

CONCURSO PÚBLICO

Com publicação no Jornal Oficial da União Europeia

Aquisição de Refeições Confeccionadas para os
Estabelecimentos Integrados do ISS, I.P.

CADERNO DE ENCARGOS

NPD 2225002191

PARTE I - CLÁUSULAS GERAIS.....	3
1. OBJETO	3
2. DESIGNAÇÃO DO PROCEDIMENTO E NÚMERO DE PROCESSO DE DESPESA	3
3. CONTRATO	3
4. PARTES CONTRATANTES.....	4
5. ALTERAÇÕES RELATIVAS AO ADJUDICATÁRIO/COCONTRATANTE	4
6. NOTIFICAÇÕES E COMUNICAÇÕES.....	4
7. CONTAGEM DOS PRAZOS	4
8. PRAZO DE EXECUÇÃO	4
9. PREÇO BASE	4
10. PREÇO CONTRATUAL	5
11. FATURAÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	5
12. PAGAMENTOS EM ATRASO E MORA NO PAGAMENTO	6
13. OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE/CONTRAENTE PÚBLICO	6
14. OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO/COCONTRATANTE.....	6
15. SEGUROS.....	7
16. CONFIDENCIALIDADE E DEVER DE SIGILO	8
17. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS	8
18. CAUÇÃO	10
19. PENALIDADES CONTRATUAIS	10
20. RESOLUÇÃO CONTRATUAL POR PARTE DA ENTIDADE ADJUDICANTE/CONTRAENTE PÚBLICO	11
21. RESOLUÇÃO CONTRATUAL POR PARTE DO ADJUDICATÁRIO/COCONTRATANTE	12
22. FORÇA MAIOR	12
23. ALTERAÇÕES AO CONTRATO	13
24. RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS	13
25. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL	13
26. GESTOR DO CONTRATO	13
27. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL.....	13
PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS.....	15
1. LOCAL E FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES CONFECCIONADAS	15
2. REQUISITOS GERAIS DO FORNECIMENTO	15
3. REQUISITOS NA ELABORAÇÃO DE EMENTAS	18
4. REQUISITOS DE HIGIENE E LIMPEZA	19
5. REQUISITOS DO PESSOAL AFETO À ATIVIDADE.....	19
6. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	21
7. QUALIDADE DOS ALIMENTOS E BEBIDAS.....	21
8. ANEXOS:.....	22

PARTE I - CLÁUSULAS GERAIS

1. OBJETO

O contrato a celebrar no âmbito do presente procedimento tem por objeto a aquisição de refeições confeccionadas para os Estabelecimentos Integrados do ISS, I.P., 2026 – 2028, nos termos previstos e definidos nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos e demais anexos.

2. DESIGNAÇÃO DO PROCEDIMENTO E NÚMERO DE PROCESSO DE DESPESA

O presente procedimento tem a seguinte designação: Aquisição de Refeições Confeccionadas para os Estabelecimentos Integrados do ISS, I.P. 2026 – 2028, a que corresponde o NPD 2225002191

3. CONTRATO

3.1 O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar.

3.2 O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:

- a) O clausulado contratual, incluindo os ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (CCP) e aceites pelo adjudicatário, nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal;
- b) O suprimento de erros e omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que aqueles tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar, nos termos do disposto do artigo 50.º do CCP;
- c) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
- d) O presente caderno de encargos;
- e) A proposta adjudicada;
- f) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

3.3 Em caso de divergência entre os documentos referidos nas alíneas b) a f) do Ponto 3.2., a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

3.4 Em caso de divergência entre os elementos referidos nas alíneas b) a f) do Ponto 3.2 e o clausulado do contrato, 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.

3.5 Quando não tenha sido exigida a redução do contrato a escrito, entende-se que o contrato resulta da conjugação do caderno de encargos com o conteúdo da proposta adjudicada, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 95.º do CCP.

4. PARTES CONTRATANTES

4.1 As partes contratantes são:

- a) O Instituto da Segurança Social, I.P. enquanto Entidade Adjudicante/Contraente Público, adiante designado por ISS, I.P.;
- b) O Adjudicatário, enquanto cocontratante.

4.2 Os contraentes far-se-ão representar na assinatura do contrato pelos seus representantes legais ou pessoas mandatadas para o efeito.

5. ALTERAÇÕES RELATIVAS AO ADJUDICATÁRIO/COCONTRATANTE

O Adjudicatário/cocontratante deverá informar a entidade adjudicante/contraente público das alterações verificadas durante a execução do contrato, referentes a:

- a) Poderes de representação no contrato celebrado para a aquisição dos serviços;
- b) Nome ou denominação social;
- c) Endereço ou sede social;
- d) Quaisquer outros factos que alterem de modo significativo a sua situação.

6. NOTIFICAÇÕES E COMUNICAÇÕES

As notificações e comunicações a realizar no âmbito da execução contratual são efetuadas nos termos dos artigos 467.º, 468.º e 469.º do CCP.

7. CONTAGEM DOS PRAZOS

A contagem dos prazos rege-se pelo disposto nos artigos 470.º e 471.º do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, alterado pela Lei n.º 30/2021, de 21 de maio na sua atual redação e, supletivamente, nos termos do Código do Procedimento Administrativo.

8. PRAZO DE EXECUÇÃO

- 8.1 A execução do contrato terá a duração máxima prevista de 36 meses, com data de início prevista a 01/01/2026 e termo a 31/12/2028.
- 8.2 O termo do prazo de execução não poderá ultrapassar a data de 31/12/2028.

9. PREÇO BASE

- 9.1 O preço base do procedimento é de 728.145,12€ (setecentos e vinte e oito mil, cento e quarenta

e cinco euros e doze cêntimos), ao qual acrescerá IVA à taxa legal em vigor.

- 9.2 Os preços constantes da proposta são indicados em algarismos e não incluem o IVA.
- 9.3 O preço base inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante.

10. PREÇO CONTRATUAL

- 10.1 Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato a celebrar, a entidade adjudicante/contratante público pagará ao adjudicatário/cocontratante os bens efetivamente entregues de acordo com o preço unitário, indicado na proposta, até ao limite máximo do valor global da proposta, ao qual acresce IVA à taxa legal em vigor.
- 10.2 Os preços deverão ser apresentados com 2 (duas) casas decimais, pelo que deverá considerar-se a regra geral dos arredondamentos. A título de exemplo, € 0,4444 arredondará para € 0,44, enquanto, a partir de € 0,4455 arredondará para €0,45.
- 10.3 O preço unitário deve ser apresentado até às 2 (duas) casas decimais e o preço global até às 2 (duas) casas decimais, sendo que o arredondamento só ocorre no valor global.
- 10.4 Durante a vigência do presente contrato não haverá lugar à revisão do preço contratualizado.
- 10.5 O preço contratual inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante/contratante público, incluindo despesas de alojamento, alimentação, deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
- 10.6 O preço inclui ainda todos os encargos com a logística de entrega ou devolução dos bens (embalagem, carga, transporte, descarga e recolha de recipientes vazios nas instalações correspondentes).

11. FATURAÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 11.1 O Adjudicatário/cocontratante deve proceder ao envio das faturas para o Departamento de Gestão e Controlo Financeiro, sito na Avenida 5 de Outubro, n.º 175, 1069-451 Lisboa, ou emitir faturas eletrónicas, em conformidade com as disposições legais que regulamentam a realização e processamento de despesas na Administração Pública.
- 11.2 O Adjudicatário/ cocontratante deverá proceder à emissão de uma fatura mensal, correspondente aos bens efetivamente entregues em cada Estabelecimento Integrado, mencionando o NPD, n.º da encomenda e n.º do compromisso.
- 11.3 O pagamento será efetuado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a receção das

respetivas faturas pela entidade adjudicante/ contraente público, através de emissão de cheque ou transferência bancária.

- 11.4 As faturas só poderão ser emitidas após o vencimento da obrigação a que se referem.
- 11.5 Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante/ contraente público, quanto aos valores ou quantidades indicadas nas faturas, deve este comunicar ao Adjudicatário/cocontratante, no prazo de 15 (quinze) dias, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando aquele obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à retificação da fatura.

12. PAGAMENTOS EM ATRASO E MORA NO PAGAMENTO

- 12.1 Consideram-se pagamentos em atraso os valores faturados não quitados e que permaneçam nessa situação por mais de 90 (noventa) dias.
- 12.2 Em caso de mora por parte do ISS, I.P. no cumprimento das obrigações de pagamento, tem o adjudicatário/cocontratante direito a juros de mora sobre o montante em dívida, à taxa legalmente fixada para o efeito, pelo período correspondente à mora.
- 12.3 A mora está sujeita aos regimes consagrados no Decreto-Lei n.º 127/2012, de 21 de junho, na sua atual redação, e no Decreto-Lei n.º 62/2013, de 10 de maio.

13. OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE/CONTRAENTE PÚBLICO

Constituem obrigações do ISS, I.P.:

- a) Promover o acesso e comunicabilidade necessários à boa execução do serviço/ entrega dos bens;
- b) Prestar, em tempo útil, os necessários esclarecimentos ao Adjudicatário/ cocontratante;
- c) Informar o Adjudicatário/cocontratante sempre que tenha conhecimento prévio de algum evento que possa causar impacto no serviço ao prestar/ entrega dos bens;

14. OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO/COCONTRATANTE

- 14.1 Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o Adjudicatário/cocontratante as seguintes obrigações principais:
- a) Assegurar a boa execução do contrato, de modo a garantir a execução dos serviços/ entrega dos bens, de acordo com o caderno de encargos e respetivas cláusulas técnicas;
 - b) Fornecer os bens/ prestar os serviços conforme as características técnicas e requisitos constantes do presente caderno de encargos

- c) Assegurar o cumprimento dos prazos estabelecidos;
 - d) Conservar pelos períodos legalmente exigidos pela legislação portuguesa e comunitária, os documentos comprovativos de todos os atos relacionados com o presente procedimento.
 - e) Cumprir com o Regulamento Geral de Proteção de Dados, quanto ao tratamento de dados e confidencialidade do prestador de serviços e recursos humanos que irão tratar da informação obtida com os serviços a prestar/ bens a entregar;
 - f) O adjudicatário/cocontratante garantirá o sigilo quanto a informações que venha a ter conhecimento relacionadas com o ISS, I.P., devendo adotar medidas para que os seus técnicos cumpram com o dever de sigilo e confidencialidade no tratamento de dados.
 - g) Exclui-se do dever de sigilo a informação e documentação que, comprovadamente, forem do domínio público, que o ISS, I.P. seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes;
 - h) Certificar-se que os recursos afetos à prestação do serviço se comprometem a observar o integral cumprimento das regras das boas práticas de ambiente, segurança e higiene no trabalho;
 - i) Responsabilizar-se pelos prejuízos causados ao ISS, I.P. seus colaboradores e terceiros;
 - j) Proceder à comunicação de toda e qualquer situação que interfira com a qualidade do serviço prestado;
- 14.2 A título acessório, o adjudicatário/cocontratante fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios, humanos, materiais e informáticos, que sejam necessários e adequados à boa prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

15. SEGUROS

- 15.1 É da responsabilidade do Adjudicatário/cocontratante a cobertura de riscos causados ao ISS, I.P. ou a terceiros pelo exercício da sua atividade ou dos seus trabalhadores, através de apólice de seguros de acidentes de trabalho, seguro de responsabilidade civil, danos patrimoniais e demais seguros legalmente obrigatórios para a execução do serviço, sendo que o ISS, I.P. pode exigir, em qualquer momento, cópias e recibos de pagamento das apólices suprarreferidas.
- 15.2 Todas as apólices de seguro e respetivas franquias constituem encargo único e exclusivo do Adjudicatário/cocontratante, devendo os contratos de seguro ser celebrados com entidade seguradora legalmente autorizada para o exercício da atividade em Portugal.

16. CONFIDENCIALIDADE E DEVER DE SIGILO

- 16.1 O adjudicatário/cocontratante obriga-se a guardar sigilo sobre toda a informação, conteúdo das bases de dados e documentação relativa ao ISS, IP de que possa ter conhecimento no decurso da execução do contrato, nos termos legalmente previstos, designadamente, no Regulamento Geral de Proteção de Dados, relativa à proteção de dados pessoais.
- 16.2 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.
- 16.3 Para a eficaz aplicação do Regulamento Geral de Proteção de Dados, Adjudicatário/cocontratante compromete-se a realizar as ações necessárias ao seu cumprimento por parte dos respetivos trabalhadores, que participam nas operações de tratamento.
- 16.4 Exclui-se do dever de sigilo a informação e a documentação que, comprovadamente, forem do domínio público, ou que o adjudicatário/cocontratante esteja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
- 16.5 Em especial, o adjudicatário/cocontratante obriga-se a:
- a) Respeitar a confidencialidade sobre todos os dados disponibilizados no âmbito da prestação de serviços/ entrega de bens;
 - b) Remover e destruir, no termo da execução da prestação de serviços, todo e qualquer tipo de registo (digital ou em papel) relacionado com o serviço prestado;
 - c) Garantir que terceiros, sobre a direta responsabilidade do adjudicatário, ou outros, afetos à prestação de serviços respeitem os deveres referidos;
 - d) Entregar, até ao início da prestação de serviços, declarações de confidencialidade e de ausência de conflito de interesses subscritas pelos recursos que irá afetar à prestação de serviços.

17. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

- 17.1 O ISS, IP é o responsável pelo tratamento dos dados pessoais objeto de tratamento no âmbito do presente caderno de encargos
- 17.2 O ISS, IP compromete-se a adotar as medidas técnicas e organizacionais pertinentes para garantir um nível de segurança dos dados pessoais adequado ao risco, bem como contra destruição, perda, alteração, divulgação não autorizada, acesso acidental ou legal
- 17.3 Qualquer acesso que o Adjudicatário/cocontratante venha a ter relativamente a quaisquer dados

personais sob responsabilidade do contraente público apenas pode ocorrer para os fins constantes no presente caderno de encargos e por conta e de acordo com as instruções da Entidade Adjudicante/Contraente Público e nos termos da legislação aplicável à proteção de dados pessoais

- 17.4 O Adjudicatário/cocontratante não pode proceder à reprodução, gravação, cópia ou divulgação dos dados pessoais para outros fins que não constem no presente caderno de encargos, comprometendo-se ainda ao seguinte:
- a) Respeitar integralmente o disposto na legislação europeia aplicável à proteção de dados pessoais e em qualquer outra legislação que a substitua e/ou venha a ser aplicável a esta matéria;
 - b) Cumprir rigorosamente as instruções da Entidade Adjudicante/Contraente Público no que diz respeito ao acesso, registo, transmissão ou qualquer outra operação de tratamento de dados pessoais;
 - c) Tratar os dados pessoais de forma lícita e com respeito pelo princípio da boa-fé, utilizando-os exclusivamente para as finalidades a que se reporta o Contrato, não podendo ser posteriormente tratados de forma incompatível com tais finalidades;
 - d) Implementar as medidas técnicas e organizativas para proteger os dados contra destruição acidental ou ilícita, perda acidental, alterações, difusão ou acesso não autorizados, e contra qualquer outra forma de tratamento ilícito dos mesmos dados pessoais;
 - e) Comunicar de imediato à Entidade Adjudicante/Contraente Público quaisquer reclamações ou questões colocadas pelos titulares dos dados pessoais.
- 17.5 O Adjudicatário/cocontratante obriga-se a manter os dados pessoais estritamente confidenciais, sendo responsável pela confidencialidade e utilização dos dados pessoais por parte dos respetivos trabalhadores, outros colaboradores ou subcontratados, assegurando que todos os seus trabalhadores estão sujeitos a obrigações legais de confidencialidade, ou assumiram um compromisso de confidencialidade.
- 17.6 Se quaisquer dados se perderem ou forem danificados no âmbito da execução da prestação de serviços, por causas imputáveis ao adjudicatário, este compromete-se a adotar as medidas que forem necessárias com vista à recuperação dos dados, sem quaisquer custos adicionais para a Entidade Adjudicante/Contraente Público
- 17.7 O Adjudicatário/cocontratante obriga-se a ressarcir a Entidade Adjudicante/Contraente Público por todos os prejuízos em que este venha a incorrer em virtude da utilização ilegal e/ou ilícita dos dados referidos, nomeadamente por indemnizações e despesas em que tenha incorrido na sequência de reclamações/violação de dados ou processos propostos pelos titulares dos dados contra a Contraente Público, bem como por taxas, coimas e multas que tenha de pagar.

18. CAUÇÃO

- 18.1 Para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o adjudicatário deve prestar uma caução no valor de 5% do preço contratual, com exclusão do IVA.
- 18.2 Cumpridas todas as obrigações contratuais por parte do Adjudicatário/cocontratante, o ISS, I.P. promove a liberação da caução nos termos do disposto no artigo 295.º do CCP.
- 18.3 O ISS, I.P. 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.
- 18.4 Considera-se também existir perda da caução, quando houver lugar à resolução sancionatória do contrato, por qualquer um dos fundamentos previstos no presente caderno de encargos.
- 18.5 A perda da caução não prejudica eventual ação de indemnização, tendo em vista a reintegração dos prejuízos sofridos.
- 18.6 A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o Adjudicatário/cocontratante na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 15 (quinze) dias após a notificação do ISS, I.P. para esse efeito, nos termos do artigo 296º do CCP.

19. PENALIDADES CONTRATUAIS

- 19.1 No caso de incumprimento das obrigações contratuais por razões imputáveis ao adjudicatário/cocontratante, aplicar-se-ão as penalidades contratuais definidas no ponto infra, nos termos do disposto nos artigos 329.º, 444.º e 451.º do CCP e nos seguintes termos:
- a) Sempre que se verifique a suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário/ cocontratante, este fica sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente ao valor das refeições em falta e indemnizará a entidade adjudicante/ contraente público das despesas eventualmente realizadas com o funcionamento de alimentação de substituição.
 - b) Sempre que se verifique que a qualidade das refeições não corresponde ao contratado, a entidade adjudicante/ contraente público, pode exigir o não pagamento da totalidade das refeições encomendadas nesse dia e compensará o ISS, I.P. do prejuízo causado, suportando todas as despesas inerentes à refeição em causa.
 - c) Caso o adjudicatário/ cocontratante não proceda ao cumprimento da obrigação a que se reporta o ponto 5.3 das Clausulas Técnicas do presente caderno de encargos, será aplicada uma sanção de natureza pecuniária de 25,00€ por cada dia de atraso até ao cumprimento da obrigação em causa.

- 19.2 Qualquer incumprimento e/ou cumprimento defeituoso que não se subsuma nas alíneas anteriores, será aplicada uma sanção de natureza pecuniária no valor de 2% do preço contratual por situação de incumprimento e/ou cumprimento defeituoso e até ao cumprimento integral das obrigações constantes do caderno de encargos.
- 19.3 Na determinação da gravidade do incumprimento, o ISS, I.P. tem ainda em consideração a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e consequências do incumprimento.
- 19.4 A aplicação de sanções de natureza pecuniária não obsta a que o ISS, I.P. exija uma indemnização pelos danos decorrentes do incumprimento contratual.
- 19.5 O valor acumulado das sanções de natureza pecuniária não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato prevista no capítulo seguinte.
- 19.6 Nos casos em que seja atingido o limite previsto no número anterior e o Contraente público decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30%.

20. RESOLUÇÃO CONTRATUAL POR PARTE DA ENTIDADE ADJUDICANTE/CONTRAENTE PÚBLICO

- 20.1 Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o ISS, I.P. pode resolver o contrato a título sancionatório, no caso de o Adjudicatário/cocontratante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos, os quais configuram incumprimento definitivo do contrato:
- a) Falhas que ponham em causa a missão do serviço público;
 - b) Incumprimento de qualquer obrigação contratual que ponha irremediavelmente em causa a manutenção do contrato;
 - c) Violação, de forma grave ou reiterada de qualquer das obrigações que lhe foram atribuídas no âmbito do contrato a celebrar e do presente caderno de encargos.
- 20.2 O direito de resolução referido no número anterior não prejudica o direito de indemnização nos termos gerais.
- 20.3 Em caso de resolução sancionatória, havendo lugar a responsabilidade do Adjudicatário/cocontratante, será o montante respetivo deduzido das quantias devidas, sem prejuízo de o ISS, I.P. poder executar a caução prestada pelo adjudicatário/cocontratante.
- 20.4 Independentemente da conduta do Adjudicatário/cocontratante, o ISS, I.P. reserva-se o direito de resolver o contrato nos termos e com os fundamentos previstos nos artigos 334º e 335º do CCP.

21. RESOLUÇÃO CONTRATUAL POR PARTE DO ADJUDICATÁRIO/COCONTRATANTE

- 21.1 Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Adjudicatário/cocontratante pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida por período superior a seis meses ou quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.
- 21.2 No caso mencionado no ponto anterior, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração à entidade adjudicante/contraente público, produzindo efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se a entidade adjudicante/contraente público cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

22. FORÇA MAIOR

- 22.1 Não podem ser impostas penalidades ao Adjudicatário/cocontratante, 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 sejam razoavelmente exigíveis de contornar ou evitar.
- 22.2 Constituem força maior, os seguintes acontecimentos: tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves gerais, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
- 22.3 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 ónus 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.

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

22.5 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.

23. ALTERAÇÕES AO CONTRATO

23.1 Para efeitos de qualquer alteração durante a execução do contrato, a parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação à data em que pretende ver introduzida essa alteração.

23.2 Para efeitos do disposto no número anterior, as alterações ao contrato serão formalizadas por adenda escrita ao mesmo.

23.3 A alteração ao contrato não pode conduzir à modificação das principais prestações abrangidas pelo contrato nem configurar uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

24. RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

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

25. SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

A subcontratação pelo adjudicatário e a cessão da posição contratual dependem de prévia autorização e regem-se pelo estatuído nos artigos 316.º e seguintes do CCP.

26. GESTOR DO CONTRATO

26.1 O ISS, I.P., enquanto entidade adjudicante, designará o(s) gestor(es) do contrato, nos termos do n.º 1 do artigo 290.º-A do CCP, na sua atual redação.

26.2 O gestor do contrato exercerá as suas funções de acordo com os termos definidos no art.º 290.º-A do CCP, devidamente adequadas ao contrato a celebrar.

26.3 O adjudicatário/cocontratante será informado da designação do(s) gestor(es) do contrato aquando da decisão de adjudicação e/ou com a outorga do contrato.

27. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Na celebração do contrato e em tudo o que este for omissa, aplicar-se-á o disposto no Código dos

Contratos Públicos (CCP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, alterado pela Lei n.º 30/2021, de 21 de maio, na sua atual redação.

PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS

1. LOCAL E FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES CONFEIONADAS

- 1.1 O fornecimento de refeições confeionadas deve ocorrer nos seguintes Estabelecimentos Integrados, sitos no Distrito do Porto:
- Centro de António Cândido;
 - Centro Condessa de Lobão;
 - Centro Reabilitação da Areosa
 - Centro de Reabilitação da Granja.
- 1.2 A quantidade estimada de refeições a fornecer encontra-se detalhada por Estabelecimento, tipo de dieta e refeição, nos anexos ao Caderno de Encargos, podendo ser objeto de alteração se ocorrerem necessidades diversas das existentes à data, sem que isso implique alterações aos preços propostos.
- 1.3 Diariamente será transmitida a quantidade/ refeição/ tipo de dieta, efetivamente necessária em cada Estabelecimento.
- 1.4 Será solicitada a confeção de refeições de dias festivos, conforme detalhado nos Anexos.
- 1.5 O fornecimento de produtos alimentares de suplementação será solicitado apenas se necessário.

2. REQUISITOS GERAIS DO FORNECIMENTO

- 2.1 O adjudicatário/cocontratante deve cumprir, no mínimo, o seguinte:
- a) Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de refeições confeionadas, 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/contratante público, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
 - c) Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações indicadas pela entidade adjudicante/contratante público sempre que por estas seja exigido;
 - d) Assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas, caso a confeção das mesmas tenha sido efetuada noutro local.
 - e) Assegurar carga e descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre cozinha e refeitórios ou entrega individualizada;
 - f) Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e

armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas;

- g) Garantir o fornecimento das refeições confeccionadas atendendo aos dias e horários definidos pela entidade adjudicante/contraente público;
 - h) Assegurar o fornecimento de diferentes tipos de refeições solicitadas nomeadamente, pequeno-almoço, meio da manhã, almoço, meio da tarde, lanche, jantar e ceia, conforme discriminado para cada Estabelecimento.
 - i) Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas à confeção e ao fornecimento de refeições e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem;
 - j) Deter instalações próprias para a confeção de refeições sempre que estas sejam confeccionadas fora das instalações propriedade da entidade adjudicante/contraente público ou por esta geridas;
 - k) 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 ou geridas pela entidade adjudicante, sempre que estas possuam contadores autónomos que permitam contabilizar os gastos do fornecedor;
 - l) Suportar os encargos associados à manutenção do equipamento propriedade da entidade adjudicante/contraente público que seja disponibilizado para utilização pelo adjudicatário/cocontratante nas suas instalações;
 - m) Garantir a disponibilização de livro de reclamações no local onde são servidas as refeições confeccionadas;
 - n) 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/contraente público o solicite.
- 2.2 O adjudicatário/cocontratante obriga-se a apresentar à entidade adjudicante/contraente público, sempre que esta lhe solicite, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:
- a) Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas dos seus adjudicatários relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;
 - b) Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;
 - c) Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos

respetivos manuais e documentos semelhantes;

- d) Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidas para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;
- e) Documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos;
- f) Documentação que suporte o cumprimento dos normativos aplicáveis em matéria de sanidade do pessoal afeto à atividade.

2.3 O adjudicatário/cocontratante garante ainda, quando aplicável, o fornecimento de outros produtos, a confeção de refeições especiais/dias festivos e a prestação de serviços complementares de acordo com o presente caderno de encargos, nomeadamente:

- a) Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva captação, superiores a 30% do peso contratado;
- b) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adjudicante/contraente público, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos;
- c) 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;
- d) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
- e) 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);
- f) Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;
- g) Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante/contraente público, sempre que por esta seja determinado;
- h) Garantir a disponibilização dos pratos já confecionados, e que compõe a ementa do próprio dia num local, para visualização pelos utentes, conforme indicado pela entidade adjudicante/contraente público;
- i) Assegurar a recolha e conservação de amostras preventivas de géneros alimentares pós - confeção que integram as refeições servidas no próprio dia para análises futuras;

- j) 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.

3. REQUISITOS NA ELABORAÇÃO DE EMENTAS

3.1 O adjudicatário/cocontratante deve cumprir, no mínimo, o seguinte:

- a) Elaborar as ementas em conformidade com o modelo definido pela entidade adjudicante/contratante público 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) 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;
- c) Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre quatro a cinco semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano;
- d) Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);
- e) Assegurar a publicitação das ementas no local que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade adjudicante/contratante público;

3.2 O adjudicatário/cocontratante deve ainda garantir que no plano de ementas sejam respeitadas as seguintes condições, nomeadamente:

- a) Mínimo de 4 refeições semanais para condutos de peixe (fresco ou congelado e excluindo moluscos e cefalópodes);
- b) Máximo semanal de uma refeição tendo ovos como base;
- c) Máximo semanal de duas refeições com base em sucedâneos de carne (hambúrgueses, almôndegas, salsichas, croquetes, rissóis de carne, entre outros);
- d) Mínimo semanal de três refeições com base em carne branca (pato, frango, peru, entre outros);
- e) Mínimo mensal de duas refeições de bacalhau;
- f) Mínimo semanal de um prato de carne, nomeadamente bife, costeleta, escalope, carne estufada ou assada;
- g) Máximo de quatro refeições semanais utilizando o método de fritura para o conduto, sem prejuízo deste número ser alterado de acordo com as necessidades específicas e por autorização da entidade adjudicante;
- h) Máximo de três repetições semanais dos géneros utilizados na confeção de legumes cozidos

e saladas mistas;

- i) Mínimo de duas e máximo de quatro sobremesas doces por semana;
- j) Máximo de duas vezes por semana de sobremesa composta por iogurte;
- k) Mínimo de três dias de intervalo para a repetição de frutas fornecidas para sobremesa.

3.3 As especificações técnicas e informação detalhada das dietas e demais refeições constam dos Anexos ao presente caderno de encargos.

4. REQUISITOS DE HIGIENE E LIMPEZA

O adjudicatário/cocontratante 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/cocontratante;
- b) Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfecção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adjudicante/cocontratante, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados;
- c) Elaborar mensalmente um plano de limpeza e higienização das instalações (nomeadamente cozinhas e refeitórios) e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da entidade 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 adjudicante/cocontratante 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/cocontratante e previsto no contrato;
- f) Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável.

5. REQUISITOS DO PESSOAL AFETO À ATIVIDADE

5.1 Constitui uma obrigação do adjudicatário/cocontratante, a manutenção do quadro de pessoal necessário a uma correta prestação do serviço e execução contratual, considerando-se que, no mínimo, deverá ter a constituição indicada para cada local, nos termos dos anexos ao caderno de encargos.

- 5.2 O adjudicatário/cocontratante é responsável por assegurar a idoneidade dos trabalhadores e demais colaboradores a afetar à execução contratual para o exercício de funções que envolvem contacto regular com menores, nas instalações em que é aplicável.
- 5.3 Para efeitos do número anterior, deverão ser apresentados ao ISS, I.P., os certificados de registo criminal dos colaboradores afetos às instalações respetivas, solicitados com menção expressa de que se destinam a situação de exercício de funções que envolvem contacto regular com menores e respeitando o estipulado no n.º 3 do artigo 2.º da Lei n.º 113/2009, de 17 de setembro, no prazo máximo de 5 dias após o início da execução contratual.
- 5.4 O adjudicatário/cocontratante deve ainda proceder à 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;
- 5.5 O adjudicatário/cocontratante deve garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem prévio acordo da entidade adjudicante/cocontratante, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso, devendo, nesse caso, esclarecer o ISS, I.P. no prazo máximo de 5 dias após solicitação;
- 5.6 Constituem ainda obrigações do adjudicatário/cocontratante:
- a) Assegurar a disciplina e boa apresentação de todo o seu pessoal;
 - b) Garantir o uso de farda de trabalho completa, incluindo proteção do cabelo e calçado, de acordo com a legislação em vigor;
 - c) Assegurar que todo o pessoal que manipula e prepara alimentos evidencia escrupulosa higiene pessoal (unhas cortadas e limpas, cabelos limpos e curtos ou apanhados, etc.);
 - d) Que seja portador de cartão de identificação;
 - e) Assegurar a substituição de qualquer elemento do seu pessoal, mediante pedido fundamentado do estabelecimento integrado ou do ISS, I.P.;
 - f) Manter o seu pessoal seguro contra acidentes de trabalho e com seguro de responsabilidade civil, informando o ISS, I.P. do número da(s) respetiva(s) apólice(s).
 - g) Acautelar todos os créditos devidos e demais obrigações em matéria laboral, em consequência do fim dos contratos de trabalho celebrados, os quais são da integral responsabilidade do adjudicatário/cocontratante.
- 5.7 O adjudicatário/cocontratante deve assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao serviço, nomeadamente:
- Cozinheiro/a;
 - Empregado/a de refeitório.

- 5.8 A execução do contrato e o seu termo não conferem nem legitimam, para os trabalhadores e demais colaboradores afetos pelo adjudicatário/cocontratante, qualquer vínculo laboral dos trabalhadores aos Estabelecimentos Integrados, nem conferem qualquer direito a assegurar pelo ISS, I.P. nesta matéria.

6. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

- 6.1 O adjudicatário/cocontratante é responsável pela guarda e correta utilização das instalações e equipamentos que lhe foram confiados, respeitando as instruções de funcionamento e as regras de segurança aplicáveis.
- 6.2 É da integral responsabilidade do adjudicatário/cocontratante a realização da manutenção e reparação dos aparelhos, máquinas e restante equipamento, assegurando a sua substituição durante a reparação, por forma a não afetar o normal funcionamento do serviço e a garantia higiene-sanitária dos alimentos.
- 6.3 Quando se verificar em inventário, a falta de qualquer equipamento ou material, designadamente palamenta de cozinha e serviço (tachos, frigideiras, conchas, etc.) ou palamenta usada pelos utilizadores (pratos, copos, talheres, etc.), este será repostado pelo adjudicatário/cocontratante, sempre que a falta registada não se deva ao desgaste normal, sob pena de ser deduzido o seu valor na faturação.

7. QUALIDADE DOS ALIMENTOS E BEBIDAS

- 7.1 Em caso de incumprimento das normas e procedimentos de segurança, o Segundo Outorgante é diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do seu eventual incumprimento.
- 7.2 Os produtos rejeitados devem ser imediatamente identificados e segregados para um local próprio para esse fim, de forma a evitar a contaminação cruzada com outros produtos alimentares.
- 7.3 No caso de se verificar uma doença de origem alimentar (intoxicação, infeção ou outra), como resultado da ingestão de alimentos ou bebidas servidas nos locais de fornecimento de refeições, o Segundo Outorgante é responsável pelo ressarcimento integral de todos os prejuízos daí emergentes e indemnizações a que possa haver lugar.

8. ANEXOS:

Anexo I - Refeições Regulares

Anexo II – Festas

Anexo III – Horários

Anexo IV - Moradas

Anexo V – Suplementos

Anexo I – Refeições Regulares

Anexo I - Refeições Regulares								
Refeição	Tipo Dieta	Qt Estimada Refeições/ dia	Qt Estimada Refeições Ano 2026	Qt Estimada Refeições Ano 2027	Qt Estimada Refeições Ano 2028	Total Refeições 2026_2028	Nº Itens	Composição
Centro Reabilitação Areosa								
Meio Manhã	Geral	50	9.025	9.025	9.025	27.075	4	pacotes de leite achocolatado e simples ou sumos ou iogurtes; pão com manteiga ou queijo, queques ou bolachas maria ou torrada.
Almoço	Geral	60	10.697	10.697	10.697	32.091	5	sopa; prato peixe, bacalhau ou carne; batata ou arroz ou massa; legumes cozidos ou salteados ou alface mista; fruta ou doce ou gelatina.
Centro Reabilitação Granja								
Meio Manhã	Geral	40	7.560	7.560	7.560	22.680	5	leite ou leite com cevada ou chocolate; sumos ou iogurtes; cereais (tipo chocapic) ou pão com manteiga, queijo ou fiambre; bolachas
Almoço	Geral	60	11.340	11.340	11.340	34.020	7	sopa; prato de carne ou peixe ou bacalhau/batata, arroz ou massa/legumes cozidos ou salada mista/fruta ou doce ou gelatina/água ou sumo/pão
Lanche	Geral	40	7.560	7.560	7.560	22.680	5	leite com cevada ou chocolate; sumos ou iogurtes; cereais ou pão com manteiga, queijo ou fiambre; bolachas
Centro Condessa de Lobão								
Meio Manhã	Geral	25	5.775	5.775	5.675	17.225	4	chá e café c/ leite ou iogurte + pão com manteiga ou doce ou queijo ou fiambre
	Ligeira	2	462	462	454	1.378	4	chá e café c/ leite sem lactose ou iogurte sem lactose + pão com manteiga ou doce ou fiambre
	Diabetica	3	693	693	681	2.067	4	fruta; iogurte magro, pão de mistura ou bolachas de água e sal, manteiga, fiambre ou queijo.
Almoço	Geral	27	6.237	6.237	6.129	18.603	8	sopa; prato carne ou peixe; salada ou legumes; pão+doce; fruta, água e sumo
	Diabetica	3	693	693	681	2.067	5	sopa, prato carne ou peixe; salada ou legumes; fruta + água
Lanche	Geral	25	5.775	5.775	5.675	17.225	4	chá e café c/ leite ou iogurte+ pão com manteiga ou doce ou queijo ou fiambre
	Ligeira	2	462	462	454	1.378	4	chá e café c/ leite sem lactose ou iogurte sem lactose+ pão com manteiga ou doce ou fiambre
	Diabetica	3	693	693	681	2.067	4	leite sem açúcar ou cevada, cereais sem açúcar; pão de mistura, manteiga, fiambre ou queijo, compota sem açúcar ou marmelada sem açúcar
Centro António Cândido								
Pequeno Almoço	Geral	27	9.855	9.855	9.882	29.592	6	leite simples ou chocolate ou cevada ou chá, cereais, pão de mistura, manteiga, fiambre ou queijo, compota ou marmelada
	Mole	1	365	365	366	1.096	7	leite, cereais, cerelac e nestum, pão de mistura, fruta, manteiga, compota ou marmelada
	Diabetica	2	730	730	732	2.192	6	leite sem açúcar ou cevada, cereais sem açúcar; pão de mistura, manteiga, fiambre ou queijo, compota sem açúcar ou marmelada sem açúcar
Meio Manhã	Geral	27	9.855	9.855	9.882	29.592	7	leite achocolatado, fruta; iogurtes, pão de mistura ou bolachas, manteiga, fiambre ou queijo, compota ou marmelada
	Mole	1	365	365	366	1.096	4	leite, cerelac; nestum, fruta
	Diabetica	2	730	730	732	2.192	5	fruta; iogurtes magros, pão de mistura ou bolachas de água e sal, manteiga, fiambre ou queijo.
Almoço	Geral	27	9.855	9.855	9.882	29.592	7	sopa de legumes ou canja, carne ou peixe ou ovos ou bacalhau, arroz ou massa ou batata, fruta ou doce, pão de mistura, água ou sumo, salada fresca ou legumes
	Mole	1	365	365	366	1.096	7	sopa, carne ou peixe ou ovos ou bacalhau, arroz ou massa ou batata, fruta ou doce, pão de mistura, água ou sumo, legumes cozidos
	Diabetica	2	730	730	732	2.192	7	sopa de legumes, carne ou peixe ou ovos ou bacalhau, arroz ou massa ou batata, fruta, pão de mistura, água ou sumo, salada fresca ou legumes
Lanche	Geral	27	9.855	9.855	9.882	29.592	6	leite com açúcar ou chocolate ou cevada ou chá, cereais, pão de mistura, manteiga, fiambre ou queijo, compota ou marmelada
	Mole	1	365	365	366	1.096	7	leite, cereais, cerelac e nestum, pão de mistura, fruta, manteiga, compota ou marmelada
	Diabetica	2	730	730	732	2.192	6	leite sem açúcar ou cevada, cereais sem açúcar; pão de mistura, manteiga, fiambre ou queijo, compota sem açúcar ou marmelada sem açúcar
Jantar	Geral	27	9.855	9.855	9.882	29.592	7	sopa de legumes ou canja, carne ou peixe ou ovos ou bacalhau, arroz ou massa ou batata, fruta ou doce, pão de mistura, água ou sumo, salada fresca ou legumes
	Mole	1	365	365	366	1.096	7	sopa, carne ou peixe ou ovos ou bacalhau, arroz ou massa ou batata, fruta ou doce, pão de mistura, água ou sumo, legumes cozidos
	Diabetica	2	730	730	732	2.192	7	sopa de legumes, carne ou peixe ou ovos ou bacalhau, arroz ou massa ou batata, fruta, pão de mistura, água ou sumo, salada fresca ou legumes
Ceia	Geral	27	9.855	9.855	9.882	29.592	4	leite, bolachas, iogurte líquido; cereais ou nestum ou cerelac
	Mole	1	365	365	366	1.096	4	leite, bolacha, iogurte líquido; cereais ou nestum ou cerelac
	Diabetica	2	730	730	732	2.192	4	leite, bolachas de água e sal, iogurte líquido; cereais sem açúcar

Anexo II – Festas

Anexo II - Refeições Especiais (Dias Festivos)				
Dias Festivos	Qt Estimada Refeições Anual	Total Refeições 2026_2028	Nº Itens	Composição
Centro Reabilitação Areosa				
S João	80	240	6	caldo verde; batata cozida ; sardinhas assadas;salada mista c/pimentos; sumo; sobremesa.
S Martinho	60	180	6	sopa; rojões; salada mista; sumo; sobremesa; castanhas assadas.
Natal	80	240	5	sopa;bacalhau com natas;salada mista;sumo;sobremesa.
Semana Aberta 1º dia	70	210	5	sopa; esparguete bolonhesa; salada; sumo; sobremesa.
Semana Aberta 2º dia	70	210	5	sopa; bacalhau com natas; salada; sumo; sobremesa.
Centro Reabilitação Granja				
Carnaval	60	180	5	Sopa; feijoada com arroz; sumos; mousse de chocolate; fruta
Páscoa	60	180	7	Sopa; Lombo de porco assado com batata assada e arroz; legumes/salada; sumos; fruta; mousse de chocolate; pão de ló
S João	60	180	6	Caldo Verde; febras de porco e costelinhas grelhadas com arroz; saladas; sumos; bolo; fruta
S Martinho	60	180	7	Sopa; rojões de porco com batata frita e arroz; salada; sumos; castanhas assadas; Bolo ; fruta
Natal	60	180	8	Sopa; prato de bacalhau; sumos; fruta; rabanadas; aletria; leite creme; Bolo Rei
Aniversários	10	30	1	Bolo de chocolate ou de laranja, ou iogurte - cada Bolo 4 kg (1/mês de set a julho)
Semana Aberta 1º dia	60	180	6	Sopa; Carne de porco assada com batatas assadas e arroz; saladas; sumos; frutas variadas; bolo ou torta
Semana Aberta 2º dia	60	180	6	Sopa; bacalhau com natas; saladas; sumos; fruta; bolo de chocolate
Centro Condessa de Lobão				
Carnaval	30	90	5	sopa, cozido, sumos, bolo e fruta
Páscoa	30	90	6	sopa, lombo de porco assado com batata assada e arroz, legumes/salada, sumos, fruta, pão de ló
S João	30	90	6	caldo verde, febras de porco e costelinhas grelhadas com arroz, salada, sumos, bolo, fruta
S Martinho	30	90	7	sopa, rojões de porco com batata frita e arroz, salada, sumos, castanhas assadas, bolo, fruta
Natal	30	90	6	sopa, bacalhau com natas, fruta, aletria, leite creme, bolo rei
Aniversários	30	90	1	Bolo de chocolate ou laranja ou iogurte, 3kg cada bolo
Convívio no exterior	30	90	10	rissois carne, croquetes, batatas fritas pacote, pão com panado, sande americana, sumos, água, pão de forma com queijo e fiambre, queques, bananas
Dia aberto	30	90	6	sopa, esparguete á bolonhesa, salada, sumos, fruta, torta
Fim de Época	30	90	6	sopa, lombo de porco assado com batata assada e arroz, legumes/salada, sumos, fruta, torta
Centro António Cândido				
Ano Novo	30	90	8	Cabrito assado; salada mista; leite creme, pão de ló, bolo-rei, rabanadas, aletria, frutos secos (nozes, avelãs, figos, uvas passas) e fruta variada incluindo ananás
Carnaval	30	90	8	Cozido à portuguesa; legumes cozidos; bolos diversos; fruta variada
Páscoa	30	90	8	Cabrito assado ou bife de novilho com ovo a cavalo e batatas fritas; salada mista; pão de ló, amêndoas; mousse de chocolate; ovos de chocolate; fruta variada, incluindo ananás
S João	30	90	8	Sardinhas assadas e febras e caldo verde; pimentos e batata cozida; broa, salada mista; bolos diversos; fruta variada
S Martinho	30	90	8	Castanhas; bolos diversos; fruta variada
Natal	30	90	8	Novilho assado; salada mista; pão de ló , leite creme, bolo-rei, rabanadas, aletria, frutos secos (nozes, avelãs, figos, uvas passas) e fruta variada incluindo ananás
Véspera Natal	30	90	8	Bacalhau à Braga; salada mista; leite creme; pão de ló, bolo-rei, rabanadas, aletria, frutos secos (nozes, avelãs, figos, uvas passas) e fruta variada, incluindo ananás
Véspera Ano Novo	30	90	8	Bacalhau com Natas; salada mista; leite creme, pão de ló, bolo-rei, rabanadas, aletria, frutos secos (nozes, avelãs, figos, uvas passas) e fruta variada incluindo ananás
Aniversários	30	90	8	4kg cada bolo; fruta variada: uvas, ananás, manga, morangos, kiwi; refrigerantes; pipocas

Anexo III – Horários

Anexo III - Horarios/ Encerramento			
Refeições	Horários		Trabalhadores necessários
	Início	Fim	
Centro Reabilitação Areosa			
Meio Manhã	11h00	11h15	Empregada de refeitório
Almoço	12h00	14h00	Empregada de refeitório
Centro Reabilitação Granja			
Meio Manhã	10h30	10h50	Empregada de refeitório
Almoço	12h20	13h30	Empregada de refeitório
Lanche	15h00	15h20	Empregada de refeitório
Centro Condessa de Lobão			
Meio Manhã	9h15	10h15	Empregada de refeitório
Almoço	12h30	13h30	Empregada de refeitório
Lanche	16h00	16h30	
Centro António Cândido			
Pequeno Almoço	6h30	9h00	Cozinheiro
Meio Manhã	10h30	11h00	Cozinheiro
Almoço	12h00	14h00	Cozinheiro
Lanche	16h00	16h30	Cozinheiro
Jantar	19h30	20h30	Cozinheiro
Ceia	21h30	22h00	

Estabelecimento	Período Encerramento
Centro Reabilitação Areosa	Encerramento no mês de agosto Interrupções letivas do natal, carnaval, páscoa e mês de julho
Centro Reabilitação Granja	Encerramento na 2.ª quinzena de julho e mês de agosto Interrupções letivas correspondentes ao calendário escolar
Centro Condessa de Lobão	Encerramento no mês de agosto
Centro António Cândido	Não encerra

Estabelecimento	Transporte (se aplicável)	
	A quente	A frio
Centro Reabilitação Areosa	x	
Centro Reabilitação Granja	x	
Centro Condessa de Lobão	x	
Centro António Cândido	Não aplicável	Não aplicável

Anexo IV – Moradas

Anexo IV - Moradas/ Contactos					
Estabelecimento	Morada	Código Postas	Contacto para marcação de visita		
			Nome	Telefone	e-mail
Centro Reabilitação Areosa	Rua Afonso Henriques, 549 - Rio Tinto	4435-005 Rio Tinto	Fernanda Maria Sousa	229772150	Fernanda.Maria.Sousa@seg-social.pt
Centro Reabilitação Granja	Rua Quinta do Bispo, 46	4405-398 S. Félix Marinha	Rosalina Gonçalves	227536490	Rosalina.A.Goncalves@seg-social.pt
Centro Condessa de Lobão	Rua Pedro Hispano, 256	4100-393 Porto	Ana Fazenda	300520299	Ana.T.Fazenda@seg-social.pt
Centro António Cândido	Rua António Cândido, 277	4200-077 Porto	Ana Evangelista	225073080	Ana.M.Barbosa@seg-social.pt

Anexo V – Suplementos

Anexo IV - Suplementos Alimentares		
Suplementos	Qt Estimada Anual	Qt Estimada 2026_2028
Centro Reabilitação Areosa		
Groselha Xarope Lt	30	90
Sumo Concentrado Lt	30	90
Centro Reabilitação Granja		
Água Mineral 0,33 Lt	600	1800
Fruta variada D.I.	600	1800
Centro Condessa de Lobão		
Açúcar Kg	50	150
Água Mineral 0,33 Lt	800	2400
Azeite Lt	20	60
Batata Frita 170 Gr	150	450
Bolacha Integral D.I.	500	1500
Bolacha Maria D.I.	720	2160
Bolacha s/ Glúten D.I.	200	600
Chá Preto D.I.	50	150
Chá/ infusão (Camomila, Cidreira, Frutos Vermelhos, Lucialima, Tília) D.I.	50	150
Chocolate em Pó D.I.	250	750
Coca-Cola ou Pepsi Lata	125	375
Concentrado de laranja Lata	60	180
Farinha de trigo kg	10	30
Fermento para bolos (tipo Royal) Lata	5	15
Flocos de arroz sem glúten (tipo Nestum) Kg	25	75
Gelado de leite (tipo Epá ou Minimilk) D.I.	250	750
Groselha Xarope Lt	6	18
Leite c/ Chocolate UHT D.I.	350	1050
Milho para Pipocas 250g	12	36
Refrigerante (tipo Ice Tea) limão, pêsego, manga, chá verde D.I.	250	750
Sumo Natural Laranja D.I.	250	750
Centro António Cândido		
Açúcar Kg	15	45
Água Mineral 0,33 Lt	366	1098
Água Natural com gás 0,25 lt	366	1098
Arroz kg	15	45
Azeite Lt	5	15
Batata Frita 170 Gr	50	150
Bolacha Integral D.I.	100	300
Bolacha Maria D.I.	100	300
Bolacha s/ Glúten D.I.	25	75
Cacau Puro em Pó D.I.	400	1200
Canela em pau Un	50	150
Canela em pó Kg	2	6
Chá/ infusão (Camomila, Cidreira, Frutos Vermelhos, Lucialima, Tília) D.I.	555	1665
Chocolate em Pó D.I.	200	600
Coca-Cola ou Pepsi Lata	200	600
Concentrado de laranja Lata	100	300
Farinha de trigo kg	18	54
Fermento para bolos (tipo Royal) Lata	2	6
Fiambre de aves (fatiado) D.I.	500	1500
Fiambre de porco (fatiado) D.I.	500	1500
Fruta Ananás Kg	30	90
Fruta Kiwi Kg	30	90
Fruta Manga Kg	30	90
Fruta Morangos Kg	30	90
Fruta Tangerinas Kg	30	90
Fruta Uvas Kg	30	90
Gelatina em pó (tipo Royal) 170g	15	45
Leite c/ Chocolate UHT D.I.	200	600
Limão D.I.	80	240
Milho para Pipocas 250g	30	90
Rebuçados sortidos Un	800	2400
Refrigerante (tipo Ice Tea) limão, pêsego, manga, chá verde D.I.	100	300
Sumo Natural Laranja D.I.	100	300
Tostas sem sal D.I.	150	450