminés, condutas, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão bem como a limpeza de pavimentos, paredes, tetos, refeitórios e palamenta sempre que exigido pela entidade adjudicante e previsto no contrato;
  - f. No contexto da pandemia COVID19, os estabelecimentos de restauração e bebidas pelas suas características podem ser locais de transmissão da infeção por SARS-CoV-2, quer por contacto direto, como por contacto indireto. Estes espaços têm elevada circulação de pessoas, que durante o período de consumo de comida e/ou bebidas estarão sem máscara e em contacto com superfícies, como a mesa. Como tal, os cuidados de higiene devem ser reforçados, em sintonia com as recomendações emanadas pela Direção Geral de Saúde e o Plano de Contingência do IEFP, para assegurar a minimização da transmissão da doença.
3. Os artigos e serviços necessários para a higiene, lavagem e limpeza são a expensas do adjudicatário, devendo ser produtos homologados para o fim a que se destinam e permanecer no local próprio, separados dos produtos alimentares.
4. A obrigação a que se refere esta cláusula inclui todas as superfícies normalmente acessíveis, nomeadamente, chão, paredes, portas, janelas, vidros interiores e sistemas de exaustão de fumos, para o que deve ser definido um plano de limpeza e higienização de forma a contemplar a globalidade das instalações e equipamentos, frequência e métodos utilizados.
5. O adjudicatário deve assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos da atividade associada ao fornecimento de refeições confeccionadas e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem.

#### **Cláusula 40.ª**

##### **Circulação de pessoas e viaturas**

O adjudicatário deve respeitar as normas em vigor no IEFP, IP, relativas à circulação de pessoas e viaturas, nomeadamente através da disponibilização dos dados de identificação dos seus trabalhadores e fornecedores junto da equipa de segurança afeta a cada edifício do IEFP, IP.

#### **Cláusula 41.ª**

##### **Transporte de géneros**

No transporte de géneros, da responsabilidade do adjudicatário, devem ser escrupulosamente cumpridas as condições instituídas pela legislação em vigor e pelas regras de boas práticas de higiene, nomeadamente no que respeita às temperaturas referentes aos alimentos transportados quentes e aos transportados refrigerados.

#### **Cláusula 42.ª**

##### **Qualidade dos alimentos e bebidas**

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 IEFP, IP, 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. 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 o transporte das refeições para o local onde serão servidas e indicado pelas entidades 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 refeitórios 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 aos dias e horários definidos pelas entidades adjudicante;
  - g. Suportar os encargos associados à manutenção do equipamento propriedade da entidade adjudicante que seja disponibilizado para utilização pelo cocontratante nas suas instalações;
  - h. Garantir a disponibilização de livro de reclamações no local onde são servidas as refeições confeccionadas;
  - i. 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. Os produtos rejeitados devem ser imediatamente identificados e segregados para um local próprio para esse fim, de forma a evitar a contaminação cruzada com outros produtos alimentares, devendo ser enviada amostra, para análise em laboratório competente, sempre que seja considerado pertinente.
4. No caso de se verificar uma doença de origem alimentar (intoxicação, infeção ou outra) como resultado da ingestão de alimentos ou bebidas servidas nos locais de fornecimento das refeições, o adjudicatário é responsável pelo ressarcimento integral de todos os prejuízos daí emergentes e indemnizações, a que possa haver lugar.

#### **Cláusula 43.ª**

##### **Requisitos de natureza ambiental**

É obrigatório por parte do adjudicatário o cumprimento dos seguintes requisitos /especificações no âmbito da Resolução do Conselho de Ministros n.º 132/2023, publicada em Diário da República, 1ª Série de 25 de outubro que define os critérios ecológicos aplicáveis à celebração de contratos por parte das entidades da administração direta e indireta do Estado, nomeadamente:

- a) Assegurar a recolha seletiva, transporte e despejo dos desperdícios e resíduos da atividade para posterior tratamento e reciclagem;
- b) Utilização de métodos e estratégias que permitam evitar o desperdício alimentar;
- c) Utilização de produtos produzidos em conformidade com requisitos de rótulos ecológicos e/ou que apresentem rótulo biológico nacional ou europeu (por exemplo o Rótulo Ecológico da UE), ou equivalente;
- d) Deter plano de recolha, seleção e tratamento de resíduos.

#### **Cláusula 44.ª**

##### **Fiscalização do contrato**

1. A fiscalização do cumprimento do contrato pode ser efetuada diretamente, por um Serviço do IEFP, IP, a designar, ou através de entidade independente contratada pelo IEFP, IP, cuja identidade será dada a conhecer ao adjudicatário.
2. Ao serviço ou entidade fiscalizadora compete nomeadamente:
- a) Assistir à pesagem dos artigos, ao serviço de refeições e, de um modo geral, efetuar as diligências necessárias ao conhecimento das condições em que são feitas a confeção, o transporte e o fornecimento.
  - b) Verificar as condições de higiene e as práticas relativamente à organização dos locais de manipulação e preparação dos alimentos, higiene pessoal e circuitos limpos e sujos, de forma a identificar a possibilidade de contaminações cruzadas (isto é, de contaminações dos géneros alimentícios já confeccionados, por outros crus ou por utensílios a estes destinados);
  - c) Verificar do cumprimento das ementas acordadas;
  - d) Assistir aos inventários;
  - e) Avaliar as reclamações dos utilizadores e, caso as considere procedentes, providenciar junto do adjudicatário para que sejam satisfeitas e não se repitam as causas que as originaram;
  - f) Apresentar as reclamações não resolvidas, propondo soluções;
  - g) Rejeitar os géneros alimentares que não estejam nas devidas condições, que deverão de imediato, ser substituídos pelo adjudicatário de modo a não prejudicar a qualidade da confeção nem a prestação atempada do serviço;
  - h) O IEFP, IP, exige que o adjudicatário proceda à recolha de amostras testemunho dos alimentos que constituem as diversas refeições, em recipiente esterilizado, guardadas a 4°C durante um período de três dias;



- i) Sem detrimento do previsto na alínea anterior, o IEFP, IP, reserva-se o direito de colher amostras dos alimentos para análise em laboratório competente.
3. O adjudicatário obriga-se a disponibilizar ao IEFP, IP, os relatórios de segurança e qualidade alimentar, com uma periodicidade quadrimestral, no mínimo de três relatórios anuais, a executar no âmbito das obrigações, por forma a informar dos resultados das análises e inspeções por si efetuadas, interna ou externamente, aos diferentes refeitórios objeto do presente procedimento, em especial no que respeita aos seguintes parâmetros:
- a) Higiene das instalações, dos equipamentos e utensílios, do pessoal e na preparação dos alimentos;
  - b) Conservação e distribuição dos géneros alimentares e dos alimentos preparados;
  - c) Géneros não alimentares, em termos da existência de fichas técnicas e de segurança e de produtos não homologados, bem como do local de armazenagem específico para este tipo de produtos;
  - d) Análise microbiológica dos pratos, das saladas, das superfícies e das zaragatoas das mãos;
  - e) Cumprimento do HCCP;
  - f) Circuito dos lixos.

#### **Cláusula 45.ª**

##### **Despesas de funcionamento**

São suportadas pelo adjudicatário todas as despesas necessárias com consumíveis (produtos de limpeza) e equipamentos necessários à correta prestação dos serviços de fornecimento de refeições confeccionadas, exceto as relativas ao acesso à rede de comunicações (telefone, internet), as quais são suportadas pelo IEFP, IP, bem como as relativas ao fornecimento de água, eletricidade e gás, sempre que não existam contadores autónomos.

##### **Em anexo:**

**Anexo I – Número de refeições estimadas, tipologias de serviço, moradas da prestação de serviços e de faturação - por local.**

**Anexo II – Modelo de ementa-tipo**

**Anexo III – Tabela de Capitações**



**Anexo I**

**Número de refeições estimadas, tipologias de Serviço e moradas da prestação de serviços e de faturação**

**Anexo II – Modelo de ementa-tipo**





**Anexo III – Tabela de Capitações**