



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

**PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CONFEÇÃO,
FORNECIMENTO E TRANSPORTE DE REFEIÇÕES**

Refª CPI/001/2025

CADERNO DE ENCARGOS

JULHO DE 2025

ÍNDICE

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS	5
CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS	5
Cláusula 1. ^a - Enquadramento	5
Cláusula 2. ^a - Objeto	5
Cláusula 3. ^a – Conteúdo contratual	5
Cláusula 4. ^a - Prazo contratual	6
CAPÍTULO II - OBRIGAÇÕES DAS PARTES	7
SECÇÃO I - OBRIGAÇÕES DO PRESTADOR DE SERVIÇOS	7
Cláusula 5. ^a – Obrigações principais do prestador de serviços	7
Cláusula 6. ^a – Controlo da execução e acompanhamento	11
Cláusula 7. ^a – Inoperacionalidades ou discrepâncias	16
Cláusula 8. ^a – Confidencialidade e proteção de dados pessoais	17
Cláusula 9. ^a – Prazo do dever de sigilo	19
Cláusula 10. ^a – Transição da prestação de serviços objeto do contrato	19
Cláusula 11. ^a – Conflitos de interesses e imparcialidade	19
Cláusula 12. ^a – Seguros	20
SECÇÃO II - OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE	21
Cláusula 13. ^a – Obrigações gerais da Entidade Adjudicante	21
Cláusula 14. ^a – Preço contratual	22
Cláusula 15. ^a – Faturação e condições de pagamento	23
Cláusula 16. ^a – Outros encargos da APPACDM DE LISBOA	25
CAPÍTULO III – PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO	26
Cláusula 17. ^a – Penalidades contratuais	26
Cláusula 18. ^a – Força maior	27
Cláusula 19. ^a – Resolução por parte da Entidade Adjudicante	29
Cláusula 20. ^a – Resolução por parte do adjudicatário	30

CAPÍTULO IV – RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS **31**

Cláusula 21.^a – Foro competente 31

CAPÍTULO IV – DISPOSIÇÕES FINAIS **31**

Cláusula 22.^a – Comunicação da não renovação do contrato 31

Cláusula 23.^a – Subcontratação e cessão da posição contratual 31

Cláusula 24.^a – Comunicações e notificações 31

Cláusula 25.^a – Contagem dos prazos 32

Cláusula 26.^a – Legislação aplicável 32

PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS **33**

Cláusula 27.^a – Enquadramento 33

Cláusula 28.^a – Horário para o fornecimento e distribuição das refeições e do pão 33

Cláusula 29.^a – Pedidos de refeições 35

Cláusula 30.^a – Requisitos para a confeção das refeições 35

Cláusula 31.^a – Requisitos das ementas 38

Cláusula 32.^a – Requisitos da utilização das instalações 40

Cláusula 33.^a – Distribuição e transporte de refeições 41

Cláusula 34.^a – Pessoal afeto à prestação de serviços 42

Cláusula 35.^a – Requisitos das instalações, dos equipamentos e dos materiais e utensílios 43

Cláusula 36.^a – Implementação do sistema HACCP 45

Cláusula 37.^a – Controlo 46

Anexo I – Valências da APPACDM DE LISBOA, respetivos serviços a prestar e necessidades indicativas de refeições **48**

Anexo II – Equipamentos das valências **49**

Anexo III – Calendário de disponibilidade de frutas **50**

Anexo IV – Requisitos de ementa de dieta para utentes hemodialisados **51**

Anexo V – Modelo de pedido de refeições	54
Anexo VI – Ementas tipo	55
Anexo VII – Capitações dos alimentos	56

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1.ª - Enquadramento

1. O objeto do presente procedimento, de acordo com a descrição apresentada nas Especificações Técnicas – Parte II do presente Caderno de Encargos, consiste na prestação de serviços de confeção, fornecimento e transporte de refeições para as valências da APPACDM de Lisboa.

2. Na execução dos serviços objeto do contrato, observar-se-ão as cláusulas do contrato e o estabelecido em todos os documentos que dele fazem parte integrante.

3. Para além dos regulamentos e dos documentos normativos referidos neste Caderno de Encargos, fica o prestador de serviços obrigado ao pontual cumprimento de todos os demais que se encontrem em vigor e que se relacionem com a prestação de serviços objeto do contrato.

4. A responsabilidade de todos os trabalhos incluídos no contrato, seja qual for o agente executor, será sempre do concorrente e só dele, não reconhecendo a APPACDM de Lisboa (doravante designada por Entidade Adjudicante ou APPACDM DE LISBOA), a existência de quaisquer outros que trabalhem por conta ou em combinação com o prestador de serviços.

5. Em tudo o que não estiver expressamente previsto no presente Caderno de Encargos, serão observadas as disposições constantes das normas legais em vigor.

Cláusula 2.ª - Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual por concurso público com publicação de Anúncio no Jornal Oficial da União Europeia que tem por objeto principal a prestação de serviços de confeção, fornecimento e transporte de refeições para as valências da APPACDM DE LISBOA, nos termos do Código dos Contratos Públicos (doravante designado abreviadamente por CCP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, na sua atual redação dada pelo Decreto-Lei n.º 54/2023, de 14 de julho (doravante designado abreviadamente por CCP), nas condições definidas nas Especificações Técnicas descritas na Parte II do presente caderno de encargos.

Cláusula 3.ª – Conteúdo contratual

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos.
 2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido
-

expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar da APPACDM DE LISBOA;

- 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 número 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 CCP e aceites pelo adjudicatário, nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 4.ª - Prazo contratual

1. O contrato entrará em vigor no dia útil seguinte à data da aposição da última assinatura eletrónica qualificada no respetivo contrato escrito.

2. O prazo de execução do contrato é de 12 (doze) meses, renovável automaticamente, por igual período, até ao máximo legal de 36 (trinta e seis) meses, a contar da data da sua entrada em vigor.

3. Sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da sua cessação, o contrato terminará a sua vigência logo que seja atingido o primeiro dos seguintes limites:

- a) O prazo de execução máximo de 36 (trinta e seis) meses, a contar da data de entrada em vigor do contrato;
- b) Na data de renovação do contrato caso algumas das partes comunique a intenção de não renovação do contrato.
- c) O valor do preço contratual.

4. Durante o período de vigência do contrato, o prestador de serviços não pode efetuar qualquer alteração ao preço e às condições acordadas com a APPACDM DE LISBOA.

5. Sem prejuízo das normas legais imperativas, relativas ao reequilíbrio financeiro, findo o prazo referido no nº 2, e caso não tenha sido atingido o preço contratual estabelecido no âmbito do presente procedimento, o mesmo extingue-se sem que assista ao prestador de serviços o direito a qualquer indemnização pelo valor das prestações não executadas.

CAPÍTULO II - OBRIGAÇÕES DAS PARTES

SECÇÃO I - OBRIGAÇÕES DO PRESTADOR DE SERVIÇOS

Cláusula 5.^a – Obrigações principais do prestador de serviços

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 prestador de serviços as seguintes obrigações principais:

- a) Prestar os serviços objeto do contrato identificados na sua proposta, com as características, especificações e requisitos técnicos previstos na Especificações Técnicas - Parte II, do presente Caderno de Encargos e, conforme as normas legais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade;
- b) Confeccionar as refeições de almoço e jantar para os 7 dias da semana (de segunda a domingo), durante todo o ano, conforme as necessidades indicadas na tabela do Anexo I, nos termos da Cláusula 30.^a do presente Caderno de Encargos, incluindo o fornecimento dos respetivos ingredientes e condimentos;
- c) Assegurar o aprovisionamento dos géneros alimentícios bem como dos condimentos (tais como sal, azeite, vinagre, e outros que se mostrem necessários à completa execução da prestação de serviços) e a sua armazenagem sob reserva do bom funcionamento dos equipamentos necessários ao rigoroso cumprimento dos serviços a prestar;
- d) Fornecer as refeições em todas as valências da APPACDM DE LISBOA identificadas no Anexo I, nos termos da Cláusula 28.^a do presente Caderno de Encargos;
- e) Transportar as refeições confeccionadas através de meios motorizados próprios, para todas as valências da APPACDM DE LISBOA identificadas no Anexo I, com exceção do Centro Júlia Moreira, nos termos da Cláusula 28.^a do presente Caderno de Encargos;
- f) Assegurar a gestão técnica e manutenção da cozinha localizada no Centro Júlia Moreira;
- g) Efetuar as verificações periódicas de HACCP e cumprir todas as obrigações legais nesta matéria;
- h) Cumprir com o disposto no Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, na sua atual redação;
- i) Responsabilizar-se pela qualidade da confeção e pelas condições higiénico-sanitárias das refeições servidas e dos locais de confeção, bem como dos meios de transporte, sendo responsável por todos os danos e prejuízos causados à

APPACDM DE LISBOA e terceiros, nomeadamente nas situações de intoxicação alimentar ou outras situações anómalas derivadas da prestação de serviços;

- j) Responsabilizar-se pela recolha, adequada separação e expedição de todos os resíduos sólidos e líquidos resultantes da prestação dos serviços objeto do contrato, devendo definir, no que respeita aos serviços prestados em instalações da APPACDM DE LISBOA, em conjunto com a mesma, os locais adequados para a sua recolha e separação;
- k) Proceder à limpeza, manutenção e às reparações dos equipamentos indicados no **Anexo II** ou dos que sejam disponibilizados pelo prestador de serviços, que decorram do respetivo uso no âmbito da execução das prestações que constituem o objeto contratual e durante o respetivo período de execução, garantindo o perfeito funcionamento dos equipamentos, incluindo a reposição de consumíveis; a limpeza do teto ventilado (filtros) e do extrator (motor da hotte) é da responsabilidade do prestador de serviços;
- l) Proceder à limpeza e à manutenção preventiva e corretiva das instalações correspondentes aos locais de elaboração das refeições e dos materiais e utensílios pertencentes à APPACDM DE LISBOA disponibilizados para a prestação dos serviços e dos que forem do prestador de serviços, que decorram do uso dos mesmos no âmbito da execução das prestações que constituem o objeto contratual e durante o respetivo período de execução, garantindo o perfeito funcionamento das instalações e dos utensílios;
- m) Colocar à disposição do pessoal afeto à prestação de serviços, nas instalações definidas neste caderno de encargos, todo e qualquer material ou utensílio que se verifique ser necessário para a prestação dos mesmos, sendo a estes aplicáveis as obrigações de limpeza e manutenção descritas no presente Caderno de Encargos, a partir do momento da sua disponibilização e até ao termo do contrato;
- n) Instalar equipamentos no caso de não ser possível reparar os equipamentos disponibilizados pela APPACDM DE LISBOA para a prestação de serviços (constantes do **Anexo II** do presente Caderno de Encargos), bem como repor os materiais e utensílios que sejam inutilizados devido ao seu uso durante a execução das prestações que constituem o objeto contratual e durante o respetivo período de execução. Os equipamentos e os materiais e utensílios instalados ou repostos pelo prestador de serviços serão revertidos para o mesmo no final do contrato;

- o) Disponibilizar todos os meios humanos e materiais necessários à confeção, fornecimento e transporte das refeições; estes meios devem igualmente garantir a limpeza, desinfestação e higienização das instalações disponibilizadas pela APPACDM DE LISBOA, assim como dos equipamentos, materiais e utensílios;
- p) Responsabilizar-se por todos os encargos com o pessoal afeto à prestação de serviços;
- q) Fornecer uniformes para todo o pessoal afeto aos serviços objeto do contrato;
- r) Garantir as condições de segurança e saúde do trabalho a todos os colaboradores, cumprindo a legislação aplicável nesta matéria e as respetivas apólices de seguro de acidentes de trabalho;
- s) Ministras a necessária e adequada formação teórico-prática (on-job), em matéria de higiene e segurança alimentar, a todo o pessoal que manuseia os alimentos, distribui e acompanha as refeições. No prazo máximo de 5 dias úteis após a entrada em vigor do contrato, o prestador de serviços deverá entregar à APPACDM DE LISBOA o plano anual de formação. Após cada ano de vigência, o prestador de serviços deverá apresentar, no mesmo prazo, à APPACDM DE LISBOA evidências da sua concretização, bem como entregar o plano de formação para a anuidade seguinte.
- t) Esclarecer a APPACDM DE LISBOA em quaisquer dúvidas relacionadas com o objeto do contrato;
- u) Executar um serviço de qualidade, de acordo com o previamente contratualizado, prestando informações detalhadas sempre que solicitadas pela APPACDM DE LISBOA;
- v) Manter a validade de todas as autorizações legalmente exigidas para o exercício da atividade profissional;
- w) Desempenhar as suas funções de acordo com as condições constantes da sua proposta;
- x) Conduzir os trabalhos com absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência;
- y) Cumprir e fazer cumprir as normas legais aplicáveis à prestação de serviços;
- z) Responsabilizar-se por todos os danos causados à APPACDM DE LISBOA relativos à prestação de serviços e que resultem da ação ou omissão do(s) profissional(ais) por si empregues na execução das obrigações emergentes do

contrato. A eventual participação de colaboradores da APPACDM DE LISBOA durante o período de execução do contrato, designadamente no âmbito do exercício dos poderes de acompanhamento da prestação de serviços pela APPACDM DE LISBOA, não diminui a responsabilidade do prestador de serviços como único responsável pela prestação de serviços objeto do contrato;

- aa)* Sujeitar-se à ação fiscalizadora da APPACDM DE LISBOA;
 - bb)* Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à APPACDM DE LISBOA os factos que tornem total ou parcialmente impossível a prestação de serviços objeto do procedimento, sejam circunstâncias que constituam ou não força maior, ou o cumprimento de outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a APPACDM DE LISBOA. Sempre que houver interrupção da prestação de serviços não programada, o prestador de serviços emitirá, no prazo de 5 (cinco) dias após a interrupção, um relatório com informação sobre os motivos da mesma;
 - cc)* Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
 - dd)* Disponibilizar à APPACDM DE LISBOA a informação relevante para a gestão dos contratos;
 - ee)* Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições em que é efetuada a prestação de serviços, assim como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem, de acordo com as circunstâncias;
 - ff)* Comunicar à APPACDM DE LISBOA qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para a prestação de serviços, a sua situação jurídica e a sua situação comercial.
 - gg)* Responsabilizar-se quaisquer encargos decorrentes da utilização, na prestação, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças, relacionadas com direitos de propriedade intelectual, industrial ou afins, que sejam necessárias ao integral cumprimento das obrigações abrangidas pelo presente Caderno de Encargos, bem como por qualquer reclamação formulada à APPACDM DE LISBOA, resultante de violação dos direitos referidos, adotando a APPACDM DE LISBOA o procedimento que se revele mais adequado para a intervenção plena do prestador de serviços na discussão e no esclarecimento, perante terceiros reclamantes ou quaisquer autoridades, das dúvidas que, neste âmbito, se coloquem. Caso a APPACDM DE LISBOA vier a ser demandada por ter infringido qualquer dos direitos acima mencionados, o prestador de serviços indemnizá-
-

la-á de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for;

- hh)* Garantir a confidencialidade assim como manter sigilo quanto a toda a informação e conhecimento disponibilizados;
- ii)* Respeitar as normas aplicáveis em vigor em matéria social, laboral, ambiental e de igualdade de género e de prevenção e combate à corrupção, decorrentes do direito internacional, europeu, nacional ou regional;

2. A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização indispensável à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo, como seja a obrigação de contratar o pessoal necessário à organização, confeção, fornecimento e transporte das refeições objeto do presente contrato.

Cláusula 6.ª – Controlo da execução e acompanhamento

1. O prestador de serviços obriga-se a executar os serviços objeto do presente procedimento nos termos, condições e prazos acordados, em completa observância do prescrito neste Caderno de Encargos e na proposta apresentada.

2. Todos os serviços devem ser prestados em perfeitas condições para os fins a que se destinam e devidamente instruídos pelos documentos que sejam necessários para a sua boa e integral utilização e funcionamento, incluindo instruções/especificações e outros.

3. A APPACDM DE LISBOA designará um gestor do contrato, que disporá de poderes bastantes para resolver todas as questões que lhe sejam colocadas pelo prestador de serviços e o qual fará a inspeção e o acompanhamento da prestação de serviços, com a periodicidade e frequência que se considere necessárias

4. O acompanhamento e a fiscalização da execução da prestação de serviços serão efetuados sempre a APPACDM DE LISBOA o julgue conveniente.

5. A fiscalização da qualidade da prestação de serviços, designadamente, dos produtos incorporados nas refeições, assim como o controlo, do ponto de vista higiénico e sanitário, a verificação dos equipamentos, instalações, materiais e utensílios utilizados e dos métodos de trabalho usados na execução do contrato, será efetuada diretamente pelo gestor do contrato, ou por representante por si designado.

6. O controlo e acompanhamento da qualidade das prestações incide sobre os aspetos indicados na tabela seguinte, e possíveis falhas detetadas, não se esgotando nas mesmas, devendo ainda o prestador de serviços permitir o controlo e acompanhamento do cumprimento geral das obrigações iminentes do contrato.

Código	Aspeto avaliado	Falhas detetadas
1	Refeições	Ausência de fornecimento de uma ou mais porções de refeições (sopa, prato, salada, sobremesa ou bebidas) ou de pão
2	Refeições	Fornecimento de sopa em incumprimento com o indicado no caderno de encargos.
3	Refeições	Ausência ou insuficiência nas refeições fornecidas de saladas, vegetais ou legumes, em comparação com as quantidades / proporções previstas nas ementas
4	Refeições	Presença de uma ou mais espinhas num prato de empadão ou filete de peixe.
5	Refeições	Presença de um ou mais ossos num prato de empadão de carne.
6	Refeições	Presença de objetos não alimentares nas refeições fornecidas.
7	Refeições	Fornecimento e/ou confeção de refeições parcialmente ou totalmente diferentes das ementas constantes dos anexos
8	Refeições	Refeições com valores nutricionais parcialmente ou totalmente diferentes dos valores previstos e aprovados na respetiva ementa
9	Refeições	Não fornecimento de condimentos (sal, azeite ou vinagre) no prazo de 24 horas, cuja falta tenha sido detetada e informada por escrito ao prestador de serviços.
10	Refeições	Alimento (excetuando carne e peixe) que apresente capitação inferior à exigida nos termos do caderno de encargos.
11	Refeições	Carne ou peixe que apresente capitação inferior à exigida nos termos do caderno de encargos (se for possível esta individualização dos pratos, a presente sanção substitui a n.º 1)
12	Refeições	Peças de fruta tocadas, danificadas, demasiado verdes ou maduras para consumo em quantidade que inviabilize o serviço na sua totalidade.
13	Refeições	Peças de fruta que não são da época.

14	Refeições	Pessoa que apresente sintomas comprovados de intoxicação alimentar com origem nos alimentos fornecidos pelo prestador de serviços.
15	Refeições	Situação de perigo para a saúde de um ou mais utentes associado às refeições.
16	Refeições	Incumprimento de qualquer norma indicada no Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, em particular se o prestador de serviços se encontrar numa das situações do artigo 6.º da referida norma.
17	Refeições	Outros incumprimentos da Cláusula 30.ª, do Caderno de Encargos
18	Fornecimento e transporte	Fornecimento das refeições ou de parte delas fora do horário indicado na Cláusula 28.ª do Caderno de Encargos.
19	Fornecimento e transporte	Incumprimento da Cláusula 33.ª do Caderno de Encargos
20	Instalações, equipamentos, materiais e utensílios	Não fornecimento dos consumíveis/ utensílios no prazo de 24 horas, cuja falta tenha sido detetada e informada por escrito ao prestador de serviços.
21	Instalações, equipamentos, materiais e utensílios	Não reparação ou substituição de instalações, equipamento, material ou utensílio defeituoso no prazo de 24 horas, cuja falha tenha sido detetada e informada por escrito ao prestador de serviços.
22	Instalações, equipamentos, materiais e utensílios	Situações de incumprimento da limpeza, desinfestação e higienização das instalações disponibilizadas pela APPACDM DE LISBOA e dos equipamentos, materiais e utensílios utilizados pelo prestador de serviços
23	Instalações, equipamentos, materiais e utensílios	Outros incumprimentos da Cláusula 32.ª; ou outros incumprimentos da Cláusula 35.ª, do Caderno de Encargos
24	Ementas	Envio das ementas em incumprimento com a Cláusula 31.ª do Caderno de Encargos
25	Ementas	Ementa não acompanhada de ficha técnica (indicada no caderno de encargos)
26	Ementas	Ementa incompleta ou com erros

27	Ementas	Ausência, sem substituição, do pessoal a afetar à prestação de serviços, sem prévio acordo com a APPACDM DE LISBOA
28	Ementas	Outros incumprimentos da Cláusula 34.ª, do Caderno de Encargos
29	Outro	Suspensão parcial ou temporária da prestação de serviços por parte do prestador de serviços, por facto que lhe é imputável
30	Outro	Reclamação (apresentada por escrito) não resolvida no prazo de 24 horas
31	Outro	Situações comprovadas e indevidas de excesso de consumo de água, eletricidade ou gás
32	Outro	Qualquer incumprimento não referido anteriormente indicado no conteúdo do contrato (Cláusula 3.ª do presente Caderno de Encargos) ou na legislação em vigor.
33	Outro	Qualquer incumprimento grave dos pressupostos fundamentais da prestação indicados no conteúdo contratual (Cláusula 3.ª do presente Caderno de Encargos) e não referidos anteriormente (outras situações dissociadas do desempenho, mas associadas ao cumprimento do contrato)
34	Outro	Sempre que forem obtidas, pela APPACDM DE LISBOA ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados, com resultados não aceitáveis no que respeita a qualidade/quantidade dos produtos utilizados nas refeições.

7. A APPACDM DE LISBOA poderá solicitar as amostras-testemunho recolhidas pelo prestador de serviços ou, em alternativa, recolher as suas próprias amostras, podendo promover as respetivas análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais ou acreditados. Poderá igualmente realizar as ações necessárias para verificar a qualidade dos alimentos confeccionados, bem como as condições sanitárias, de higiene e de segurança e saúde associados à prestação de serviços.

8. O controlo e acompanhamento a que se refere a presente cláusula, serão assegurados pelos responsáveis de cada espaço /área das valências da APPACDM DE LISBOA onde se realizam os serviços objeto do contrato, sendo formalizados através de relatórios de

acompanhamento internos periódicos elaborados por esses responsáveis. Estes relatórios, elaborados com base no quadro do n.º 6 da presente cláusula, identificarão as falhas que possam dar origem à aplicação de penalidades contratuais ao prestador de serviços, nos termos da Cláusula 17.^a do presente Caderno de Encargos. No caso de ser aplicada qualquer sanção, a informação constante dos relatórios relativa à mesma será comunicada ao prestador de serviços, para efeitos de apreciação e eventual pronúncia.

9. O prestador de serviços obriga-se a assegurar que o gestor do contrato superintenda e acompanhe regularmente a execução da prestação de serviços, tanto em gabinete ou em campo, e se mantenha permanentemente informado sobre o estado da sua execução e sobre os aspetos técnicos com ela relacionados. O gestor deverá estar presente durante as ações de fiscalização e prestar todos os esclarecimentos que lhe sejam solicitados relativamente à execução técnica do contrato.

10. Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a participar nas reuniões que sejam convocadas pela APPACDM DE LISBOA para discussão da prestação de serviços objeto do contrato, a realizar nas instalações da APPACDM DE LISBOA, ou outras designadas por esta, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.

11. As reuniões previstas no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte da APPACDM DE LISBOA, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião.

12. Sem prejuízo do referido no número anterior, para o acompanhamento da execução do contrato, a APPACDM DE LISBOA poderá, sempre que entender necessário, solicitar ao prestador de serviços os esclarecimentos de quaisquer questões relacionadas com o objeto ou a forma da prestação de serviços.

13. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo prestador de serviços devem ser integralmente redigidos em português.

14. O prestador de serviços deve facultar à APPACDM DE LISBOA, ou a qualquer outra entidade por esta nomeada, desde que devidamente credenciada, toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, bem como livre acesso a toda a documentação produzida no âmbito da execução do contrato, podendo fazer-se representar por pessoas devidamente credenciadas para o efeito.

15. A APPACDM DE LISBOA poderá impor a substituição do gestor do contrato, ou de alguém designado por este, quando este, de forma reiterada, faltar ao cumprimento das suas obrigações ou demonstrar falta de conhecimento das Especificações Técnicas do Caderno de Encargos, de que resulte prejuízo para o bom e atempado cumprimento das obrigações do prestador de serviços.

16. O prestador de serviços não pode invocar qualquer tipo de pretexto resultante de desconhecimento da natureza, importância ou âmbito serviços a realizar, para atenuar a responsabilidade que assume com a execução do contrato.

17. As ações da presente cláusula não invalidam que a APPACDM DE LISBOA possa solicitar ao prestador de serviços o livro de reclamações associado aos serviços que este presta no âmbito deste contrato, preenchendo-o com as falhas detetadas no âmbito da sua avaliação.

Cláusula 7.^a – Inoperacionalidades ou discrepâncias

1. Se no decorrer da execução do contrato não se comprovar a total operacionalidade dos serviços objeto do contrato, bem como a sua conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos, a APPACDM DE LISBOA deve disso informar, por escrito, o prestador de serviços no prazo máximo de 30 dias a contar da data em que a APPACDM DE LISBOA detete a discrepância/ inoperacionalidade.

2. No caso previsto no número anterior, o prestador de serviços deve, à sua custa e no prazo máximo de 24 horas, ou outro que venha a ser determinado pela APPACDM DE LISBOA, desde que não ultrapasse 3 dias úteis a contar da data da comunicação da inoperacionalidade/ discrepância, proceder às alterações ou correções necessárias para garantir a plena operacionalidade dos serviços, o cumprimento das exigências legais aplicáveis e a conformidade com as características, especificações e requisitos técnicos exigidos.

3. Após a implementação das alterações referidas no número anterior, a APPACDM DE LISBOA efetuará uma nova inspeção de aceitação, nos termos da cláusula anterior.

4. Sem prejuízo do disposto na legislação aplicável, a obrigação de correção abrange designadamente:

- a) Refeições;
- b) Instalações, equipamentos, materiais e utensílios a manter (incluindo os fornecidos pelo prestador de serviços);
- c) Serviços de confeção, fornecimento e transporte das refeições;
- d) Ementas;
- e) Outras prestações previstas no contrato.

5. Os produtos rejeitados devem ser imediatamente identificados e segregados para um local próprio para esse fim, de forma a evitar a contaminação cruzada de outros produtos alimentares. Sempre que seja considerado pertinente deve ser enviada amostra para análise em laboratório competente.

6. São excluídos de garantia todas as discrepâncias que notoriamente resultarem de utilização abusiva ou de negligência da APPACDM DE LISBOA, bem como todas as anomalias resultantes de fraude, ação de terceiros, de caso fortuito ou força maior.

7. Em caso de discrepância detetada no objeto do contrato, o prestador de serviços compromete-se a intervir, sem prejuízo do direito ao pagamento dos honorários devidos, se a anomalia resultar de facto que não lhe seja imputável.

Cláusula 8.^a – Confidencialidade e proteção de dados pessoais

1. O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à APPACDM DE LISBOA, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

2. Exclui-se do dever de sigilo previsto, a informação e a documentação que seja comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido das entidades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

3. As partes só podem divulgar as informações referidas nos números anteriores, na medida em que tal seja estritamente necessário à execução do contrato, mediante autorização da parte que as haja prestado, ou se forem estritamente necessárias ao exercício do direito de defesa em processo contencioso.

4. No caso previsto no número anterior, as partes devem garantir, em reciprocidade e em condições satisfatórias, a assunção, por escrito, de idêntico compromisso de confidencialidade pelos terceiros que acedam às informações abrangidas pelo dever de confidencialidade.

5. São suscetíveis de serem consideradas informações confidenciais, sem prejuízo de outras que as partes decidam qualificar como tal, as que, a serem divulgadas, possam causar danos a qualquer uma das partes ou a terceiros, ou perturbar o normal desenvolvimento dos trabalhos objeto deste Caderno de Encargos.

6. Cada uma das Partes obriga-se expressamente a tratar e manter de forma absolutamente confidencial toda a informação privilegiada de que venha a tomar conhecimento, abstendo-se de a revelar, total ou parcialmente.

7. As Partes obrigam-se expressamente a utilizar a Informação Privilegiada única e exclusivamente para os efeitos do presente procedimento, abstendo-se de qualquer uso fora deste contexto e independentemente dos fins, quer em benefício próprio quer de terceiro.

8. O prestador de serviços obriga-se, durante a vigência do contrato e mesmo após a sua cessação, a não ceder, revelar, utilizar ou discutir, com quaisquer terceiros, todas e quaisquer informações e ou elementos que lhe hajam sido confiados pela APPACDM DE LISBOA ou de que tenha tido conhecimento no âmbito do contrato ou por causa dele.

9. Os dados pessoais a que o prestador de serviços tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela APPACDM DE LISBOA, ao abrigo do contrato, serão tratados em estrita observância das regras e normas da APPACDM DE LISBOA.

10. O prestador de serviços compromete-se, designadamente, a não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela APPACDM DE LISBOA, ao abrigo do contrato, sem que para tal tenha sido expressamente instruído, por escrito, pela APPACDM DE LISBOA.

11. As Partes mais se obrigam a garantir que a obrigação de confidencialidade aqui prevista será respeitada pelos seus trabalhadores, colaboradores e/ou qualquer pessoa que, em razão do trabalho ou serviço que preste, possa ter acesso a tal informação.

12. O prestador de serviços será responsável por qualquer prejuízo em que a APPACDM DE LISBOA venha a incorrer em consequência da quebra de confidencialidade, por parte da mesma e/ou dos seus colaboradores, em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no presente contrato.

13. O prestador de serviços obriga-se, em matéria de tratamento de dados pessoais, a cumprir o disposto na Lei da Proteção de dados Pessoais (Lei n.º 58/2019, de 08 de agosto) que assegura a execução, na ordem jurídica interna, do Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados, designado abreviadamente por Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD), nomeadamente a:

- a) Utilizar e tratar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela APPACDM DE LISBOA, única e exclusivamente para efeitos da realização das prestações compreendidas no objeto do presente contrato;
- b) Observar os termos e condições constantes dos instrumentos de legalização respeitantes aos dados tratados;
- c) Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos dados pessoais;
- d) Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que a APPACDM DE LISBOA esteja vinculada, desde que tais regras lhe sejam previamente comunicadas;
- e) Pôr em prática as medidas técnicas e de organização necessárias à proteção e tratamento dos dados pessoais tratados por conta da APPACDM DE LISBOA contra a respetiva destruição, acidental ou ilícita, a perda acidental, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizado, bem como contra qualquer outra forma de tratamento ilícito dos mesmos dados pessoais;
- f) Prestar à APPACDM DE LISBOA toda a colaboração de que este careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais efetuado ao abrigo do contrato e manter a APPACDM DE LISBOA informada em relação ao tratamento de dados pessoais, obrigando-se a comunicar de imediato qualquer situação que possa afetar o tratamento dos dados em causa ou que de algum modo possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;

g) Assegurar que os seus colaboradores cumpram todas as obrigações previstas no caderno de encargos.

14. O prestador de serviços obriga-se a garantir que as empresas por si subcontratadas cumprirão o disposto na Lei da Proteção de Dados Pessoais e no RGPD e demais legislação aplicável, devendo tal obrigação constar dos contratos escritos que o prestador de serviços celebre com outras entidades por si subcontratadas.

15. O prestador de serviços será responsável por qualquer prejuízo em que a APPACDM DE LISBOA venha a incorrer em consequência do tratamento, por parte da mesma e/ou dos seus colaboradores, de dados pessoais em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no contrato.

16. Para efeitos do disposto nos números anteriores, entende-se por “colaborador” toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao prestador de serviços, incluindo, designadamente, representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o prestador de serviços e o referido colaborador.

17. No caso em que o prestador de serviços seja autorizado pela APPACDM DE LISBOA a subcontratar outras entidades para a realização da sua prestação contratual, o mesmo será o único responsável pela escolha das empresas subcontratadas, bem como por toda a atuação destas.

Cláusula 9.ª – Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor pelo prazo de 5 (cinco) anos, a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 10.ª – Transição da prestação de serviços objeto do contrato

Em qualquer caso de extinção do contrato, independentemente do motivo que lhe der origem, o prestador de serviços obriga-se a prestar toda a assistência necessária para a transição da prestação de serviços objeto do contrato para a nova Entidade Adjudicante ou para o terceiro por esta designado, de modo a garantir a continuidade da prestação de serviços objeto do contrato.

Cláusula 11.ª – Conflitos de interesses e imparcialidade

1. O prestador de serviços deve prosseguir a sua atividade de acordo com a lei aplicável e com todas as regras de boa-fé, tomando todas as medidas necessárias para evitar a

ocorrência de quaisquer situações que possam resultar em conflito de interesses para a APPACDM DE LISBOA.

2. O prestador de serviços obriga-se a não praticar qualquer ato ou omissão, que possa resultar em quaisquer ónus ou responsabilidades para a APPACDM DE LISBOA ou para os seus direitos e interesses.

Cláusula 12.^a – Seguros

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguros, de todos os riscos que sejam legalmente abrangidos, durante a globalidade do prazo de execução do contrato, nomeadamente:

- a) Acidentes de Trabalho e Doenças Profissionais relativa a todos os trabalhadores a afetar à prestação de serviços;
- b) Responsabilidade Civil [TTR] de produtos (com especial relevo no risco de ocorrência de intoxicação alimentar ou qualquer outra lesão da responsabilidade do prestador de serviços).
- c) Responsabilidade civil de veículos terrestres a motor, que cubra os danos causados pelos veículos utilizados pelos seus funcionários no cumprimento do contrato;

2. Sem prejuízo do disposto no número anterior, o prestador de serviços fica obrigado a celebrar e a manter em vigor contrato de seguro de responsabilidade civil que cubra todos os danos próprios da prestação de serviços objeto do presente caderno de encargos, o qual deve:

- a) Ser celebrado com uma Empresa de Seguros autorizada e estabelecida em Portugal;
- b) Cobrir tanto danos causados a pessoas, como danos causados em bens;
- c) Cobrir tanto danos sofridos pela APPACDM DE LISBOA, inclusive os danos devidos ao incumprimento do contrato, como por terceiros;
- d) Ter a cobertura mínima de €500.000,00.

3. As apólices correspondentes aos contratos de seguro referidos nos números anteriores devem ser apresentadas à APPACDM DE LISBOA no prazo de dez dias após a entrada em vigor do contrato.

4. A APPACDM DE LISBOA pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguros na presente cláusula, bem como quaisquer outros documentos comprovativos do pagamento das suas obrigações resultantes dos contratos de seguro, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo que lhe for fixado.

SECÇÃO II - OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

Cláusula 13.^a – Obrigações gerais da Entidade Adjudicante

1. Constituem obrigações da APPACDM DE LISBOA:

- a) Efetuar o controlo da qualidade da prestação de serviços, designadamente no que respeita ao cumprimento das características técnicas, funcionais, de segurança, entre outras, contratadas;
- b) Monitorizar a prestação de serviços, em períodos regulares, designadamente medir o grau de execução das atividades, anotar os desvios registados, identificar as causas e solicitar ao prestador de serviços a introdução de medidas corretivas, se aplicável;
- c) Disponibilizar ao prestador de serviços os pedidos semanais do número de refeições a confeccionar, fornecer e transportar, nos termos da Cláusula 29.^a do presente Caderno de Encargos;
- d) Fiscalizar a execução dos serviços que tem por finalidade, nomeadamente:
 - i. Verificar se a execução dos serviços de refeições estão a ser prestados em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;
 - ii. Verificar se o pessoal se encontra devidamente fardado;
 - iii. Verificar se o número de colaboradores efetivamente ao serviço é o constante do mapa de pessoal;
 - iv. Verificar o cumprimento da qualidade, das captações alimentares e demais exigências previstas na Parte II do presente do Caderno de Encargos e na legislação em vigor;
 - v. Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar;
 - vi. Verificar o cumprimento das ementas contratadas;
 - vii. Assistir aos inventários;
 - viii. Avaliar as reclamações e, caso as julgue procedentes, providenciar junto do prestador de serviços para que sejam satisfeitas e não se repitam as causas que as originaram;
 - ix. Rejeitar os géneros alimentares que não estejam nas devidas condições. Os géneros deverão ser, de imediato, substituídos pelo prestador de serviços de modo que, quer a confeção quer o serviço, não sofra atrasos.
- e) Disponibilizar ao prestador de serviços todos os registos referentes ao controlo da execução e acompanhamento da prestação de serviços efetuado pela APPACDM DE LISBOA, nos termos do disposto da Cláusula 6.^a do presente Caderno de Encargos;

- f) Cooperar, prestando com exatidão e atempadamente todas as informações necessárias, indicando, entre outras, as circunstâncias que conheça e que razoavelmente deva ter por significativas alterações inerentes ao contrato a celebrar e documentos originais necessários à prestação de serviços, desde que não tenham carácter confidencial ou sigiloso;
- g) Esclarecer o prestador de serviços sobre quaisquer dúvidas operacionais relacionadas com a execução do contrato, através da mesma via pela qual foram formuladas, o mais prontamente possível, no prazo máximo de dois dias úteis após a receção do pedido de esclarecimento.
- h) Efetuar, nos prazos contratualmente fixados, os pagamentos das quantias devidas e quaisquer outros encargos da sua responsabilidade.

Cláusula 14.^a – Preço contratual

1. Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a APPACDM DE LISBOA obriga-se a pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, em função do número de refeições efetivamente confeccionadas e transportadas mensalmente, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2. O preço contratual não poderá exceder o valor base global de **912.679,20€ (novecentos e doze mil, seiscientos e setenta e nove euros e vinte cêntimos)**, acrescido de imposto sobre o valor acrescentado (IVA) à taxa legal em vigor, significando esse o preço máximo que a APPACDM DE LISBOA se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do contrato a celebrar durante a globalidade do prazo de execução do contrato de 36 (trinta e seis) meses.

3. Constituem parâmetros base, para efeitos do n.º 4 do artigo 42.º do Código dos Contratos Públicos, os a seguir indicados:

- a) O **preço base unitário por refeição (almoço/jantar) para o Lar da Alapraia** é de **3,36€ (três euros e trinta e seis cêntimos)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, correspondendo ao valor unitário máximo que a APPACDM DE LISBOA se dispõe a pagar por cada refeição confeccionada nas instalações do prestador de serviços e transportada para o Lar da Alapraia que constituem o objeto do contrato.
 - b) O **preço base unitário por refeição (almoço/jantar) para as restantes valências** é de **3,00€ (três euros)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, correspondendo ao valor unitário máximo que a APPACDM DE LISBOA se dispõe a pagar por cada refeição confeccionada nas instalações da valência do Centro Júlia Moreira e transportada para as restantes valências que constituem o objeto do contrato.
-

- c) O **preço base unitário por pão** é de **0,16€ (dezasseis cêntimos)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, correspondendo ao valor unitário máximo que a APPACDM DE LISBOA se dispõe a pagar por cada unidade de pão fornecido que constituiu o objeto do contrato.
4. A violação de qualquer um dos parâmetros base implica a consequência prevista na alínea b) do n.º 2 do artigo 70.º do CCP.
5. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à APPACDM DE LISBOA e que o concorrente prevê realizar na prestação de serviços, como despesas de transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, despesas de alojamento, mão-de-obra, alimentação, deslocações, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, encargos com os seus subcontratados, bem como a utilização de marcas registadas, patentes ou licenças exigidas pelas autoridades competentes relativamente ao cumprimento das obrigações que impendem sobre o prestador de serviços no âmbito do contrato.
6. Não há lugar à revisão de preços.

Cláusula 15.ª – Faturação e condições de pagamento

1. As faturas no âmbito do presente contrato, em conformidade com o disposto no artigo 299.º-B do Código dos Contratos Públicos e nos termos do Decreto-Lei 123/2018, de 28 de dezembro, e subsequentes alterações, devem ser enviadas eletronicamente por uma das seguintes formas:
 - a) através de Intercâmbio Eletrónico de Dados (EDI), tendo a APPACDM de Lisboa – Associação Portuguesa de Pais e Amigos do Cidadão Deficiente Mental selecionado a empresa YET - Your Electronic Transactions, Lda. para o fornecimento da solução de tratamento de faturas eletrónicas;
 - b) Carregamento manual dos dados de faturação na Plataforma da YET.
 2. Nos termos do disposto no 163.º da Lei n.º 13-A/2025, de 10 de março, que altera o artigo 9.º do Decreto-Lei n.º 111-B/2017 de 31 de agosto, se o cocontratante for uma micro, pequena e média empresa pode utilizar mecanismos de faturação diferentes dos previstos no artigo 299.º-B do CCP, até 31 de dezembro de 2025, ou outra que lhe venha a suceder, em resultado de alterações à legislação atualmente em vigor.
 3. Ressalva-se que não deverão ser remetidas simultaneamente faturas por mais do que uma via.
 4. Se o cocontratante for utilizador das soluções da empresa YET deverá contactar o YET Customer Care Center através do email support@yetspace.com ou do telefone 253
-

- 309 903 e solicitar a ativação da parametrização de envio de documentos identificando a APPACDM de Lisboa como entidade a quem pretende efetuar o envio de informação.
5. Caso seja utilizador doutra solução de faturação eletrónica deverá solicitar ao seu prestador de serviços EDI para entrar em contacto com a YET através do email intervan@yetspace.com solicitando a ativação da parametrização de envio de documentos, identificando a sua empresa (NIF e designação social), bem como a APPACDM de Lisboa como entidade a quem pretende efetuar o envio de informação.
 6. Na inexistência de qualquer solução de faturação eletrónica o cocontratante deverá seleccionar e implementar uma solução de faturação eletrónica que se adeque ao seu sistema de faturação utilizado no processo de emissão de faturas e que cumpra com a obrigação legal imposta pelo artigo 299.º-B do Código dos Contratos Públicos ou carregar manualmente os dados de faturação na plataforma da YET, devendo neste caso, entrar em contacto com a YET.
 7. A fatura única mensal deverá ser emitida até ao dia 10 do mês seguinte, e deve estar, no mínimo, detalhada com indicação do n.º de refeições e de unidades de pão fornecidos a cada valência.
 8. Independentemente da forma de envio, nas faturas a emitir deverá constar, obrigatoriamente, a referência CPI/001/205, sob pena de devolução.
 9. O pagamento dos serviços objeto do contrato será efetuado em prestações mensais de acordo com o número de refeições efetivamente confeccionadas mensalmente (incluindo o transporte nos casos aplicáveis), acompanhadas de todos os seus elementos justificativos.
 10. O preço a pagar mensalmente será calculado da seguinte forma:

$$VPM = (PU_{Alapraia} \times NRM_{Alapraia}) + (PU_{Rest.val.} \times NRM_{Rest.val.}) + (PU_{p\tilde{a}o} \times NRM_{p\tilde{a}o})$$

Sendo,

- VPM = valor a pagar mensalmente, ao qual acrescerá IVA à taxa legal aplicável, se este for legalmente devido;
- $PU_{Alapraia}$ = valor unitário por refeição apresentado na proposta do adjudicatário para o Lar da Alapraia (confeção das refeições nas instalações do prestador de serviços), ao qual acrescerá IVA à taxa legal aplicável, se este for legalmente devido;
- $NRM_{Alapraia}$ = número de refeições efetivamente fornecidas mensalmente para o Lar da Alapraia, o qual não poderá nunca ser superior ao número de refeições encomendadas, nos termos da Cláusula 29.^a do presente Caderno de Encargos;

- $PU_{\text{Rest.val.}}$ = valor unitário por refeição apresentado na proposta do adjudicatário para as restantes valências (confeccionadas na cozinha do Centro Júlia Moreira), ao qual acrescerá IVA à taxa legal aplicável, se este for legalmente devido;
 - $NRM_{\text{Rest.val.}}$ = número de refeições efetivamente fornecidas mensalmente para as restantes valências, o qual não poderá nunca ser superior ao número de refeições encomendadas, nos termos da Cláusula 29.^a do presente Caderno de Encargos;
 - $PU_{\text{pão}}$ = valor unitário por unidade de pão apresentado na proposta do adjudicatário, ao qual acrescerá IVA à taxa legal aplicável, se este for legalmente devido;
 - $NRM_{\text{pão}}$ = número de unidades de pão efetivamente fornecidas mensalmente, o qual não poderá nunca ser superior ao número de unidades encomendadas, nos termos da Cláusula 29.^a do presente Caderno de Encargos.
11. Os valores a faturar respeitarão os valores unitários apresentados na proposta adjudicada.
12. Os pagamentos serão efetuados pela APPACDM DE LISBOA no prazo máximo de 30 (trinta) dias, após a apresentação da respetiva fatura, a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação a que se refere.
13. Em caso de discordância por parte da APPACDM DE LISBOA, quanto aos valores indicados nas faturas, esta deve comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este último obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou a proceder à regularização da situação.
14. Qualquer atraso no pagamento das faturas referidas, a presente cláusula não autoriza o prestador de serviços a invocar a exceção de não cumprimento de qualquer das obrigações a que está adscrito, salvo nos casos previstos no artigo 327.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 16.^a – Outros encargos da APPACDM DE LISBOA

1. As despesas relacionadas com os consumos de água, eletricidade e gás nas instalações da APPACDM LISBOA decorrentes da execução pelo prestador de serviços das prestações objeto do contrato são da responsabilidade da APPACDM LISBOA.

2. A APPACDM LISBOA nas suas ações de controlo e acompanhamento da qualidade dos serviços pode avaliar igualmente eventuais situações que originem excessos de consumo pelo prestador de serviços de água, eletricidade ou gás, tais como fugas não reparadas, consumos e utilizações indevidos e não justificados pela execução do contrato (torneiras a correr sem a recolha ou utilização da água, bicos de gás ligados ou luzes acesas sem justificação).

3. Sempre que interpelado pela APPACDM LISBOA, o prestador de serviços deve proceder à retificação da situação identificada, podendo apenas mantê-la se poder justificar a mesma para efeitos de execução das prestações do contrato, sob pena aplicação de eventuais sanções contratuais em situações comprovadas e indevidas de excesso de água, eletricidade ou gás.

CAPÍTULO III – PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

Cláusula 17.^a – Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a APPACDM DE LISBOA pode exigir do fornecedor o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento e dos danos causados, e por valor equivalente ao(s) limite(s) máximo(s) legalmente aplicável(eis), designadamente:

- a) A cada 5 falhas relacionadas com as refeições, e com as unidades de pão no que respeita aos aspetos a avaliar com os códigos 1 a 17: até 5% do preço unitário por refeição/pão a multiplicar pelo número de refeições/pão servidas no mês a que respeita na valência em que se verifique as falhas;
- b) A cada 5 falhas relacionadas com o fornecimento e transporte, com as ementas, com as instalações, equipamentos, materiais e utensílios ou, com outros incumprimentos da Cláusulas 34.^a do presente Caderno de Encargos no que respeita aos aspetos a avaliar com os códigos 18 a 26 e 28: até 2% por cada dia em que se detete não conformidades na prestação de serviços, com referência ao valor total a pagar na valência e mês a que respeita;
- c) Sempre que forem obtidas, pela APPACDM DE LISBOA ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios creditados ou de referência com resultados não aceitáveis, no que respeita à qualidade dos alimentos, poderá ser aplicada ao prestador de serviços uma multa até 20% ao valor total a pagar na valência no mês a que respeita o resultado obtido [aspeto a avaliar com o código 34];
- d) Caso se registre a ausência, sem substituição, do pessoal afeto à prestação de serviços, sem prévio acordo com a APPACDM DE LISBOA, ou seja, no aspeto a avaliar com o código 27, é aplicada uma penalidade, por cada colaborador em falta, até 2% do valor unitário da refeição a multiplicar pelo número de refeições marcadas para os dias em causa;
- e) Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária da prestação de serviços por parte do prestador de serviços, este ficará sujeito a uma multa correspondente ao valor das refeições e/ou pão em falta e indemnizará a APPACDM DE LISBOA das despesas eventualmente realizadas com o

fornecimento de refeições alternativo. Sem prejuízo de, em caso de se verificar reincidência por parte do prestador de serviços, a APPACDM DE LISBOA, reserva-se o direito de rescindir o contrato [aspeto a avaliar com o código 29];

- f) A cada 5 falhas nas outras situações previstas na Cláusula 6.^a do Caderno de Encargos, ou na legislação em vigor (aspetos a avaliar com os códigos 30 a 33): até 1% por cada dia em que se detete não conformidades na prestação de serviços, com referência ao valor total a pagar na valência e mês a que respeita;

2. O número de falhas que não resultar na aplicação de penalidades contratuais num determinado mês transitará para o(s) mês(es) seguinte(s).

3. A dedução da importância das multas aplicadas nos termos do número anterior, será efetuada aquando do pagamento, sendo nesta altura feitos os acertos necessários, ou na ausência de faturação, o prestador de serviços deverá efetuar o pagamento devido através de transferência bancária para a APPACDM DE LISBOA, no prazo máximo de 30 (trinta) dias consecutivos contados da data de término do período de audiência prévia ou da decisão final da APPACDM DE LISBOA sobre a pronúncia do fornecedor sobre as sanções aplicadas.

4. Na determinação da gravidade do incumprimento a APPACDM DE LISBOA terá em conta o grau de culpa do prestador de serviços, a sua eventual reiteração e as consequências do incumprimento.

5. O valor acumulado das sanções pecuniárias não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato.

6. Nos casos em que seja atingido o limite previsto no número anterior e a APPACDM DE LISBOA decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30%, de acordo com o definido pelo artigo 329º do CCP.

7. A APPACDM DE LISBOA pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

8. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a APPACDM DE LISBOA exija uma indemnização pelos danos decorrentes do incumprimento do prestador de serviços.

9. A aplicação das sanções previstas na presente cláusula será objeto de audiência prévia, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 308.º do CCP.

Cláusula 18.^a – Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse

conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3. Não constituem força maior, designadamente:

- a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do Prestador de serviços, na parte em que intervenham;
- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do Prestador de serviços 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 Prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- d) Manifestações populares devidas ao incumprimento, pelo Prestador de serviços, de normas legais;
- e) Incêndios ou inundações, com origem nas instalações do Prestador de serviços, 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 prestador de serviços não devidas a sabotagem;
- g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros;
- h) Eventos decorrentes da pandemia Covid-19, na medida em que aquando da tramitação do procedimento este facto é de conhecimento notório de todas as partes.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte, devendo a parte que a invoca indicar as obrigações emergentes do contrato cujo cumprimento, no seu entender, se encontra impedido ou dificultado por força de tal ocorrência, e as medidas que pretende pôr em prática a fim de mitigar o impacto da referida situação e os respetivos prazos e custos.

5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais, afetadas pelo período comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

6. Quando uma das partes não aceite por escrito que certa ocorrência invocada pela outra constitua força maior, cabe a esta fazer prova dos respetivos pressupostos.

Cláusula 19.^a – Resolução por parte da Entidade Adjudicante

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na Lei, a APPACDM DE LISBOA pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar, de forma grave ou reiterada, qualquer das obrigações que lhe incumbem, nos termos previstos nos artigos 333.º e 448.º por remissão do artigo 451.º, todos do CCP, designadamente, nos casos de:

- a) Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao prestador de serviços;
- b) Oposição reiterada do prestador de serviços ao exercício dos poderes de fiscalização da APPACDM DE LISBOA;
- c) Incumprimento, por parte do prestador de serviços e/ou do(s) colaborador(es) por ele a afetar, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas pelos representantes da APPACDM DE LISBOA no exercício do poder de direção sobre matéria relativa à execução da prestação de serviços;
- d) Cessão da posição contratual ou subcontratação realizadas com inobservância dos termos e limites previstos na Lei ou no Contrato e sem prévia autorização da APPACDM DE LISBOA;
- e) Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite previsto no n.º 2 do artigo 329.º do CCP;
- f) O prestador de serviços se apresentar à insolvência ou esta seja declarada pelo tribunal;
- g) Se ocorrer caso de força maior impeditivo de execução do contrato em tempo julgado útil pela APPACDM DE LISBOA, desde que o atraso provocado por tal circunstância tenha implicado a ausência de fornecimento de duas refeições seguidas;
- h) Um atraso superior a 20 dias na apresentação das apólices de seguros a que se refere a Cláusula 12.^a do presente Caderno de Encargos;
- i) Condenação do prestador de serviços, por sentença transitada em julgado, por crime que afete a idoneidade profissional e em que não tenha ocorrido a reabilitação judicial;
- j) Prestação de falsas declarações pelo prestador de serviços;
- k) Falta de comunicação à APPACDM DE LISBOA da alteração dos poderes de representação dos seus mandatários nos contratos, da denominação e sede social ou da alteração da sua situação jurídico/comercial;
- l) Incumprimento pelo prestador de serviços de decisões judiciais respeitantes ao contrato

2. A APPACDM DE LISBOA também pode resolver o contrato por razões de interesse público, devidamente fundamentadas, ou com fundamento na alteração anormal e imprevisível

das circunstâncias em que as partes fundaram a decisão de contratar, conforme artigos 335.º e 336.º do CCP.

3. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços e não determina a repetição das prestações já realizadas, nem faz cessar as obrigações acessórias respeitantes a essas mesmas prestações, a menos que tal seja determinado pela APPACDM DE LISBOA, podendo o prestador de serviços pronunciar-se sobre a resolução do contrato, a título sancionatório, nos termos previstos na Lei.

4. O disposto nos números anteriores não prejudica o direito de indemnização à APPACDM DE LISBOA nos termos gerais do direito, nomeadamente pelos prejuízos decorrentes da adoção de novo procedimento de formação de contrato ou de outros prejuízos.

5. Nos casos de resolução sancionatória, havendo lugar a responsabilidade do prestador de serviços, será o montante respetivo deduzido das quantias devidas, sem prejuízo da APPACDM DE LISBOA poder executar as garantias prestadas pelo prestador de serviços.

Cláusula 20.^a – Resolução por parte do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na Lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato em caso de:

- a) Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias;
- b) Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável à APPACDM DE LISBOA;
- c) Incumprimento de obrigações pecuniárias pela APPACDM DE LISBOA, por período superior a 6 (seis) meses ou quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros;

2. O direito de resolução é exercido por via judicial ou mediante recurso à arbitragem.

3. Nos casos previstos na alínea c), o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada pelo prestador de serviços à APPACDM DE LISBOA, a qual produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se o contraente público cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

4. A resolução do contrato, nos termos dos números anteriores, não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

CAPÍTULO IV – RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

Cláusula 21.^a – Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo da área de jurisdição da APPACDM DE LISBOA, com expressa renúncia a qualquer outro.

CAPÍTULO IV – DISPOSIÇÕES FINAIS

Cláusula 22.^a – Comunicação da não renovação do contrato

1. As partes devem comunicar à outra a vontade de não renovar o contrato, respeitando um aviso prévio de 90 (noventa) dias, não havendo lugar à obrigação de indemnização.

2. A comunicação deve ser escrita e redigida em português, pelos meios previstos na cláusula 24.^a do presente Caderno de Encargos e de acordo com o estabelecido no artigo 468.º do CCP

Cláusula 23.^a – Subcontratação e cessão da posição contratual

1. A subcontratação do prestador de serviços e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos dos artigos 316.º e seguintes do CCP.

2. Em caso de incumprimento pelo cocontratante, das suas obrigações, em que estejam reunidos os pressupostos para a resolução do contrato, admite-se a possibilidade de o cocontratante ceder a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual na sequência do qual foi celebrado em contrato em execução, que venha a ser indicado pela APPACDM DE LISBOA, pela ordem sequencial daquele procedimento.

Cláusula 24.^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 escritas e redigidas em português:

- a) Na fase de formação do contrato devem ser efetuadas através da plataforma eletrónica de contratação pública utilizada pela APPACDM DE LISBOA;
- b) Na fase de execução do contrato, podem ser efetuadas através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados ou por via postal, por meio de carta registada ou de carta registada com aviso de receção para o domicílio ou sede contratual das entidades a identificar no contrato.

2. Qualquer alteração das informações de contacto, constantes do contrato, deve ser comunicada à outra parte, por escrito e com aviso de receção.

3. No caso das comunicações do prestador de serviços à APPACDM DE LISBOA, as mesmas devem ser dirigidas ao gestor do contrato, a identificar no contrato.

4. Qualquer comunicação efetuada através de correio eletrónico ou outro meio de transmissão escrita ou eletrónica de dados, considera-se feita na data da respetiva expedição, salvo no que respeita às comunicações que tenham como destinatário a APPACDM DE LISBOA que sejam efetuadas após as 17 horas do local da receção ou em dia não útil nesse mesmo local, as quais se presumem feitas às 10 horas do dia útil seguinte.

Cláusula 25.^a – Contagem dos prazos

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados e na respetiva contagem não se inclui o dia em que ocorrer o evento a partir do qual o mesmo começa a correr.

Cláusula 26.^a – Legislação aplicável

Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições constantes do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, na sua atual redação, nos termos da Lei 30/2021, de 21 de maio, bem como pelas disposições legislativas e regulamentares aplicáveis, de acordo com a natureza da prestação de serviços a contratar, vigentes na legislação portuguesa e europeia, nomeadamente a que respeita ao pessoal, à segurança social, à higiene, segurança, prevenção e medicina no trabalho e à responsabilidade civil perante terceiros e ainda o disposto no Código do Imposto sobre o Valor Acrescentado (C.I.V.A.).

PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 27.^a – Enquadramento

1. Refere-se o presente procedimento às especificações e características a que deve obedecer a prestação de serviços de confeção, fornecimento e transporte de refeições para as valências da APPACDM DE LISBOA, pelo prazo de execução máximo de 36 (trinta e seis) meses, caso se concretizem todas as renovações previstas.

2. A prestação de serviços será permanente e contínua e deverá respeitar o disposto nas cláusulas seguintes.

3. A prestação de serviços, no âmbito do presente procedimento, inclui a confeção de refeições na cozinha da valência do Centro Júlia Moreira, sito na Rua Adolfo Coelho, n.º 9 A, 1900, Lisboa, e o transporte para as restantes instalações da APPACDM DE LISBOA, com exceção do Lar de Alapraia cujas refeições devem ser confeccionadas nas instalações do cocontratante e transportadas para o referido Lar, nos seguintes termos:

a) Número máximo estimado de refeições a fornecer pelo prestador de serviços para o Lar da Alapraia (em sistema de cook-chill), durante a globalidade do prazo de execução do contrato de 36 meses: **48 300 (quarenta e oito mil e trezentos);**

b) Número máximo estimado de refeições a fornecer pelo prestador de serviços para as restantes valências da APPACDM DE LISBOA, durante a globalidade do prazo de execução do contrato de 36 meses: **235 020 (duzentas e trinta e cinco mil e vinte euros);**

c) Número máximo estimado de unidades de pão a fornecer pelo prestador de serviços, durante a globalidade do prazo de execução do contrato de 36 meses: **283 320 (duzentas e trinta e três mil, trezentos e vinte euros),** sendo 48 300 para o Lar da Alapraia e 235 020, para as restantes valências.

4. As restantes atividades necessárias à prestação de serviços objeto do contrato serão realizadas em locais próprios do prestador de serviços.

5. O prestador de serviços não poderá, de qualquer forma, ceder ou transmitir a outrem a exploração da cozinha disponibilizada pela APPACDM DE LISBOA, nem se arrogar de direitos de arrendatário das instalações postas à sua disposição.

6. O prestador de serviços não poderá confeccionar nas instalações disponibilizadas pela APPACDM DE LISBOA qualquer refeição, ou outro tipo de género alimentício, para ser consumida fora do âmbito do presente contrato, nomeadamente por entidades terceiras.

Cláusula 28.^a – Horário para o fornecimento e distribuição das refeições e do pão

1. Sem prejuízo de outro acordo escrito entre as partes, as refeições devem ser fornecidas em todas as valências indicadas no Anexo I do presente Caderno de Encargos, incluindo o Centro Júlia Moreira, nos seguintes horários e dias:

- a) Lar Penha de França:
 - Almoços: até às 12h30, aos sábados, domingos e feriados;
 - Jantares: entre as 16h00 e as 17h00, todos os dias da semana (incluindo sábados, domingos e feriados).
- b) Lar de Pedralvas:
 - Almoços: entre as 10h45 e as 11h00, todos os dias da semana (incluindo sábados, domingos e feriados);
 - Jantares: até às 18h00, todos os dias da semana (incluindo sábados, domingos e feriados).
- c) CAO Bonny Stilwell:
 - Almoços: entre as 11h15 e as 11h30, nos dias úteis.
- d) Centro Júlia Moreira:
 - Almoços: até às 12h30, todos os dias da semana (incluindo sábados, domingos e feriados);
 - Jantares: até às 18h30, todos os dias da semana (incluindo sábados, domingos e feriados).
- e) Lar da Alapraia (em sistema de cook-chill):
 - Sem prejuízo de outro acordo escrito entre as partes, as refeições devem ser entregues nos dias úteis, entre as 09h00 e as 10h30 ou entre as 14h00 às 16h00, preferencialmente, com vista às refeições serem servidas nos dias subsequentes ao da entrega (ou seja, nunca no próprio dia da entrega) e até a um máximo de três dias subsequentes (por exemplo, uma entrega à sexta-feira pode corresponder a refeições de sábado, domingo e segunda-feira).

2. O pão para as refeições do próprio dia deve ser fornecido de acordo com o seguinte calendário:

- a) Lar Penha de França:
 - Até às 07h30, todos os dias da semana (incluindo sábados, domingos e feriados).
 - b) Lar de Pedralvas:
 - Até às 07h30, todos os dias da semana (incluindo sábados, domingos e feriados).
 - c) CAO Bonny Stilwell:
 - Até às 08h30, nos dias úteis.
 - d) Centro Júlia Moreira:
 - Até às 07h30, todos os dias da semana (incluindo sábados, domingos e feriados).
 - e) Lar da Alapraia:
-

- Até às 08h00, todos os dias da semana (incluindo sábados, domingos e feriados).

3. Durante a execução do contrato, a APPACDM DE LISBOA poderá solicitar a alteração dos horários acima indicados.

Cláusula 29.^a – Pedidos de refeições

Os pedidos de refeições serão efetuados por cada valência, através do documento definido no modelo do Anexo V, em conformidade com as normas de qualidade em prática na instituição. Cada valência remeterá os respetivos pedidos com duas semanas de antecedência, à segunda-feira, referindo as refeições semanais (de segunda a sexta-feira ou até domingo, nos casos em que a valência funcione ao fim de semana), bem como as quantidades de pão a fornecer no mesmo período e local.

Cláusula 30.^a – Requisitos para a confeção das refeições

1. As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos e produtos em ótimo estado higiénico sanitário, de boa qualidade, dentro do prazo de validade e, em conformidade com as boas técnicas de confeção. A confeção deve respeitar as ementas fornecidas pela APPACDM DE LISBOA, e, no caso específico do Lar da Alapraia (em regime de cook-chill), deve obedecer à ementa aprovada por esta entidade, nomeadamente em termos de alimentos, capitações e elementos nutricionais, bem como o disposto na Cláusula 31.^a do presente Caderno de Encargos e demais condições estipuladas na presente cláusula.

2. As refeições a fornecer deverão cumprir com as capitações dos alimentos indicadas no Anexo VII ao presente Caderno de Encargos.

3. Os alimentos e as matérias-primas a utilizar deverão respeitar as “Orientações sobre ementas e refeitórios escolares – 2018/19” (disponível em: <https://www.dgeste.mec.pt/wp-content/uploads/2018/09/NovaCircularDGErefeicoes.pdf>), nos termos da Circular n.º 3097/DFE/2018, de 8 de agosto.

4. O prestador de serviços poderá fornecer uma refeição parcial ou totalmente diferente da indicada na ementa em causa, desde que comunique à APPACDM DE LISBOA com pelo menos 3 dias úteis de antecedência e que a refeição cumpra com o estabelecido no presente Caderno de Encargos, designadamente:

- a) Ser equivalente à refeição prevista na ementa em termos de alimentos, capitações e elementos nutricionais;
- b) Respeitar o disposto na presente cláusula.

5. Excecionalmente, por motivos imponderáveis de força maior, o prestador de serviços poderá fornecer no próprio dia uma refeição parcial ou totalmente diferente da indicada na correspondente ementa, desde que a refeição entregue respeite as condições indicadas nas

alíneas a) e b) do número anterior e que os motivos da alteração estejam devidamente fundamentados.

6. A matéria-prima alimentar deve ser fresca e não pode, em caso algum, ser submetida a processos de manutenção prolongado, como seja a congelação.

7. Não deverão ser utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;

8. As refeições deverão ser constituídas obrigatoriamente pelas seguintes porções: sopa, prato, salada, sobremesa, bebida e pão.

9. Constituem recomendações específicas dos alimentos a fornecer:

a) Sopas:

- I. As sopas devem ser de legumes e de sabor tradicional;
- II. Não devem ser fornecidas, salvo as exceções assinaladas, as seguintes sopas:
 - i. Aipo, devido ao sabor intenso e nem sempre tolerado;
 - ii. Creme de tomate, pelo mesmo motivo referido na subalínea anterior;
 - iii. Canja de galinha, por não ter as mesmas vantagens da sopa tradicional (a APPACDM DE LISBOA admite a confeção, uma vez por mês, desta sopa em substituição da sopa tradicional);
 - iv. Creme de beterraba, pelo seu sabor não comum e cor que pode tornar-se repugnante para alguns utentes;
 - v. Creme de castanhas, porque não tem a mais-valia dos vegetais, aumentando o teor de glícidos;
 - vi. Peixe, marisco e cação, porque não tem vegetais.
- III. Nas sopas de beldroegas e de agrião, os vegetais devem ser muito bem cozinhadas para evitar infestação por fascíola hepática.

b) Pratos de Peixe e de Carne: as refeições a confeccionar destinam-se, na sua maioria, à alimentação de vários utentes da APPACDM DE LISBOA que são portadoras de deficiência intelectual s quais, por apresentarem limitações ao nível da autonomia e independência na alimentação, requerem cuidados específicos na confeção dos alimentos. Nesse sentido, constitui uma obrigação do prestador de serviços a remoção total de espinhas nos pratos de empadões e filetes de peixe, bem como de ossos nos pratos de empadões de carne, uma vez que a presença destes elementos representa um risco efetivo para os utentes.

- I. Nos pratos de peixe, incluindo empadões e filetes, exige-se um controlo mais rigoroso por parte do prestador de serviços: sempre que não seja possível garantir a remoção total de espinhas, o prato de peixe previsto na ementa deverá ser substituído por outro prato de peixe que assegure o cumprimento

desta exigência. Do mesmo modo que, os peixes com elevado teor de espinhas e de pequena dimensão deverão ser substituídos por outros pelas razões apresentadas.

II. Nos pratos de carne, incluindo empadões, o prestador de serviços deverá exercer um controlo rigoroso na remoção dos ossos dos pratos constantes das ementas. Caso não seja possível garantir a sua total remoção, o prato deverá ser substituído na ementa, aplicando-se, para o efeito, os mesmos critérios definidos para a substituição dos pratos de peixe, nos termos do número anterior.

c) **Sobremesas:** as sobremesas deverão ser, maioritariamente, constituídas por fruta da época, crua ou cozida, integrando a sobremesa designada por “doce”, uma ou duas vezes por semana.

I. A fruta deverá ser, sempre que possível, variada, privilegiando-se a fruta da época, fruta que tradicionalmente surge nos mercados nacionais, própria de cada estação (de acordo com o calendário de disponibilidade de frutas constante do Anexo III do presente Caderno de Encargos). Além disso, as peças de fruta não deverão apresentar sinais de dano, contusão ou deterioração, nem estar excessivamente verdes ou maduras para consumo em quantidade, de forma a não comprometer a qualidade e a viabilidade do serviço.

d) **Pão:** cada unidade de pão a fornecer deve ser do tipo bola de mistura, e ter um peso aproximado de 85g.

10. Pode haver necessidade de ser servidas dietas especiais, obedecendo a plano alimentar específico para o efeito ou por carácter excecional para atender a situações específicas, sejam de saúde, religiosas ou outras, ou nos casos pontuais em que os utentes não consigam comer determinado tipo de refeição. O prestador de serviços fica obrigado à sua confeção em número e para as valências indicadas pela APPACDM DE LISBOA, devendo respeitar o disposto no n.º 7 e 8 da Cláusula 31.ª do presente Caderno de Encargos.

11. Sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitadas, por incumprimento de quaisquer requisitos do Caderno de Encargos, o prestador de serviços deve assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo de lhe poderem ser aplicadas penalidades contratuais. Os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições.

12. O prestador de serviços deverá assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a APPACDM DE LISBOA, sempre que por esta seja determinado;

13. O aprovisionamento de matéria-prima (carne, peixe, verdura, frutas, produtos lácteos, ovo líquido, etc) deve ser feito de forma a garantir os adequados procedimentos de armazenagem e descongelação dos produtos.

14. Em caso de espaço reduzido dos equipamentos de refrigeração e congelação, quer este resulte da dimensão dos equipamentos existentes, quer de situações de avaria ou outras, o prestador de serviços compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos equipamentos.

15. Sempre que ocorram situações pontuais de falta de abastecimento de água, eletricidade e/ou gás, o prestador de serviços deverá acautelar o fornecimento de:

- a) Refeição de recurso, composta por atum em conserva (85g per capita), feijão frade (150g per capita) e fruta em calda (100g per capita);
- b) água potável engarrafada;
- c) demais palamenta descartável para o efeito.

16. As temperaturas de conservação, preparação, confeção e manutenção a quente e/ou frio devem ser cumpridas, de acordo com o que está estabelecido de modo a ser garantida a segurança dos alimentos.

17. O prestador de serviços deverá ter documentação que permita a verificação da efetiva rastreabilidade dos géneros alimentícios, tais como faturas, guias de transporte, registo referente a controlo de existências.

18. É expressamente vedada a presença de objetos não alimentares nas refeições fornecidas.

19. É da responsabilidade do prestador de serviços o fornecimento de todos os condimentos necessários à completa execução da prestação de serviços, no início de cada mês, de acordo com as necessidades das ementas aprovadas. O prestador de serviços deverá repor, no prazo máximo de 24 horas, qualquer falta de condimentos que lhe tenha sido comunicada, por escrito, pela APPACDM DE LISBOA.

Cláusula 31.^a – Requisitos das ementas

1. As ementas a utilizar, uma para o Lar da Alapraia e outra para as restantes valências, serão as apresentadas a concurso, repetidas automaticamente após cada ciclo de 6 semanas, sem prejuízo da introdução de alterações que a APPACDM DE LISBOA entenda necessárias junto com o prestador de serviços, sem prejuízo do disposto nos n.ºs 11 e 12 da presente cláusula.

2. A APPACDM DE LISBOA reserva-se ao direito de elaborar ementas personalizadas, adequadas às necessidades específicas dos utentes, nomeadamente em casos de alergias, as quais deverão ser devidamente confeccionadas pelo cocontratante, sem qualquer custo adicional.

3. A ementa de dieta especialmente apropriada do utente hemodialisado a confeccionar pelo prestador de serviços consta do Anexo IV do presente Caderno de Encargos.

4. A ementa deverá ser acompanhada pela respetiva ficha técnica, permanentemente atualizada, que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, a respetiva capitação e valor calórico e nutricional e descrição do(s) método(s) de confeção. A ficha técnica terá de acompanhar a ementa, impreterivelmente.

5. A ficha técnica deve estar arquivada em pasta própria, nos refeitórios das valências da APPACDM DE LISBOA, para consulta por parte de autoridades habilitadas para o efeito (APPACDM DE LISBOA, Unidade de Saúde Pública ou Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica).

6. As ementas semanais devem ser afixadas em local bem visível, devendo ser apresentadas de forma simples, clara e completa, por forma a facilitar a compreensão da constituição da refeição, nomeadamente o tipo de carne ou peixe presente, assim como o acompanhamento, os legumes/saladas presentes e o método de culinária utilizado.

7. Quando solicitado para proceder a alterações nas ementas, nomeadamente, no que concerne à inclusão de refeições de dieta especial solicitadas pela APPACDM DE LISBOA, o prestador de serviços deverá enviar as ementas e a respetiva ficha técnica para os serviços centrais da APPACDM DE LISBOA. Após obter aprovação por parte da APPACDM DE LISBOA, o prestador de serviços deverá dar conhecimento da nova ementa a cada uma das suas valências, bem como uma nova ficha técnica. As solicitações de alteração das ementas serão solicitadas pela APPACDM DE LISBOA no mínimo com 7 dias úteis de antecedência, podendo o prestador de serviços apresentar alternativas, até que seja alcançado o acordo entre as partes no decurso desse prazo.

8. Sempre que for necessário proceder a alterações na ementa de dieta especialmente apropriada do utente hemodialisado, esta ementa deverá respeitar os requisitos indicados no Anexo IV.

9. O texto das ementas deverá ser claro e completo e sem erros.

10. Em cada refeição (de almoço e jantar) a ementa deverá incluir sopa, prato guarnecido, salada e /ou legumes e sobremesa.

11. As ementas, no que concerne as refeições de almoço e jantar, devem ser compostas obrigatoriamente por:

- a) Sopa - 1 sopa de legumes e/ou leguminosas, estas 2 vezes por semana; o almoço ou jantar pode consistir numa sopa de dieta, desde que a APPACDM DE LISBOA expressamente solicite ao prestador de serviços;
- b) Prato - 1 prato com guarnição entre peixe e carne em refeições alternadas; o almoço ou jantar pode consistir num prato de dieta, desde que APPACDM DE LISBOA expressamente solicite ao prestador de serviços;
- c) Salada - Constituída por legumes, crus ou cozidos, vegetais e leguminosas;
- d) Sobremesa- 1 unidade fruta da época e sobremesa “doce” (esta última uma ou duas vezes por semana);
- e) Bebidas - Água e sumo: – A água não está incluída nas ementas, mas deve ser fornecida em garrafas individuais de 33 cl sempre que a APPACDM DE LISBOA o solicitar, devendo o respetivo pedido ocorrer com uma semana de antecedência. O sumo deve ser do tipo concentrado em garrafas, **devendo ser incluído na ementa e ser fornecido uma vez por mês.**

12. A qualquer momento, as ementas poderão ser revistas pela nutricionista contratada pela APPACDM DE LISBOA, ou alguém por esta designado, devendo ser alteradas de acordo com as suas recomendações, sempre no sentido de cumprir com as exigências das ementas tipo constantes do

13.

14. Anexo VI – Ementas **tipo**. As alterações sugeridas serão comunicadas ao prestador de serviços com 7 dias de antecedência antes da introdução das mesmas.

15. O prestador de serviços deverá introduzir as alterações sugeridas, ou propor alternativas equivalentes (em termos nutricionais), num processo iterativo até à entrega das novas ementas, repetindo-se a partir deste momento os n.ºs 1 e seguintes desta cláusula.

Cláusula 32.^a - Requisitos da utilização das instalações

1. Os serviços de copa (gestão e tratamento da louça e talheres de servir, empratamento, distribuição pelos utentes e recolha da louça e talheres) são da responsabilidade da APPACDM DE LISBOA.

2. Após a elaboração de cada refeição na cozinha do Centro Júlia Moreira, o prestador de serviços deve proceder a todas as atividades de limpezas, desinfestação e higienização e manutenção preventiva necessárias ao bom funcionamento das instalações, dos equipamentos e dos materiais e utensílios reparados, instalados, colocados ou repostos pelo prestador de serviços, sendo importante repor nomeadamente as condições que permitam o uso das instalações pelo pessoal e utentes da valência.

3. O pessoal do prestador de serviços afeto à elaboração das refeições na cozinha do Centro Júlia Moreira deve estar confinado a essa mesma instalação, podendo ainda utilizar as instalações sanitárias e outros locais (tais como vestiários, entradas e acessos, corredores, despensas ou copas) que lhe forem indicadas pela APPACDM DE LISBOA, não podendo frequentar outros locais desse mesmo centro sem autorização expressa prévia da APPACDM DE LISBOA.

4. O prestador de serviços deve fornecer e manter os produtos de limpeza e higiene a utilizar pelo seu pessoal na cozinha do Centro Júlia Moreira, assim como nas instalações sanitárias e em outros locais indicados pela APPACDM DE LISBOA.

5. O prestador de serviços deve afixar na cozinha do Centro Júlia Moreira todas as instruções e os documentos de registo legalmente exigíveis, tais como os referentes à limpeza e desinfestação das instalações, controlo da temperatura de equipamentos e alimentos e demais sinalética.

Cláusula 33.^a – Distribuição e transporte de refeições

1. O transporte das refeições para todas as instalações indicadas no Anexo I do presente Caderno de Encargos, à exceção do Centro Júlia Moreira, são da responsabilidade do prestador de serviços e obrigatoriamente efetuado em viaturas, de acordo com a legislação em vigor.

2. A colocação em cubas, ou outros recipientes próprios para o fornecimento e transporte das refeições para as restantes instalações, é da responsabilidade do prestador de serviços.

3. O prestador de serviços deve organizar o transporte das refeições para as várias valências de forma a que seja possível cumprir com os períodos de distribuição definidos na Cláusula 28.^a do presente Caderno de Encargos.

4. Os recipientes de acondicionamento das refeições (caixas, malas térmicas, termos, outros) devem ser hermeticamente selados, isotérmicos, estanques e devidamente higienizados antes e depois de cada nova utilização.

5. Os recipientes utilizados no acondicionamento das refeições devem apresentar-se sempre nas melhores condições, interiormente e externamente.

6. A APPACDM DE LISBOA poderá, a qualquer momento, constatando a falta de adequabilidade ou ineficiência dos recipientes utilizados no acondicionamento, exigir a substituição dos mesmos por outros idênticos novos ou por outros de modelo diferente, que aporte acréscimo de garantias. Após a solicitação da APPACDM DE LISBOA, o prestador de serviços obriga-se a proceder à substituição dos recipientes imediato (por outros idênticos) ou num prazo a definir por acordo entre as partes.

7. É proibida a utilização de papel de alumínio, saco plástico ou similares para substituir as tampas ou embalagens.

8. Os veículos destinados ao transporte das refeições devem ser de caixa fechada e mantidos sempre adequadamente higienizados e em boas condições, cumprindo todas as

normas legais em vigor relativas a este tipo de transporte e às normas do código da estrada. O prestador de serviços é responsável por manter atualizado o registo de higienização dos veículos, que deverá ser disponibilizado à APPACDM DE LISBOA sempre que solicitado.

9. O prestador de serviços deverá assegurar o cumprimento das normas higiénico-sanitárias exigíveis de acordo com a legislação em vigor, nomeadamente no que respeita à utilização de recipientes e transporte de refeições.

Cláusula 34.^a – Pessoal afeto à prestação de serviços

1. O pessoal **mínimo** a afetar **diariamente, incluindo ao fim-de-semana**, ao serviço de refeições é o seguinte:

- a) 1 cozinheiro (a) e 1 ajudante de cozinha, a tempo inteiro, responsáveis pela elaboração das refeições;
- b) 1 motorista, com a afetação necessária ao cumprimento dos horários de fornecimento previstos neste caderno de encargos, para o fornecimento e o transporte.

2. O prestador de serviços obriga-se a cumprir com o disposto no artigo 419.º-A do CCP, no que respeita aos trabalhadores afetos à prestação de serviços.

3. O prestador de serviços deve garantir a gestão adequada das folgas e assegurar a substituição no próprio dia do pessoal afeto à prestação de serviços em caso de baixa ou falta.

4. O prestador de serviços deve dimensionar a equipa afeta à confeção e transporte das refeições, tendo em conta as necessidades de fornecimento de refeições, bem como a dimensão e condições de utilização das instalações disponibilizadas pela APPACDM DE LISBOA.

5. O prestador de serviços deve disponibilizar à APPACDM DE LISBOA o mapa de todo o pessoal afeto à execução das prestações objeto do contrato, com inclusão dos nomes, categorias e horários de trabalho.

6. O mapa de pessoal não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respetivo contingente, sem prévio acordo pela APPACDM DE LISBOA, devendo as alterações ser objeto de apreciação por parte desta entidade.

7. Sempre que se verifiquem alterações ao mapa de pessoal, o prestador de serviços deve comunicá-las à APPACDM DE LISBOA com uma antecedência mínima de 48 horas, com exceção de situações relacionadas com problemas de saúde do pessoal substituído, em que a comunicação deve ser feita assim que o prestador de serviços tenha conhecimento da situação.

8. O pessoal afeto pelo prestador de serviços à execução das prestações objeto do contrato deve estar devidamente identificado, fardado e observar as regras de higiene individual para o cumprimento de todas as exigências previstas na legislação aplicável ao setor alimentar e de restauração.

9. A APPACDM DE LISBOA pode solicitar ao prestador de serviços, sempre que o julgue conveniente durante a execução do contrato, os seguintes elementos:

- a) Nome das pessoas que se encontram nas suas instalações;
- b) Categorias e vencimentos, devidamente comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
- c) Horário de trabalho;
- d) Apólice de seguro do pessoal afeto à execução do contrato.

10. O prestador de serviços deve cumprir todas as disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho e à higiene e segurança alimentar aplicáveis ao pessoal afeto à execução do contrato, sendo ainda responsável pelo pagamento dos correspondentes encargos.

11. O pessoal afeto pelo prestador de serviços à execução do contrato deve ser titular de declaração médica que ateste o seu bom estado de saúde.

12. O prestador de serviços deverá apresentar à APPACDM DE LISBOA, sempre que solicitado, as evidências comprovativas do acompanhamento médico do pessoal afeto à prestação de serviços.

13. O pessoal do prestador de serviços pode, se assim entender a APPACDM DE LISBOA, ser controlado por técnicos autorizados no âmbito de auditorias ou outras verificações ou controlos dos seus próprios sistemas de segurança, higiene e saúde.

14. Os encargos com os equipamentos de proteção individual a utilizar pelos recursos humanos afetos à execução do contrato são da inteira responsabilidade do prestador de serviços.

15. Findo o prazo de execução do contrato, o destino do pessoal e as consequências emergentes dos contratos de trabalho celebrados são da responsabilidade do prestador de serviços.

Cláusula 35.^a – Requisitos das instalações, dos equipamentos e dos materiais e utensílios

1. A APPACDM DE LISBOA colocará à disposição do prestador de serviços as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material existente. Não obstante, a colocação de equipamentos, materiais e utensílios que estejam em falta na cozinha e que seja necessário ao bom funcionamento da prestação de serviços é obrigatoriamente da responsabilidade do prestador de serviços, sob pena de serem aplicadas sanções contratuais no caso de o prestador de serviços não fornecer os equipamentos, materiais e utensílios que estejam em falta no prazo máximo de 24 horas, após o envio por escrito da comunicação da falha detetada.

2. Os interessados poderão, caso assim o entendam, antes de apresentarem as suas propostas tomar conhecimento direto das instalações em que serão elaboradas as refeições (cozinha do Centro Júlia Moreira), dos equipamentos e do material existente, através da possibilidade de visita às valências da APPACDM DE LISBOA prevista no Programa de Procedimento, sob pena de não serem aceites reclamações posteriores sobre eventuais deficiências de funcionamento.

3. Os recipientes para acondicionamento das refeições com capacidade para a manutenção das temperaturas durante o transporte é da responsabilidade do prestador de serviços.

4. O prestador de serviços deverá manter todos os equipamentos, os materiais e utensílios (os disponibilizados pela APPACDM DE LISBOA no início do contrato, os que eventualmente venham a ser colocados à sua disposição durante a execução do contrato e que são também propriedade da APPACDM DE LISBOA, bem como os que venham a ser assegurados pelo prestador de serviços em complemento aos primeiros), em bom e completo estado de funcionamento, reparando ou substituindo imediatamente aqueles que apresentem falhas de funcionamento resultantes do respetivo uso no âmbito da execução das prestações que constituem o objeto contratual e durante o respetivo período de execução. São da responsabilidade do prestador de serviços os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento, material e utensílio posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.

5. A manutenção a que se refere o número anterior, inclui uma revisão prévia no início do contrato de todo o equipamento disponibilizado pela APPACDM DE LISBOA para a execução do contrato.

6. No caso de se verificar uma avaria ou defeito que provoque um mau funcionamento dos equipamentos, instalações (nomeadamente a cozinha), dos materiais ou utensílios, resultante do uso dos mesmos no âmbito da execução das prestações que constituem o objeto contratual e durante o respetivo período de execução, que não possa ser reparado, o prestador de serviços deve repor, no prazo máximo de 24 horas, a contar da data em que a falha tenha sido comunicada por escrito pela APPACDM DE LISBOA, as condições anteriormente existentes, possibilitando que as valências mantenham as condições necessárias para a confeção e a receção das refeições, no que lhes seja aplicável.

7. O prestador de serviços é responsável pela manutenção preventiva e corretiva referida na presente cláusula, bem como pelas operações de limpeza, de desinfestação e higienização da cozinha, dos equipamentos, dos materiais e dos utensílios, utilizando os produtos de limpeza adequados à respetiva função.

8. No prazo máximo de 5 dias úteis, após a data de entrada em vigor do contrato, o cocontratante deverá apresentar à APPACDM DE LISBOA, um plano anual de manutenção

preventiva, detalhando as ações previstas em cada visita. Após cada ano de vigência do contrato, o prestador de serviços deverá apresentar, no mesmo prazo, à APPACDM DE LISBOA evidências da concretização do plano, bem como entregar o plano de manutenção preventiva para a anuidade seguinte.

9. Caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados nos equipamentos existentes em unidades que não se encontrem em funcionamento, a APPACDM DE LISBOA não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a ocorrer.

10. Os equipamentos instalados e os materiais e utensílios repostos pelo prestador de serviços deverão ser retirados pelo mesmo no termo da execução do contrato, mantendo-se como propriedade do próprio prestador de serviços ou de quem lhe tenha cedido.

11. Antes de proceder à retirada dos equipamentos, materiais e utensílios a que se referem o número anterior, o prestador de serviços deverá comunicar à APPACDM DE LISBOA os respetivos preços de aquisição à data da retirada e tendo em conta o respetivo valor de mercado, amortecimentos dos valores de aquisição e eventuais descontos, no sentido da APPACDM DE LISBOA avaliar a possibilidade da sua aquisição, a realizar através de procedimentos de formação de contratos de aquisição nos termos do CCP.

12. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material colocado à disposição do prestador de serviços pela APPACDM DE LISBOA, deverão ser restituídos à APPACDM DE LISBOA em bom estado de conservação e funcionamento.

Cláusula 36.^a – Implementação do sistema HACCP

1. O prestador de serviços é responsável pelo cumprimento das obrigações impostas pela legislação relativa às normas gerais e específicas de higiene e medidas de controlo necessárias, designadamente o previsto no Regulamento (CE) no 852/2004 de 29 de abril e Regulamento (CE) no 178/2002 de 28 de janeiro do Parlamento Europeu e do Conselho, de forma a garantir a segurança de todo o processo de fornecimento das refeições.

- a) Fornecimento de produtos e materiais de limpeza homologados para o ramo alimentar e adequados ao tipo de limpeza (sabonete líquido, toalhetes descartáveis para as mãos, papel higiénico, sacos para revestir os cestos de papéis/lixo);
- b) Existência de fichas técnicas e de segurança dos produtos e materiais de limpeza;
- c) Implementação de um plano de higienização (o quê, como, quando e quem);
- d) Existência de registos de controlo de operações de higienização;
- e) Implementação de um sistema de rastreabilidade;

- f) Estabelecimento de boas práticas de armazenamento das matérias-primas/ingredientes, produtos preparados, produtos de limpeza e desinfecção e consumíveis;
- g) Existência de registos de temperatura e de procedimentos escritos relativos ao armazenamento dos produtos;
- h) Existência de procedimentos escritos relativos as várias operações realizadas durante o processo de preparação e confeção dos alimentos;
- i) Estabelecimento de boas práticas de manuseamento dos resíduos e de higienização dos locais de armazenagem.

2. O prestador de serviços obriga-se a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado, sempre que solicitado pela APPACDM DE LISBOA ou entidades competentes.

3. O prestador de serviços deverá ter registos inerentes ao sistema HACCP implementado que reflitam registos de equipamentos de frio, registo de temperatura de confeção, registos de temperaturas de transporte, entre outros.

Cláusula 37.^a – Controlo

1. cocontratante obriga-se a, sempre que sejam fornecidas mais de 5 refeições da ementa, recolher e guardar, por um período não superior a 72 horas, em local apropriado, das componentes com proteína (sopa com proteína, prato principal ou sobremesa proteica) e, quando aplicável, da refeição vegetariana, devidamente acondicionadas de acordo com os adequados procedimentos de higiene e técnicas de recolhas. As amostras devem ser identificadas com, pelo menos, a seguinte informação: data, descrição e constituição da porção e pessoa responsável pela recolha. A recolha das amostras deve ser efetuada tanto nas unidades de confeção, bem como nas unidades em que as refeições sejam transportadas.

2. Os relatórios respeitantes às análises microbiológicas realizadas pelo prestador de serviços deverão ser entregues à APPACDM DE LISBOA com periodicidade regular, no prazo máximo de uma semana após a sua realização. Sem prejuízo deste prazo, em situações excecionais, nomeadamente em caso de suspeita ou ocorrência de surto ou intoxicação alimentar, o cocontratante obriga-se a proceder de imediato à realização das análises necessárias para identificação da causa, devendo os respetivos relatórios ser remetidos à APPACDM DE LISBOA com a máxima urgência, imediatamente após a sua conclusão.

3. O cocontratante obriga-se a realizar, anualmente, 12 análises microbiológicas, abrangendo alimentos, superfícies e manipuladores de alimentos.

4. Estas análises, quando feitas a produtos alimentares, deverão englobar os seguintes parâmetros:

- a) Contagem de microorganismos a 30° C
- b) Contagem de Enterobacteriaceas

- c) Contagem de Escherichia Coli
- d) Contagem de Staphylococcus coagulase +
- e) Contagem de Bolores e Leveduras
- f) Pesquisa de Salmonella
- g) Pesquisa de Listéria
- h) As “zaragatoas” (superfícies, palamenta ou mãos de operadores) deverão comportar os seguintes parâmetros:
 - i. Contagem de microorganismos a 30° C
 - ii. Contagem de Enterobacteriaceas.

5. Os respetivos relatórios deverão ser entregues à APPACDM DE LISBOA no prazo máximo de 7 dias após a colheita das amostras.

6. Em caso de toxinfecções alimentares, a APPACDM reserva-se ao direito de recolher as amostras testemunho da refeição suspeita, para validação microbiológica, sendo os custos imputados ao cocontratante.

7. Sempre que forem obtidas, pela APPACDM DE LISBOA ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados, com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade/quantidade dos produtos utilizados nas refeições, poderão ser aplicadas sanções contratuais.

8. O prestador de serviços obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana), aos representantes da APPACDM DE LISBOA, sem prejuízo dos serviços e organismos com competência específica.

9. A APPACDM DE LISBOA ou qualquer entidade por esta designada poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições ou das mãos dos operadores e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados e promover as diligências necessárias, para verificar se mantêm os requisitos exigidos.

10. No âmbito dos poderes de controlo de qualidade, a APPACDM DE LISBOA, ou entidade por este credenciada, pode ordenar por escrito ao prestador de serviços as correções que sejam necessárias para o cumprimento das obrigações assumidas pelo prestador de serviços, obrigando-se este a implementá-las.

11. Sempre que ocorram suspeitas de intoxicação alimentar, ou que a APPACDM DE LISBOA o solicite expressamente, o prestador de serviços deve enviar as respetivas amostras-testemunho à APPACDM DE LISBOA para serem objeto das correspondentes análises.

Anexo I – Valências da APPACDM DE LISBOA, respetivos serviços a prestar e necessidades indicativas de refeições

Designação	Morada	Necessidades indicativas	Tipo de serviços
Lar Penha de França	Rua da Penha de França, Nº 234 - 1º, 2º, 3º, cave 1900-298, Lisboa	Jantares nos dias úteis Almoço e jantar nos fins-de-semana e feriados	Fornecimento e Transporte
Lar de Pedralvas	Rua Ary dos Santos, Nº3 - 3 A, 1500-063, Lisboa	Almoço e jantar todos os dias do ano	Fornecimento e Transporte
Centro Júlia Moreira	Rua Adolfo Coelho, Nº9 A, 1900-028 Lisboa	Almoço e jantar todos os dias do ano	Confeção e Fornecimento (instalações da APPACDM DE LISBOA)
CAO Bonny Stilwell	Largo da Ajuda, n.º 18, 1300-018 Lisboa	Almoço todos os dias úteis	Fornecimento e Transporte
Lar da Alapraia	Travessa Dr. Félix Pereira , n.º 190 – 2765- 042 S. João do Estoril	Almoço e jantar todos os dias do ano	(Elaboração em instalações próprias do adjudicatário, em sistema de cook- chill) Confeção, Fornecimento e Transporte

Anexo II – Equipamentos das valências

Tabela 1 – Equipamentos propriedade da APPACDM DE LISBOA e disponibilizados ao prestador de serviços nas valências

Valências	Equipamentos a manter pelo adjudicatário
Lar Penha de França	- 1 Forno - Capacidade: 4 Grelhas GN 2/3; - 1 Bancada de suporte para forno.
Centro Júlia Moreira	- 1 Armário Frigorífico - Capacidade: 1400 Litros - Exaustores - Fogões - Grelhadores - Fritadeira - 1 Armário de metal para mercearias
Lar da Alapraia	1 forno

Tabela 2 – Equipamentos a ceder ao Centro Júlia Moreira pelo prestador de serviços

Equipamentos	Local de instalação
1 varinha mágica 1 frigorífico 3 arcas congeladoras 2 armários frigoríficos 1 forno + bancada c/ capacidade 10 grelhas GN 1/1	Na despensa e cozinha do Centro Júlia Moreira
Malas térmicas, termos e outros recipientes	Cozinha do Centro Júlia Moreira
Diversos utensílios: facas de corte, colheres de melamina, ralador manual, ralador elétrico	Cozinha do Centro Júlia Moreira
Forno Frigorífico	Lar Penha de França

Anexo III – Calendário de disponibilidade de frutas

Designação Produto	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Abacaxi												
Alperce (damasco)					*		*					
Ameixa										*		
Banana												
Clementina												
Kiwi												
Laranja												
Maçã Golden Nacional							*	*				
Maçã Granny Smith Nacional												
Maçã Granny Smith Importada												
Maçã Jonagored Nacional												
Maçã Reineta Nacional												
Maçã Starking Nacional												
Morangos												
Pêssego					*	*				*		
Pêra Rocha												
Uvas Brancas												
Uvas Pretas												

	Disponível
	Indisponível
*	Disponível, mas em menor quantidade

Anexo IV – Requisitos de ementa de dieta para utentes hemodialisados

O presente anexo apresenta os requisitos e especificações das refeições de dieta para utentes hemodialisados. O prestador de serviços deverá confeccionar, e incluir nas suas ementas sempre que for necessário efetuar alterações às abaixo indicadas, em número indicado pela APPACDM DE LISBOA, refeições que respeitem estas condições, nomeadamente a sequência e constituição das refeições mensais (4 semanas) constantes das tabelas seguintes, ou que sejam consideradas equivalentes pela APPACDM DE LISBOA.

SEMANA 1:

Refeição	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira	Sábado	Domingo
ALMOÇO	100 ml de Sopa de Brócolos sem batata (170g) Arroz de Pato (sem chouriço, sem bacon) e salada de alface	100 ml de Creme de Feijão Verde sem batata (100g) Pescada estufada (sem tomate) (80g) arroz e cenoura cozida	100 ml de Sopa de Couve-Portuguesa em batata (170g) Massa lavrador (macarrão, carne de porco, lombardo e cenoura)	100 ml de Creme de Couve-flor sem batata (90g) Douradinhos no forno com (80g) arroz de cenoura	100 ml de Sopa de Nabo sem batata (100g) Carne de porco fatiada com ananás e (80g) fusilli e salada de alface		
JANTAR	(100g) Arinca assada ao natural com (80g) batata cozida e feijão verde cozido	(100g) Febras grelhadas com (80g) massa e couve-flor	(100g) Filetes de pescada cozidos a vapor com (80g) arroz e couve cozida	(100g) Carne de vaca cozida com (80g) fusilli e legumes cozidos			(100g) Peixe grelhado com (80g) arroz

SEMANA 2:

Refeição	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira	Sábado	Domingo
ALMOÇO	100 ml de Sopa de Couve Coração sem batata (170g) Massinha de peixe e cenoura	100 ml de Creme de Legumes sem batata (100g) Perna de frango corada com (80g) arroz e feijão verde	100 ml de Sopa de Couve Portuguesa sem batata (170g) Meia desfeita (Bacalhau, batata e cenoura)	100 ml de Sopa de Repolho sem batata (90g) Almôndegas de aves ao natural com (80g) eparguete e salada de alface	100 ml de Sopa de Courgette sem batata (100g) Arinca grelhada com (80g) arroz		
JANTAR	(100g) Febras grelhadas com (80g) puré e	(100g) Solha assada com (80g) arroz e couve cozida	(100g) Peru assado no forno com (80g) massa e couve flor	(100g) Tintureira de coentrada com (80g) arroz			(100g) Bife de frango grelhado com (80g) esparguete

Refeição	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira	Sábado	Domingo
	legumes cozidos						

SEMANA 3:

Refeição	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira	Sábado	Domingo
ALMOÇO	100 ml de Sopa de Brócolos sem batata (100g) Carne de vaca estufada com (80g) arroz e cenoura cozida	100 ml de Sopa de Lombardo sem batata (90g) Rissóis de pescada com (80g) arroz branco e salada	100 ml de Sopa Aveludado de Legumes sem batata (90g) Pastelão de ovo e cogumelos com (80g) arroz	100 ml de Creme de Cenoura com Ervas aromáticas sem batata (100g) Solha assada com (80g) batata e cenourinhas	100 ml de Sopa de Nabo sem batata (100g) Frango estufado com (80g) esparguete		
JANTAR	(100g) Pargo no forno (80g) batata corada e salada	(100g) Frango cozido com (80g) massa	(100g) Chaputa no forno com (80g) arroz	(100g) Peru assado no forno com (80g) fusilli e feijão verde			(100g) Arinca grelhada com (80g) arroz branco

SEMANA 4:

Refeição	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira	Sábado	Domingo
ALMOÇO	100 ml de Creme de Legumes sem batata (100g) Pescada cozida com ervas aromáticas e (80g) batata cozida e feijão verde	100 ml de Sopa de Alface sem batata (100g) Frango cozido com (80g) massa e salada de alface	100 ml de Sopa de Legumes sem batata (100g) Tintureira cozida com coentros e (80g) arroz	100 ml de Sopa Couve flor e Cenoura sem batata (100g) Hamburguer de aves gralhado com (80g) massa	100 ml de Sopa de Couve Lombardo sem batata (100g) Abrotea assada com (80g) arroz		
JANTAR	(100g) Carne de porco assada com (80g) arroz de cenoura	(100g) Abrótea no forno ao natural com (80g) arroz branco	(90g) Croquetes de carne com (80g) arroz de cenoura	(100g) Solha no forno com salada de (80g) batata e cenoura			(100g) Hamburguer de vaca grelhado com (80g) esparguete

Indicações no plano alimentar a seguir na elaboração das refeições:

- Sopa não pode incluir batata, feijão, grão ou ervilhas.
- Fruta crua a servir: Maçã, pera, clementina, melancia, uvas.
- Alternativas de legumes cozidos: Couve branca, nabo, cenoura, grelos de nabo ou couve.
- Preparação dos legumes: Devem ser cortados em pedaços pequenos e deixados de molho em água morna durante aproximadamente 2 horas e posteriormente devem ser cozidos em 2 águas, isto é, 2 a 3 minutos após levantar fervura os legumes ou batata devem ser retirados da "primeira" água e colocados noutra água "nova". A "primeira" água deve ser desprezada pois é nela que fica parte do potássio.
- Carne e peixe: Podem ser servidos todos os tipos de carne e peixe, incluindo lulas, chocos ou polvo.

Outras indicações:

- Não podem ser usados no método de confeção, tomate e salsichas.
- A batata pode ser servida 2 a 3 vezes por semana.
- Deve ser evitada a comida muito condimentada.
- Deve ser servido atum 1 vez por mês.

Anexo V – Modelo de pedido de refeições

(fornecido em ficheiros separados)



REQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES A FORNECEDOR EXTERNO

RQ.111_03
P. 1 de 1

ESTRUTURA: _____ EMPRESA: _____

Data da Requisição: ____/____/____ Responsável pelo pedido: _____

De ____/____/____ a ____/____/____	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira		Sábado		Domingo	
	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar
Sopa														
Geral														
Mole/pastosa (derivam do Geral)														
Dieta														
Vegetariana														
Refeição sem sal														
Sobremesa														
Observações:														

De ____/____/____ a ____/____/____	Segunda-feira		Terça-feira		Quarta-feira		Quinta-feira		Sexta-feira		Sábado		Domingo	
	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar
Sopa														
Geral														
Mole/pastosa (derivam do Geral)														
Dieta														
Vegetariana														
Refeição sem sal														
Sobremesa														
Observações :														

Anexo VI – Ementas tipo
(fornecido em ficheiros separados)

Anexo VII – Capitações dos alimentos

TABELA DE CAPITAÇÕES - APPACDM Lisboa	
PRODUTO	SECUNDÁRIO
SOPAS	
BASE	200mL
Batata (sem leguminosa)	50
Batata (com leguminosa)	25
Cenoura	40
Abóbora	
Courgete	35
Couve-flor	
Cebola	20
NÃO BASE	
Alho Francês	60
Couve clara (coração/repolho/...)	
Alface	
Beringela	
Brócolos	
Courgete	
Cenoura	
Abóbora	
Feijão verde	30
Espinafres	
Agriões	25
Couve escura (lombardo/galega/...)	
Ervilhas congeladas	15
Favas congeladas	
Lentilhas secas	15
Feijão seco	
Grão seco	
PRATO	
PESCADO	
Pescado inteiro eviscerado s/ cabeça	
sem ovo	160
com ovo	140
Pescado inteiro eviscerado c/ cabeça	
sem ovo	180
com ovo	160
Peixe à Posta	
sem ovo	160
com ovo	140
Filete / Lombos	
sem ovo	155
com ovo	135
Moluscos / Cefalópodes preparados	
Choco	
assar / filetes	200
arroz	170

TABELA DE CAPITAÇÕES - APPACDM Lisboa



PRODUTO	SECUNDÁRIO
Lulas	
caldeirada / estufados	170
arroz à valênciada	60
Polvo	
assar / filetes	200
arroz	170
Potas	170
Atum Conserva	
sem ovo	140
com ovo	120
Barritas de pescada	200 (5 unidades)
Rissóis	200 (5 unidades)
Bacalhau *	
salgado seco	100
demolhado congelado	160
migas (salgado seco)	90
migas (ultracongelado)	150
pasteis / pataniscas	200 (5 unidades)
Mistura de caldeirada (3 peixes)	160
CARNE	
Borrego (perna)	210
Cabrito	
peito	190
perna	210
Frango	
bife	140
perna / coxa	185
peito	140
inteiro com pele	185
Pato	
cfozido desfiado congelado	120
inteiro com pele	220
Peru	
bife	140
perna / coxa	185
peito	140
inteiro com pele	185
Porco	
lombo / bife	140
perna sem osso / pá sem osso	140
feijoada / rancho /arroz à valênciana	70
Vaca	
lombo / bifes	140
Cubos/tiras	140
feijoada / rancho /arroz à valênciana	70

TABELA DE CAPITAÇÕES - APPACDM Lisboa



PRODUTO	SECUNDÁRIO
Picados	
almondegas	150
hamburgueses	150
picada (empadão, bolonhesa, lasanha, etc)	140
chouriço	15
bacon	10
Ovo	
inteiro em natureza com peixe/carne	65 (1 ovo M)
pasteurizado cozido com peixe/carne	65 (1 ovo M)
pasteurizado líquido com peixe/carne	65ml
ACOMPANHAMENTO - GUARNIÇÃO	
Arroz	
simples	70
com hortícolas/leguminosas	60
doce	25
Massa	
simples	70
com hortícolas/leguminosas	60
sopa com hortaliça	15
Batatas	
cozida/assada	150
jardineira/caldeirada	140
salada russa	140
frita pala-pala	60
Batata doce	
cozer/assar	150
sopa	50
Ervilhas congeladas	
arroz	35
guarnição com legumes	50
jardineira/caldeirada	45
salada russa	50
Favas congeladas	
arroz	35
guarnição com legumes	50
Feijão seco	
arroz	25
guarnição com legumes (feijoada)	50
Grão seco	
arroz	25
guarnição com legumes (rancho)	50
Lentilhas secas	
arroz	25
guarnição com legumes	50

TABELA DE CAPITAÇÕES - APPACDM Lisboa	
PRODUTO	SECUNDÁRIO
LEGUMES/SALADA	
Abóbora	TOTAL DE 120g DE 3 VARIEDADES
Alface	
Alho francês	
Beringela	
Beterraba	
Brócolos	
Cenoura	
Couves (roxa, lombardo, coração, galega...)	
Couve-flor	
Couves de bruxelas	
Espinafres	
Feijão verde	
Grelos couve/espinafres	
Nabo	
Pepino	
Pimento	
Rucula	
Tomate	
Cenoura	
arroz	40
jardineira/estufados	40
salada russa	65
Espinafres	
esparregado	120
Feijão verde	
jardineira	65
Grelos couve/nabo	
arroz	40
Pimento	
arroz	20
Tomate	
arroz	45
estufado	45
caldeirada	65