



# Colégio Internato dos Carvalhos

Rua do Moeiro, s/n • Carvalhos • 4415-133 PEDROSO VNG  
Tel. 22 786 09 20 • Fax. 22 786 09 25 • geral@cic.pt • www.cic.pt

---

## CADERNO DE ENCARGOS

### CONCURSO PÚBLICO COM PUBLICAÇÃO DE ANÚNCIO NO JORNAL OFICIAL DA UNIÃO EUROPEIA

1

---

**Serviço de refeições escolares no estabelecimento de educação e ensino Colégio  
Internato dos Carvalhos, propriedade dos Missionários Claretianos – Província de  
Fátima**

**Anos Letivos 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028**



Cofinanciado pela  
União Europeia

Os Fundos Europeus mais próximos de si.



# Colégio Internato dos Carvalhos

Rua do Moeiro, s/n • Carvalhos • 4415-133 PEDROSO VNG  
Tel. 22 786 09 20 • Fax. 22 786 09 25 • geral@cic.pt • www.cic.pt

## ÍNDICE

ÍNDICE.....	2
CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS .....	4
Cláusula 1. <sup>a</sup> – Entidade Adjudicante .....	4
Cláusula 2. <sup>a</sup> – Objeto.....	4
Cláusula 3. <sup>a</sup> – Contrato .....	4
Cláusula 4. <sup>a</sup> – Local, prazo e modo de prestação .....	4
CAPÍTULO II - OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS.....	4
Cláusula 5. <sup>a</sup> – Obrigações do adjudicatário .....	4
Cláusula 6. <sup>a</sup> – Dever de sigilo .....	5
Cláusula 7. <sup>a</sup> – Seguros de responsabilidade civil e acidentes de trabalho .....	5
Cláusula 8. <sup>a</sup> – Preço contratual .....	6
Cláusula 9. <sup>a</sup> – Condições de Pagamento .....	6
Cláusula 10. <sup>a</sup> – Direitos e obrigações da Entidade Adjudicante .....	6
Cláusula 11. <sup>a</sup> – Revisão da Remuneração .....	6
CAPÍTULO III – DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES .....	7
Cláusula 12. <sup>a</sup> – Preço Base .....	7
Cláusula 13. <sup>a</sup> – Penalidades contratuais .....	7
Cláusula 14. <sup>a</sup> – Força maior.....	7
Cláusula 15. <sup>a</sup> – Resolução do contrato e caução .....	8
Cláusula 16. <sup>a</sup> – Foro competente.....	8
Cláusula 17. <sup>a</sup> – Subcontratação e cessão da posição contratual .....	8
Cláusula 18. <sup>a</sup> – Comunicações e notificações .....	8
Cláusula 19. <sup>a</sup> – Interlocutor e Responsável pela Gestão do Contrato .....	8
Cláusula 20. <sup>a</sup> – Contagem dos prazos .....	9
Cláusula 21. <sup>a</sup> – Legislação aplicável .....	9
CAPÍTULO IV – DISPOSIÇÕES TÉCNICAS .....	9
Cláusula 22. <sup>a</sup> – Especificações quantitativas da prestação.....	9
Cláusula 23. <sup>a</sup> – Plano de Atividades .....	9
Cláusula 24. <sup>a</sup> – Instalações, equipamentos e material .....	9
Cláusula 26. <sup>a</sup> – Ementas.....	10



# Colégio Internato dos Carvalhos

Rua do Moeiro, s/n • Carvalhos • 4415-133 PEDROSO VNG  
Tel. 22 786 09 20 • Fax. 22 786 09 25 • geral@cic.pt • www.cic.pt

---

Cláusula 27. <sup>a</sup> – Pessoal.....	13
Cláusula 28. <sup>a</sup> – Procedimentos de segurança e higiene alimentar.....	14
Cláusula 29. <sup>a</sup> – Verificação da execução.....	15
Cláusula 30. <sup>a</sup> – Registo diário.....	15
Cláusula 31. <sup>a</sup> – Análises, ensaios e provas.....	15
Cláusula 32. <sup>a</sup> – Controlo.....	16



Os Fundos Europeus mais próximos de si.



# Colégio Internato dos Carvalhos

Rua do Moeiro, s/n • Carvalhos • 4415-133 PEDROSO VNG  
Tel. 22 786 09 20 • Fax. 22 786 09 25 • geral@cic.pt • www.cic.pt

## CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS

### Cláusula 1.ª – Entidade Adjudicante

A Entidade Adjudicante são os **Missionários Claretianos Província de Fátima**, pessoa coletiva religiosa n.º 500 224 200, sediada na Rua Helena Félix, s/n, Edifício Colégio Universitário Pio XII, 1600-121 Lisboa, e com Estabelecimento/Delegação no **Colégio Internato dos Carvalhos**, sito na Rua do Moeiro, s/n, 4415-133 Pedroso, Vila Nova de Gaia, com o número de telefone 227 860 920, fax 227 860 925 e e-mail: geral@cic.pt.

### Cláusula 2.ª - Objeto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto o serviço/fornecimento de refeições escolares no estabelecimento de educação e ensino Colégio Internato dos Carvalhos (doravante designado abreviadamente por “CIC”), propriedade da Entidade Adjudicante.

### Cláusula 3.ª - Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
  - a) Os suprimentos 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.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. 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

### Cláusula 4.ª – Local, prazo e modo de prestação

1. Os serviços objeto do contrato serão prestados, no local indicado, na freguesia de Pedroso, Concelho de Vila Nova de Gaia.
2. O contrato mantém-se em vigor durante 3 anos (36 meses), sem prejuízo de a sua execução respeitar a anos letivos.

## CAPÍTULO II - OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

### Cláusula 5.ª – Obrigações do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável e no caderno de encargos, decorre para o adjudicatário a obrigação de recorrer a todos os meios necessários e adequados, nomeadamente humanos, materiais e outros, para providenciar o serviço pretendido pela Entidade Adjudicante, com as características e especificações previstas neste caderno de encargos e nos prazos



Os Fundos Europeus mais próximos de si.





# Colégio Internato dos Carvalhos

Rua do Moeiro, s/n • Carvalhos • 4415-133 PEDROSO VNG  
Tel. 22 786 09 20 • Fax. 22 786 09 25 • geral@cic.pt • www.cic.pt

- previstos ou acordados entre as partes, tudo por forma a garantir o integral cumprimento e a qualidade da execução do objeto do contrato.
2. O adjudicatário está obrigado a assegurar:
    - a) O fornecimento de refeições durante todos os dias úteis, em conformidade com os horários de fornecimento de refeições do CIC.
    - b) O fornecimento de refeições com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, incluindo a proposta do adjudicatário e na legislação em vigor.
    - c) O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higiene-sanitárias do fornecimento das refeições, dando cumprimento a todas as normas legais em vigor, nomeadamente do sistema de segurança alimentar HACCP, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar.
    - d) Qualquer interrupção no serviço deve ser comunicada atempadamente à Entidade Adjudicante para que possa providenciar solução alternativa que colmate a falta.
  3. Caso se registre qualquer impossibilidade de confeção de refeições, total ou parcial, nas instalações do CIC, devido, nomeadamente, e a título exemplificativo, a avarias, a suspensão de fornecimento de serviços essenciais (água, eletricidade ou gás) e não seja exequível uma confeção alternativa, deve o adjudicatário adotar todas as medidas adequadas a garantir a normalidade da prestação do serviço, recorrendo, nomeadamente, a outras instalações de que disponha e efetuando a expensas suas o acondicionamento e transporte das refeições para o refeitório do CIC.
  4. As instalações referidas no número anterior devem permitir um ciclo de distribuição curto, devendo localizar-se, preferencialmente, numa distância não superior a 10 (dez) kms.

## Cláusula 6.ª – Dever de sigilo

1. O adjudicatário está vinculado ao dever de sigilo, termos em que garante o seu sigilo e o do pessoal a seu cargo relativamente a informações ou documentação, técnica, financeira ou outra, relativa ao CIC ou à Entidade Adjudicante, de que venha a ter conhecimento em função do contrato, dever este que perdura além do prazo estipulado para o presente fornecimento.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo a informação e a documentação que sejam comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo adjudicatário ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

## Cláusula 7.ª – Seguros de responsabilidade civil e acidentes de trabalho

1. É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura através de contrato de seguro de responsabilidade civil, dos riscos diretamente associados ao fornecimento objeto do contrato, com vista a assegurar a cobertura de danos patrimoniais e não patrimoniais emergentes da mesma, podendo a Entidade Adjudicante, se entender conveniente, exigir prova da sua celebração, e o adjudicatário fornecê-la no prazo de 5 dias úteis.
2. É igualmente, nos termos da legislação em vigor, da sua responsabilidade a cobertura, de todo o pessoal afeto à execução do contrato, por contrato de seguro de Acidentes de Trabalho.

5



Os Fundos Europeus mais próximos de si.





# Colégio Internato dos Carvalhos

Rua do Moeiro, s/n • Carvalhos • 4415-133 PEDROSO VNG  
Tel. 22 786 09 20 • Fax. 22 786 09 25 • geral@cic.pt • www.cic.pt

## Cláusula 8.ª – Preço contratual

1. Pelo serviço objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Entidade Adjudicante deve pagar ao adjudicatário, em função dos consumos efetivamente ocorridos, o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas inerentes ao fornecimento pretendido, cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à Entidade Adjudicante, incluindo encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
3. Salvo o previsto na cláusula 11.ª, os preços constantes da proposta não são revistos durante a vigência do contrato.
4. As quantidades estimadas apresentadas no Capítulo IV são meramente indicativas, relevando apenas para hierarquizar as propostas para efeitos de adjudicação, não ficando a Entidade Adjudicante vinculada às quantidades aí indicadas.

## Cláusula 9.ª – Condições de Pagamento

1. A quantia devida, nos termos da cláusula anterior, deve ser paga em conformidade com o disposto no artigo 299.º do CCP e as condições de pagamento fixadas na proposta e após a emissão das respetivas faturas pelo adjudicatário, após o vencimento da obrigação a que se referem.
2. Para efeitos do número anterior, considera-se vencida a obrigação mensalmente, na sequência dos fornecimentos prestados nos 60 dias que a antecedem.
3. O pagamento será efetuado após a confirmação da fatura pelos serviços da Entidade Adjudicante.
4. Não constando da proposta condições de pagamento, estes devem ser efetuados até 60 dias após a entrega das respetivas faturas.
5. Desde que devidamente emitidas e aceites, as faturas poderão ser pagas através de transferência bancária ou cheque.

6

## Cláusula 10.ª – Direitos e obrigações da Entidade Adjudicante

1. O pagamento do preço, nos termos previstos na cláusula anterior, é uma obrigação da Entidade Adjudicante, de acordo com os preços unitários correspondentes, nos termos da proposta adjudicada.
2. Caso se verifique incumprimento ou cumprimento defeituoso do contrato por parte do adjudicatário será notificado do facto o próprio ou seu representante.
3. Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, a Entidade Adjudicante reserva-se o direito de exigir do adjudicatário alterações, no todo ou em parte, daquilo que for prestado indevidamente e não esteja de acordo com as cláusulas contratuais.

## Cláusula 11.ª – Revisão da Remuneração

1. A revisão dos preços contratuais, em consequência de alteração de preços de mão-de-obra ou de matéria-prima durante a execução do contrato, é efetuada no início de cada ano civil, após acordo das partes.
2. O cálculo da revisão de preços deve ser efetuado e devidamente fundamentado pelo adjudicatário e apresentados ao CIC para aprovação.
3. No cálculo das revisões a que possa haver lugar só podem ser tidas em conta as revisões salariais publicadas no Boletim do Trabalho e Emprego que abranjam as categorias profissionais do pessoal



Os Fundos Europeus mais próximos de si.





# Colégio Internato dos Carvalhos

Rua do Moeiro, s/n • Carvalhos • 4415-133 PEDROSO VNG  
Tel. 22 786 09 20 • Fax. 22 786 09 25 • geral@cic.pt • www.cic.pt

afeto à execução do contrato e o valor da variação da inflação nos produtos alimentares e bebidas não alcoólicas publicadas pelo Instituto Nacional de Estatística {INE}.

## CAPÍTULO III – DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES

### Cláusula 12.ª – Preço Base

1. O valor base global do presente procedimento é de €2.079.000,00 (dois milhões e setenta e nove mil euros), acrescido do IVA à taxa legal em vigor, correspondendo ao preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pelo serviço que constitui o seu objeto, nos termos definidos pelo artigo 47.º do CCP.
2. O preço base previsto no número anterior corresponde à multiplicação do preço base unitário por refeição de €4,95 (quatro euros e noventa e cinco cêntimos), excluído o IVA, pelo número total de 140 000 refeições dos alunos, pessoal docente e não docente do CIC, a fornecer ao abrigo do contrato a celebrar e foi fixado, tendo por referência o preço unitário adjudicado em anterior procedimento, com as atualizações, tidas por devidas, designadamente, as alterações remuneratórias verificadas, bem como do custo associado à componente de matérias-primas alimentares, não alimentares e outros encargos.

### Cláusula 13.ª – Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a Entidade Adjudicante pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, até 20% do preço contratual.
2. No caso de incumprimento, a Entidade Adjudicante pode, por conta do adjudicatário, adquirir os serviços e bens a que se refere o presente procedimento junto de outros fornecedores, assegurando o adjudicatário a diferença de valor entre os seus preços e os por aqueles praticados.
3. Na determinação da gravidade do incumprimento, a Entidade Adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.
4. A Entidade Adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias referidas na presente cláusula, sem prejuízo do direito de exigir uma indemnização pelo dano excedente.

### Cláusula 14.ª – Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que não resultem de falta ou negligência, e que não possam ser conhecidas ou previstas à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
3. 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.



# Colégio Internato dos Carvalhos

Rua do Moeiro, s/n • Carvalhos • 4415-133 PEDROSO VNG  
Tel. 22 786 09 20 • Fax. 22 786 09 25 • geral@cic.pt • www.cic.pt

## Cláusula 15.ª – Resolução do contrato e caução

1. No caso de violação grave ou reiterada de qualquer das obrigações que incumbem ao adjudicatário, nomeadamente atraso substancial na entrega das refeições, a Entidade Adjudicante pode resolver o contrato, nos termos legais.
2. A resolução do contrato, a título sancionatório, exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário e não determina a repetição das prestações já realizadas.
3. A caução, no valor de 5% do preço contratual, apresentada nos termos do art.º 90º do CCP, prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, pode ser executada pela Entidade Adjudicante, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo prestador de serviços das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.
4. A resolução do contrato pela Entidade Adjudicante não impede a execução da caução, contanto que para isso haja motivo.
5. A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o prestador de serviços na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 10 (dez) dias após a notificação da Entidade Adjudicante para esse efeito.

## Cláusula 16.ª – Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal do Porto.

## Cláusula 17.ª – Subcontratação e cessão da posição contratual

1. A subcontratação pelo adjudicatário e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do CCP.
2. No tocante à cessão da posição contratual, nos termos do disposto na alínea a), do nº 2 e da primeira parte, do nº1, do artigo 318º, do CCP constitui opção inequívoca para a apreciação e autorização da cessão, que o potencial cessionário:
  - a) Não se encontre se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do CCP, a comprovar através da apresentação dos documentos de habilitação que foram exigidos ao cedente na fase da formação do contrato;
  - b) Comprove que assegura a continuidade da execução do contrato com as mesmas condições de execução que foram propostas pelo cedente, na fase da formação do contrato, nomeadamente, as submetidas à concorrência pelo caderno de encargos.

## Cláusula 18.ª – Comunicações e notificações

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

## Cláusula 19.ª – Interlocutor e Responsável pela Gestão do Contrato

Interlocutor e responsável pela gestão do contrato: Paulo Pinho | E mail: paulo.pinho@cic.pt | telefone: 227860920.



Os Fundos Europeus mais próximos de si.







# Colégio Internato dos Carvalhos

Rua do Moeiro, s/n • Carvalhos • 4415-133 PEDROSO VNG  
Tel. 22 786 09 20 • Fax. 22 786 09 25 • geral@cic.pt • www.cic.pt

## Cláusula 20.ª – Contagem dos prazos

Os prazos previstos no presente caderno de encargos são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados e começam a correr no dia seguinte à ocorrência do evento.

## Cláusula 21.ª – Legislação aplicável

Em tudo o omissso no presente caderno de encargos observar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos e demais legislação aplicável.

## CAPÍTULO IV – DISPOSIÇÕES TÉCNICAS

### Cláusula 22.ª – Especificações quantitativas da prestação

1. O adjudicatário deverá assegurar o serviço de refeições, concretizado no fornecimento de refeição aos alunos, pessoal docente e não docente do CIC, mediante apresentação do cartão de identificação que validará o pedido e fornecimento da refeição.
2. A quantidade previsível de refeições a fornecer, por ano letivo, no CIC, ascende a num total estimado de 140.000 (cento e quarenta mil) correspondendo ao somatório de:
  - a) 136.700 (cento e trinta e seis mil e setecentas) refeições aos alunos;
  - b) 3.300 (três mil e trezentas) refeições ao pessoal docente e não docente, havendo a considerar que o consumo de refeições pelo pessoal no refeitório do CIC não é obrigatório.
3. Para as quantidades indicadas no número anterior, a Entidade Adjudicante considerou um número médio 824 refeições diárias relativas a alunos e funcionários docentes e não docentes, multiplicadas pelo número de dias de aula por ano letivo (170 dias), total arredondado.
4. Nos 3 anos letivos de execução do contrato a celebrar, o número total de refeições estimado é de 420.000 (quatrocentas e vinte mil).
5. O número de refeições pode ser reajustado ao longo da execução do contrato por decisão da Entidade Adjudicante, face às necessidades a atender em matéria de alimentação.

9

### Cláusula 23.ª – Plano de Atividades

O adjudicatário deve executar um Plano de Atividades que compreende a realização de ações adequadas à sensibilização para uma alimentação mais saudável junto dos alunos, em colaboração com a Entidade Adjudicante e, bem assim, a realização de ações adequadas ao combate do desperdício alimentar em cada ano letivo.

### Cláusula 24.ª – Instalações, equipamentos e material

1. Incumbe ao adjudicatário a higienização de todos os espaços, bem como a manutenção e conservação dos equipamentos e do material cedidos pela Entidade Adjudicante na fase de execução do contrato, incluindo refeitório, cozinha, copa, sala de refeições, despensas, sanitários, corredores, todos os anexos, mobiliários, máquinas e equipamentos básicos, materiais e utensílios, devendo disponibilizar plano de manutenção preventiva dos equipamentos, indicando e descrevendo as ações a executar e respetiva periodicidade.
2. No início da prestação do serviço, será facultado ao adjudicatário um inventário do equipamento e material disponível no CIC.
3. O adjudicatário será responsável pela manutenção e reparação dos equipamentos e/ou utensílios afetos ao serviço de refeições.



Os Fundos Europeus mais próximos de si.





# Colégio Internato dos Carvalhos

Rua do Moeiro, s/n • Carvalhos • 4415-133 PEDROSO VNG  
Tel. 22 786 09 20 • Fax. 22 786 09 25 • geral@cic.pt • www.cic.pt

4. Em caso de avaria de qualquer equipamento e/ou utensílio, o adjudicatário deverá garantir a sua imediata reparação.
5. No caso de perda ou danificação de algum equipamento cedido que não seja devido a motivo a imputável ao adjudicatário, este deverá requerer à Entidade Adjudicante que providencie a respetiva substituição.
6. A reposição de palamenta é da responsabilidade do adjudicatário, no caso de desgaste normal.
7. A manutenção e conservação de elementos estruturais do edifício onde se integram os espaços cedidos é da responsabilidade da Entidade Adjudicante, sendo a relativa a elementos não estruturais da responsabilidade do adjudicatário.
8. Sem embargo do disposto nos números precedentes, com a assinatura do contrato a celebrar, o adjudicatário assume, a exclusivas expensas suas, as seguintes obrigações:
  - a) Realizar a manutenção dos espaços e as intervenções que se tenham por necessárias para adequar os espaços afetos à execução dos serviços à capacidade de fornecimento requerida no contrato a celebrar, conforme indicado na cláusula 22ª, e que assegurem, nomeadamente, que os espaços cumpram todas as exigências e recomendações de higiene, de segurança e de bom estado geral, de harmonia com as determinações da Entidade Adjudicante;
  - b) Providenciar pela conservação e/ou renovação de equipamentos de cozinha e mobiliário (por ex. grade de proteção; vitrine expositora refrigerada; fornos; basculantes; estantes para as despensas; equipamentos de frio; carrinhos de tabuleiros; mesas e cadeiras, entre outros), que se revelem necessários, de harmonia com as determinações da Entidade Adjudicante, nomeadamente, na sequência de intervenções efetuadas ao abrigo da alínea anterior.
  - c) Disponibilizar a palamenta necessária à prestação do serviço, de harmonia com as necessidades ou com as determinações da Entidade Adjudicante.
9. Para cumprimento das obrigações referidas no número anterior são estabelecidos os seguintes limites, de encargos:
  - a) Até ao montante máximo de € 125.000 (cento e vinte e cinco mil euros) acrescido de IVA à taxa legal.
  - b) Até ao montante máximo de € 80.000 (oitenta mil euros), acrescido de IVA à taxa legal;
  - c) Até ao montante máximo de € 10.000 (dez mil euros), acrescido de IVA à taxa legal.
10. No final do contrato, todas as benfeitorias e bens colocados ao abrigo do disposto nos números anteriores, reverterão, sem encargos adicionais, para a Entidade Adjudicante.

10

## Cláusula 25.ª – Consumos

1. Os encargos com consumos de, designadamente, água, eletricidade e gás, para a confeção das refeições são da responsabilidade da Entidade Adjudicante.
2. O adjudicatário obriga-se a fazer um consumo adequado e prudente das energias, sob pena de ser responsável pelos prejuízos causados à Entidade Adjudicante por consumo desnecessário, excessivo ou que, de alguma forma, gere desperdício.

## Cláusula 26.ª – Ementas

1. Sem prejuízo das especificações técnicas contempladas no presente Caderno de Encargos, o adjudicatário deverá, na elaboração das ementas e respetivas fichas técnicas, observar o estabelecido nas Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares mencionadas na Circular n.º 3097/DGE/2018 do Ministério da Educação/DGE, designadamente em matéria de captações e alimentos autorizados.



Os Fundos Europeus mais próximos de si.





## Colégio Internato dos Carvalhos

Rua do Moeiro, s/n • Carvalhos • 4415-133 PEDROSO VNG  
Tel. 22 786 09 20 • Fax. 22 786 09 25 • geral@cic.pt • www.cic.pt

2. A ficha com a indicação da ementa semanal deverá ser disponibilizada nos locais indicados pela Entidade Adjudicante, onde poderá ser consultada pelos pais e encarregados de educação, pessoal docente e não docente.
3. A Entidade Adjudicante poderá solicitar ao adjudicatário a modificação de composições de ementas, desde que estas sejam compatíveis e não alterem o valor unitário da refeição, devendo, neste caso, o adjudicatário acatar as alterações sugeridas.
4. As refeições deverão ter a constituição que se segue:
  - a) **Sopa**
    - i) A sopa deverá preencher a capacidade máxima da tigela, normal e dieta (obrigatoriamente elaborada com base em vegetais frescos e/ou congelados, sendo proibido o uso de bases pré-preparadas), tendo por base batata ou hortícolas (abóbora, cenoura, alho francês, cebola, courgette, nabo, chuchu, entre outros) ou leguminosas secas (feijão, grão, ervilhas, favas, lentilhas);
    - ii) A oferta de sopas à base de hortícolas e/ou leguminosas deve ser feita em conformidade com as ementas a aprovar;
    - iii) É permitida a canja de galinha (com inclusão de cenoura) ou sopa de peixe (com inclusão de legumes) no máximo uma vez por mês. Nessa refeição deverá haver reforço de legumes como acompanhamento. Nesse dia poderá haver uma redução na capitação de carne ou pescado no prato;
    - iv) A gordura adicionada deverá restringir-se ao azeite e ser adicionada em cru;
    - v) A batata não deverá ser utilizada como alimento em maior percentagem;
    - vi) Deverá ser incluído, pelo menos 3 vezes por semana, legumes inteiros;
    - vii) Deverá reduzir-se ao máximo a utilização do sal (tendo em conta que a dose diária máxima recomendada é igual ou inferior a 5g), podendo o mesmo ser substituído por ervas aromáticas em quantidade q.b., sempre que estas sejam de proveniência conhecida;
    - viii) Apresentar um aspeto nem muito aguado nem muito espesso.
  - b) **1 prato de carne, 1 prato de peixe, 1 prato de dieta e 1 prato vegetariano (conforme definição constante do n.º 2, do art.º 3.º, da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril)**
    - i) Para os alunos os pratos serão entregues em regime de empratamento, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo de incluir obrigatoriamente um serviço de buffet de legumes cozidos ou crus adequados à ementa.
    - ii) No que diz respeito às refeições confeccionadas para o pessoal docente e não docente, existirá um serviço Buffet de peixe, carne, dieta, vegetariano e legumes cozidos ou crus adequados à ementa;
    - iii) Só poderá incluir carne ou peixe fracionados (picados, desfiados) duas vezes por semana, tendo obrigatoriamente de ser asseguradas as respetivas capitações;
    - iv) A refeição com produtos à base de carne ou pescado (hambúrgueres, almôndegas, rissóis, douradinhos, etc.), só poderá ser atribuída no total e no máximo, duas vezes por mês, sendo que a incorporação base destes produtos (carne ou peixe) tem de ter uma percentagem mínima de 70%. Assim, as capitações dos produtos à base de carne devem ter um mínimo de 115g;
    - v) As capitações dos produtos à base de pescado devem ter um mínimo de 140g;
    - vi) Deverá privilegiar-se o uso de ovos pasteurizados, sendo o seu uso obrigatório em preparações que impliquem o uso de ovos crus ou malcozinhados;
    - vii) Mensalmente é obrigatória a confeção de um prato de bacalhau e peixe fresco;



# Colégio Internato dos Carvalhos

Rua do Moeiro, s/n • Carvalhos • 4415-133 PEDROSO VNG  
Tel. 22 786 09 20 • Fax. 22 786 09 25 • geral@cic.pt • www.cic.pt

- viii) Como guarnição será sempre utilizado um alimento rico em hidratos de carbono (arroz, massas ou batatas), sendo que esse alimento só poderá ser repetido passados dois dias consecutivos; a acompanhar estes alimentos deverá ser adicionada uma leguminosa seca (entre 20 a 80% da quantidade destes) duas a três vezes por semana, a qual não deve ser repetida durante a semana, nem fazer parte da composição do prato, caso existam leguminosas secas na sopa; a guarnição presente no prato principal deve conter de preferência dois alimentos: arroz, massa, mandioca, batata ou batata doce e uma leguminosa seca, o(s) qual(is) em peso não podem ser inferiores a 130g;
- ix) Relativamente às carnes, deverá ser dada preferência ao frango, coelho, vaca e peru. Este tipo de carne deverá ser servido, no mínimo, três vezes por semana, não repetindo o mesmo tipo de carne na mesma semana.
- c) **Legumes ou saladas em regime de buffet**
  - i) Os legumes a servir como cozidos são os seguintes: feijão-verde, cenoura, brócolos, couve-flor, couve portuguesa, repolho, esparregados. Estes tipos de legumes só poderão ser repetidos após dois dias consecutivos;
  - ii) As saladas devem ser servidas com vegetais da época e intercaladas com os legumes cozidos ou salteados;
  - iii) Os legumes a servir deverão ser variados com, no mínimo, oito variedades, entre as quais se incluem, alface, cenoura, cebola, tomate, beterraba e pepino.
- d) **Água/Águas aromatizadas naturais**
- e) **Pão de mistura**
  - i) O pão deverá ser adquirido em embalagens individuais e limitar-se ao pão de mistura e integral, com o peso de 30g;
  - ii) O pão deverá ser substituído, uma vez por semana, por broa de milho ou pão de centeio, individualmente embalados.
- f) **Sobremesa**
  - i) Diariamente deverá ser sempre composta pelo mínimo de duas variedades de fruta, variada, fresca, natural, com estado de maturação adequado, em boas condições de apresentação e sã;
  - ii) Diariamente deverá ser sempre composta por um doce. O adjudicatário deverá, também, oferecer iogurte e gelatina.
- 5. Os métodos culinários que devem ser privilegiados e, consequentemente, estarem presentes em maior número de vezes, serão o cozido, o grelhado, o assado e o estufado em frio.
- 6. Os fritos serão servidos em menor quantidade.
- 7. Os salteados só poderão estar presentes na quantidade máxima de 3 vezes por mês.
- 8. Como gordura de adição para todos os usos culinários deverá ser usado unicamente o azeite.
- 9. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas, variadas e de qualidade, não poderá esquecer-se também a função pedagógica da alimentação.
- 10. O valor energético total da refeição completa deverá ser no mínimo de 700 Kcal.
- 11. Os alimentos presentes na ementa deverão ser variados de forma a fornecer todos os nutrientes necessários e em quantidades suficientes e adaptados à faixa etária.
- 12. A ementa deve respeitar as regras da nutrição e métodos de confeção, de forma a incentivar a ingestão suficiente de nutrientes, de forma a contribuir para influenciar positivamente os hábitos alimentares daqueles destinatários, contribuindo, desta forma, para a ausência de doença.
- 13. As ementas não deverão repetir, na mesma semana, as mesmas sopas, os mesmos tipos de carne e de peixe, devendo ainda procurar evitar a repetição dos mesmos acompanhamentos.



## Colégio Internato dos Carvalhos

Rua do Moeiro, s/n • Carvalhos • 4415-133 PEDROSO VNG  
Tel. 22 786 09 20 • Fax. 22 786 09 25 • geral@cic.pt • www.cic.pt

14. As ementas a aprovar previamente pela entidade adjudicante devem determinar a confeção de refeições com alimentos em perfeito estado sanitário, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, e a legislação em vigor sobre a matéria em causa.
15. O adjudicatário deverá, na fase de execução do contrato, fornecer a ementa tipo por ocasião da comemoração de algumas festividades como, por exemplo, o Dia do Colégio, o Dia Mundial da Alimentação, o Natal, a Páscoa, o Carnaval, o S. Martinho, ou o encerramento do ano escolar.
16. O preço unitário proposto para cada tipo de almoço, seja este o da ementa diária normal, seja de uma ementa de dieta, especialmente confeccionado para assinalar a comemoração de festividades ou menu piquenique, terá, sempre, de ser igual ao proposto pelo adjudicatário.
17. O adjudicatário deverá providenciar, em tempo útil, uma refeição de recurso. Esta será servida no caso de se verificar alguma emergência que obste ao fornecimento da refeição prevista para o dia, não alterando nos dias subsequentes o plano de ementas definido para a semana e aprovado pela Entidade Adjudicante. A refeição de substituição deve ser composta por prato principal e fruta, respeitando as captações exigidas.

### Cláusula 27.<sup>a</sup> – Pessoal

1. O adjudicatário deve dar integral cumprimento ao disposto no Artigo nº 419º-A, aplicável por remissão do nº 2 do Artigo 451º do CCP, afetando à prestação de serviços pessoal em regime de contrato de trabalho sem termo.
2. O adjudicatário é responsável pelo cumprimento de todas as obrigações relativas ao seu pessoal ao serviço de refeições e distribuição, designadamente pela disciplina e aptidão profissional, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados.
3. A afetação do pessoal ao serviço de refeições e distribuição é feita sem interrupção durante o ano letivo, devendo considerar-se o período de 9 meses para o seu cálculo e abrangerá no mínimo o que consta do seguinte quadro:

#### Quadro Mínimo de Pessoal afeto ao serviço

<u><i>Categoria</i></u>	<u><i>Situação Contratual</i></u>
<i>1 Gestor de Unidade I</i>	Efetivo
<i>2 Cozinheiro/a 1ª</i>	Efetivo
<i>3 Cozinheiro/a 2ª</i>	Efetivo
<i>1 Técnico de Pastelaria I</i>	Efetivo
<i>1 Gestor de Aprovisionamento I</i>	Efetivo
<i>11 Assistente de Restauração</i>	Efetivo

4. Não são permitidos estagiários no quadro de pessoal.
5. Todo o pessoal afeto deverá estar devidamente fardado, com farda exclusiva do serviço de refeitório, com calçado próprio (fechado, de cor clara, confortável, facilmente lavável, de uso exclusivo ao refeitório), duas batas brancas e touca.



## Colégio Internato dos Carvalhos

Rua do Moeiro, s/n • Carvalhos • 4415-133 PEDROSO VNG  
Tel. 22 786 09 20 • Fax. 22 786 09 25 • geral@cic.pt • www.cic.pt

6. Devem existir toucas descartáveis, luvas adequadas à área alimentar, máscaras naso-buciais e um estojo de primeiros socorros. Este equipamento será da responsabilidade do adjudicatário.
7. Todo o pessoal que manipula os alimentos deve estar identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da alimentação coletiva, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.
8. O adjudicatário enviará à entidade adjudicante, antes do início das funções do pessoal em serviço, os seguintes elementos:
  - a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios e respetiva ficha de aptidão;
  - b) Vínculo contratual, categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
  - c) Horário de trabalho;
  - d) Cópia da apólice de seguro de acidentes de trabalho das pessoas em serviço nos refeitórios e cópia de apólice do seguro de responsabilidade civil e o comprovativo do pagamento do respetivo prémio;
  - e) Plano de formação implementado, bem como o comprovativo de frequência pelos seus colaboradores, nomeadamente formação em Higiene e Segurança Alimentar. Esta formação é de carácter obrigatório e será realizada duas vezes por ano. É obrigatória a apresentação de um compromisso escrito de realização das ações de formação, referindo temas, calendarização, objetivos gerais e específicos, conteúdos programáticos, carga horária e destinatários.

### Cláusula 28.ª – Procedimentos de segurança e higiene alimentar

1. O fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.
2. O adjudicatário é responsável pela higiene dos funcionários, equipamentos, e instalações afetas ao serviço de refeição.
3. Todas as fases do processamento (receção, armazenagem, preparação, confeção, distribuição, regeneração e empratamento) deverão seguir normas e procedimentos adequados que garantam a salubridade dos alimentos até ao momento do seu consumo, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de doença de origem alimentar e incumprimento à legislação específica em vigor.
4. Os vegetais a servir em cru, assim como a fruta, devem ser lavados e desinfetados através de uma solução desinfetante, preferencialmente, de pastilha desinfetante. Estes alimentos devem ser transportados em recipientes próprios e adequados de forma a não sofrer qualquer risco de contaminação, ou perda de qualidade por mau acondicionamento.
5. O pessoal da cozinha deve usar luvas adequadas para efetuar a operação de descasque e corte da fruta.
6. O adjudicatário é responsável pelas operações diárias de limpeza e desinfecção das instalações, designadamente, pavimento, mesas, paredes, tetos, janelas interior/exterior, parapeitos, estores, pelos encargos com os materiais e produtos utilizados, devendo zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, preferencialmente biodegradáveis, evitando todavia o seu uso abusivo, excessivo, ou a sua incorreta aplicação, obedecendo ao plano de higienização previamente definido pela empresa.
7. Sem prejuízo do estabelecido no ponto anterior, o adjudicatário, no âmbito da execução do contrato, assegurará, nos dias anteriores ao início do fornecimento de refeições, a limpeza e a arrumação das

14



Os Fundos Europeus mais próximos de si.







# Colégio Internato dos Carvalhos

Rua do Moeiro, s/n • Carvalhos • 4415-133 PEDROSO VNG  
Tel. 22 786 09 20 • Fax. 22 786 09 25 • geral@cic.pt • www.cic.pt

- instalações, bem assim como do equipamento do refeitório, de forma a garantir, as melhores condições.
8. Caberá também ao adjudicatário a limpeza e arrumo dos espaços e equipamentos citados no número anterior, nos dois dias úteis seguintes ao encerramento do refeitório no final do ano letivo.
  9. O adjudicatário deverá assegurar o fornecimento de:
    - a) Rolo de papel adequado para as mãos e respetivo suporte, não exposto ao ar;
    - b) Guardanapos e toalhetes de papel para tabuleiro descartáveis;
    - c) Detergente e desinfetante para as mãos e respetivo suporte;
    - d) Escova para as unhas;
    - e) Luvas e máscaras descartáveis;
    - f) Detergentes e desinfetantes adequados para os utensílios, equipamentos e instalações;
    - g) Material para a limpeza (esfregona, esfregão para louça, balde, etc.) adequado e em bom estado de conservação e limpeza, e substituído sempre que necessário;
    - h) Caixote de lixo com abertura através de pedal, sempre que haja necessidade;
    - i) Saco para o lixo de tamanho adequado ao lixo produzido diariamente;
    - j) Plano de higienização discriminado para cada utensílio, equipamento e instalações que deverá ser afixado junto dos mesmos.
  10. O adjudicatário é responsável pelas operações de desinfestação dos espaços cedidos.
  11. O aprovisionamento de matéria-prima alimentar deve ser assegurado pelos fornecedores identificados na proposta e efetuado com periodicidade adequada, de modo a garantir o devido acondicionamento e conservação da mesma.
  12. A alteração ou substituição de fornecedores, salvo a ocorrência pontual de motivo de força maior, deve ser sempre objeto de apreciação e decisão da Entidade Adjudicante e, caso seja necessário requerer qualquer substituição deverá ser garantido que o fornecedor substituto cumpre iguais condições às identificadas na proposta.

15

## Cláusula 29.ª – Verificação da execução

1. No exercício do direito de fiscalização, a Entidade Adjudicante efetuará auditorias internas de controlo de higiene e segurança no trabalho e responsabilidade social, bem como as necessárias ao bom funcionamento do serviço contratado.
2. A verificação quantitativa é feita através de plataforma própria, de consulta de ambas as Entidades, indicando mensalmente o número de refeições consumidas antes da emissão da fatura.
3. As operações de verificação qualitativa têm como objetivo comprovar a conformidade da qualidade das refeições fornecidas à luz das especificações legal e contratualmente fixadas.

## Cláusula 30.ª – Registo diário

1. A verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas e refeições é efetuada diariamente e registada num mapa de registo diário de verificação.
2. Em caso de rejeição dos géneros incorporados ou da ementa, o adjudicatário é obrigado a proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.

## Cláusula 31.ª – Análises, ensaios e provas

1. Em caso de indícios de mal-estar, eventualmente, associados à ingestão de alimentos no refeitório, o CIC procede, de imediato, nos seguintes termos:



Os Fundos Europeus mais próximos de si.





## Colégio Internato dos Carvalhos

Rua do Moeiro, s/n • Carvalhos • 4415-133 PEDROSO VNG  
Tel. 22 786 09 20 • Fax. 22 786 09 25 • geral@cic.pt • www.cic.pt

---

- a) Informa o adjudicatário ou seu representante que não deve remover as amostras dos alimentos;
  - b) Isola as instalações do refeitório até à chegada das entidades competentes;
  - c) Contacta a entidade adjudicante, através do representante da mesma.
2. No caso referido no número anterior, de suspeita de intoxicação alimentar, ou de dúvidas fundadas sobre a qualidade dos géneros alimentícios, a Entidade Adjudicante manda proceder a ensaios laboratoriais em organismos oficiais competentes.
  3. As amostras serão sempre tomadas em triplicado e levarão as indicações necessárias à sua identificação.
  4. Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias serão rejeitados e considerados como não fornecidos, não podendo ser utilizados na confeção de outras refeições.
  5. Para efeitos do disposto no número anterior, deverá o adjudicatário substituir e remover, de imediato, por sua conta, as matérias-primas rejeitadas.

### **Cláusula 32.<sup>a</sup> – Controlo**

1. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações e o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção ao elo de ligação ou ao representante da Entidade Adjudicante que esta designar para o efeito, bem como aos serviços e organismos com competência específica.
2. O exercício do direito de visita a que alude o número anterior não iliba o adjudicatário da responsabilidade pelo fornecimento das refeições nem limita o direito de rejeição por parte do(s) representante(s) da Entidade Adjudicante.