



# CADERNO DE ENCARGOS

## PROCEDIMENTO DE CONCURSO PÚBLICO

DE ACORDO COM A ALÍNEA B), DO ARTIGO 20.º DO CCP

**Nº: 002.CPN/2021**

**PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS:**

**CONFEÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES**

VISEU, 09 DE MARÇO DE 2021



## PARTE I

### IDENTIFICAÇÃO ENTIDADE ADJUDICANTE

#### Designação:

APCV – ASSOCIAÇÃO DE PARALISIA CEREBRAL DE VISEU, doravante denominada simplesmente por APCV.

#### Morada:

Quinta de Belém, Lote 24 – Vildemoinhos | 3510-779 S. Salvador VIS

#### Número de Identificação Fiscal:

506807720

#### CAEs:

##### **Principal:**

87302 – Atividade apoio social para pessoas com deficiência, com alojamento

##### **Secundários:**

56290 – Outras atividades de serviço de refeições

56302 – Bares

35113 – Produção elétrica, origem eólica, geotérmica, solar e N.E.

01130 – Cultura de produtos hortícolas, raízes e tubérculos

93110 – Gestão de instalações desportivas

88102 – Atividade apoio social para pessoas com deficiência, sem alojamento

88990 - Outras atividades de apoio social sem alojamento, N.E.

85591 – Formação Profissional

49392 – Outros transportes terrestres de passageiros diversos, N.E.

77390 – Aluguer de outras máquinas e equipamentos



## PARTE II

### DISPOSIÇÕES INICIAIS

#### CLÁUSULA 1ª | OBJETO CONTRATUAL

1. O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar no âmbito do procedimento pré-contratual por Concurso Público, que tem por objeto principal a contratação do “CONFEÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES”, nos termos do Código dos Contratos Públicos (doravante designado abreviadamente por CCP), republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, nas condições definidas nas Cláusulas Complementares descritas na **Parte VI**, CPV: 55320000-9

#### CLÁUSULA 2ª | CONTRATO

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
  - 2.1. Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
  - 2.2. Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
  - 2.3. O presente Caderno de Encargos;
  - 2.4. A proposta adjudicada;
  - 2.5. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo Fornecedor.
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.
5. Nos termos do artigo 95.º do Código dos Contratos Públicos não serão reduzidos a escrito o(s) contrato(s) correspondente(s) ao(s) lote(s) cujo preço contratual seja inferior a € 10.000.00 (dez mil euros).



**CLÁUSULA 3ª | PRAZO DE VIGÊNCIA**

1. O contrato entrará em vigor:
  - 1.1. no dia útil seguinte à data da respetiva celebração, quando reduzido a escrito;
2. 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:
  - 2.1. O prazo de execução é de 12 (doze) meses, sendo renovável automaticamente por período igual, por mais 2 vezes, no máximo de 36 (trinta e seis) meses.
  - 2.2. O prazo de execução começa a contar na data de entrada em vigor do contrato;
  - 2.3. O somatório de todos os fornecimentos atingir o valor do preço base fixado no procedimento.
3. Durante o período de vigência do contrato, o fornecedor, não pode efetuar qualquer alteração ao preço e às condições acordadas com a Entidade Adjudicante.
4. Sem prejuízo das normas legais imperativas, relativas ao reequilíbrio financeiro, findo o prazo referido no n.º 2, e caso não tenha sido atingido o preço contratual estabelecido no âmbito do presente contrato, o mesmo extingue-se sem que assista ao fornecedor o direito a qualquer indemnização pelo valor das prestações não executadas.

## PARTE III

### **OBRIGAÇÃO CONTRATUAIS**

#### **SECÇÃO I – OBRIGAÇÕES DO PRESTADOR DE SERVIÇOS**

**CLÁUSULA 4ª | 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 fornecedor as seguintes obrigações principais:
  - 1.1. Obrigação de confeccionar e fornecer refeições, consideradas nas Cláusulas Técnicas que constituem a Parte II do presente caderno de encargos;
  - 1.2. Obrigação de garantir o empratamento e acondicionamento em recipiente apropriados;
  - 1.3. Obrigação de cumprir a base das ementas das refeições: sopa; prato principal + água; prato de dieta (para casos especiais); pão; e sobremesa (fruta e outra);
  - 1.4. Obrigação de assegurar a colocação do pessoal considerado nas Cláusulas Técnicas que constituem a Parte II do presente caderno de encargos;



- 1.5. Obrigação de fornecer, entregar e servir as refeições, de acordo com o estipulado nas Cláusulas Técnicas que constituem a Parte II do presente caderno de encargos.
  - 1.6. Obrigação de proceder ao serviço de refeições, durante o período da vigência do contrato no Equipamento 2: Oliveira do Conde da entidade, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, devendo as refeições, ser confeccionadas na cozinha do Equipamento 2: Oliveira do Conde e ininterruptamente durante o período do contrato
  - 1.7. Obrigação de proceder ao serviço de refeições ininterruptamente durante todos os dias previstos neste procedimento;
  - 1.8. Obrigação de efetuar o serviço, objeto do presente concurso, em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, bem como no Código dos Contratos Públicos, nos regulamentos em vigor que se relacionem com os serviços a prestar e na restante legislação aplicável, incluindo no que seja aplicável ao fornecimento, as Normas Portuguesas e Comunitárias, os regulamentos, as especificações e documentos de organismos oficiais;
  - 1.9. Obrigação de manter todo o equipamento da cozinha, despensa e frio em condições de higiene, segurança.
  - 1.10. Obrigação de efetuar as análises, certificações e vistorias deverão ser a cargo da entidade adjudicatária.
  - 1.11. Os locais cedidos pela entidade adjudicatária à entidade adjudicante serão utilizados unicamente para prestar os serviços solicitados pela entidade adjudicatária.
  - 1.12. A responsabilidade pela qualidade e condições higio-sanitárias do funcionamento do local de confeção e do serviço, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos, nomeadamente nos casos de intoxicação alimentar;
  - 1.13. Obrigação de facultar aos serviços oficiais competentes para efeitos de fiscalização, as respetivas instalações, equipamentos e produtos, sendo responsável por todas as infrações verificadas em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade;
  - 1.14. Obrigação de cumprir com tudo o estipulado nas cláusulas técnicas.
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 necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo, nomeadamente:
- 2.1. Assegurar o aprovisionamento dos géneros alimentícios e a sua armazenagem;
  - 2.2. Manter o material, a cozinha, as dependências, o refeitório, bem como a roupa de serviço em perfeito estado de aseio e ainda a limpeza de paredes até 1.80m;



- 2.3.** Proceder ao despejo do lixo em local situado dentro de perímetro das instalações onde estão situados os estabelecimentos, o qual será fixado pelo segundo outorgante;
  - 2.4.** Contratar e disponibilizar pessoal necessário para a execução dos serviços aqui contratados, além do pessoal que o segundo outorgante afeto a este serviço.
  - 2.5.** Relativamente a este pessoal, o adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.
- 3.** O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança deste pessoal e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.
- 4.** A entidade Adjudicatária obriga-se a cumprir com as ementas propostas em concurso e previstas para 5 semanas, sendo as mesmas rotativas durante o período de vigência do contrato, exceto nas ocasiões festivas e com prévia aprovação da entidade Adjudicante.
- 5.** O fornecedor deverá alocar, a tempo inteiro, à prestação de serviços os seguintes elementos:
- Cozinheir(os)as;
- Num total mínimo de 2 e máximo de 4 pessoas afetas ao serviço.
- 6.** O pessoal a afetar a estes serviços deverá ser aprovado pela entidade adjudicante, deverá ter experiência na área para que se propõe e no caso de falta comparência ao local de trabalho de um dos colaboradores, este deverá ser substituído de imediato por um outro, e a entidade adjudicante deverá ter de imediato conhecimento.
- 7.** A entidade adjudicatária deverá alocar ao serviço, um engenheiro alimentar com uma periodicidade de um dia por semana e um nutricionista com a mesma periodicidade e permanência, para apoio nutricional aos utentes das respostas sociais existentes no Equipamento 2, com comprovada inscrição na ordem dos nutricionistas, devendo ser comprovada através do cartão de membro da ordem e de acordo com o 57º do CCP.
- 8.** A manter o nº de pessoas afetas, propostas.
- 9.** A confeção das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor;
- 10.** O adjudicatário é responsável pela qualidade da confeção e condições higio-sanitárias das refeições servidas, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar.
- 11.** Obriga-se ao final de todos os meses e no fim da prestação a elaborar relatório de análise dos serviços prestados, com eventuais ocorrências e propostas de melhorias.
- 12.** A manter as instalações em perfeitas condições de utilização.
- 13.** A efetuar verificações periódicas de HACCP.



## CLÁUSULA 5ª | FORMA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

1. Para o acompanhamento da execução do contrato, a entidade adjudicatária fica obrigado a manter, reuniões de coordenação com os representantes da entidade adjudicante, pelo menos com a periodicidade de uma reunião semestralmente, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.
2. As reuniões previstas no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte da Entidade Adjudicante, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião.
3. Sem prejuízo da realização das reuniões de acompanhamento referidas no nº 1 da presente cláusula, Entidade Adjudicante 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.

## CLÁUSULA 6ª | CONTROLO DA EXECUÇÃO, ACOMPANHAMENTO E INSPEÇÃO

1. A Entidade Adjudicante 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.
2. O acompanhamento e a fiscalização da execução da prestação de serviços serão efetuados sempre a entidade adjudicante o julgue conveniente;
3. A fiscalização da qualidade e da quantidade das refeições, assim como o controlo, do ponto de vista higiénico e sanitário será efetuada diretamente pelo gestor do contrato, ou por representante por si designado.
4. O prestador de serviços obriga-se a que o gestor do contrato superintenda e acompanhe regularmente a execução da prestação de serviços, em gabinete ou em campo, e se mantenha permanentemente informado sobre o estado da sua execução e sobre os aspetos técnicos com ela relacionados, esteja presente durante as ações de fiscalização e preste todos os esclarecimentos requeridos sobre a execução técnica do contrato;
5. O prestador de serviços deve facultar à Entidade Adjudicante, 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.
6. A Entidade Adjudicante poderá impor a substituição do gestor do contrato 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.



7. 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.

## CLÁUSULA 7ª | 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 nas Cláusulas Técnicas, a Entidade Adjudicante deve disso informar, por escrito, o prestador de serviços.
2. No caso previsto no número anterior, o prestador de serviços deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pela Entidade Adjudicante, às alterações necessárias para garantir a operacionalidade dos serviços e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.
3. Após o prestador de serviços proceder às alterações necessárias, no prazo respetivo, a Entidade Adjudicante efetua uma nova inspeção de aceitação, nos termos da cláusula anterior.
4. Em situações não urgentes e imprevisíveis com a prestação de serviços, o prestador de serviços deve, num período máximo de 24 horas, apresentar à Entidade Adjudicante uma solução que colmate ou substitua a necessidade sem afetar a execução do contrato. Não obstante, se a discrepância incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, a Entidade Adjudicante pode recorrer aos organismos com competência específica na área.
5. Se a discrepância incidir sobre rejeição de produtos, por não cumprimento da legislação do setor alimentar em vigor, nomeadamente do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, e respetivas retificações, se aplicável, o prestador de serviços poderá reclamar para a Entidade Adjudicante num prazo não superior a 24 horas, para o que deverá apresentar as provas dos factos invocados.
6. A Entidade Adjudicante dará conhecimento da sua decisão no prazo de 5 (cinco) dias úteis. Decorrido aquele prazo sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites as justificações apresentadas pelo prestador de serviços.
7. 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.
8. No final da execução, o prestador de serviços deve ainda elaborar um relatório final, discriminando as principais atividades ocorridas durante a execução do contrato.





9. São excluídos de garantia todas as discrepâncias que notoriamente resultarem de utilização abusiva ou de negligência da Entidade Adjudicante, bem como todas as anomalias resultantes de fraude, ação de terceiros, de caso fortuito ou força maior.
10. 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 8ª | **CONFIDENCIALIDADE E PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

1. O prestador de serviços obriga-se expressamente a tratar e manter de forma absolutamente confidencial toda a informação privilegiada de que venha a tomar conhecimento, ao abrigo ou em relação com a execução do contrato, abstendo-se de a revelar, total ou parcialmente.
2. O prestador de serviços obriga-se expressamente a utilizar a Informação Privilegiada única e exclusivamente para os efeitos do presente contrato, abstendo-se de qualquer uso fora deste contexto e independentemente dos fins, quer em benefício próprio quer de terceiro.
3. 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 Entidade Adjudicante ou de que tenha tido conhecimento no âmbito do contrato ou por causa dele.
4. Os dados pessoais a que o prestador de serviços tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante, ao abrigo do contrato, serão tratados em estrita observância das regras e normas da Entidade Adjudicante.
5. 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 Entidade Adjudicante, ao abrigo do contrato, sem que para tal tenha sido expressamente instruído, por escrito, pela Entidade Adjudicante.
6. Excetua-se do disposto no número anterior a informação que se torne do domínio público por facto não resultante de qualquer ação ou omissão da outra Parte ou cuja divulgação seja imposta por imperativo legal, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
7. O prestador de serviços só pode 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.

8. No caso previsto no número anterior, o prestador de serviços deve garantir, em reciprocidade e em condições satisfatórias, a assunção, por escrito, de idêntico compromisso de confidencialidade pelos terceiros que cedam às informações abrangidas pelo dever de confidencialidade.
9. O prestador de serviços mais se obriga 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.
10. O prestador de serviços será responsável por qualquer prejuízo em que a Entidade Adjudicante 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.
11. O prestador de serviços obriga-se, em matéria de tratamento de dados pessoais, a cumprir o disposto no Regulamento Geral da Proteção de dados (Lei n.º 58/2019, de 08 de agosto, doravante designada por RGPD), e demais legislação aplicável, em particular o Regulamento (EU) 2016/679, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, nomeadamente a:
  - a) Utilizar e tratar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela Entidade Adjudicante, 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 Entidade Adjudicante 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 Entidade Adjudicante 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 Entidade Adjudicante 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 Entidade Adjudicante informado 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 contrato.

12. O prestador de serviços obriga-se a garantir que as empresas por si subcontratadas cumprirão o disposto 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.
13. O prestador de serviços será responsável por qualquer prejuízo em que a Entidade Adjudicante 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.
14. 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.
15. No caso em que o prestador de serviços seja autorizado pela Entidade Adjudicante 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.
16. A obrigação de sigilo prevista na presente cláusula mantém-se em vigor mesmo após a cessação do presente contrato, independentemente do motivo por que ocorra.

## CLÁUSULA 9ª | PRAZO DO DEVER DE SIGILO

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 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 devido às pessoas coletivas.

## CLÁUSULA 10ª | CONFLITO 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 da Entidade Adjudicante.
2. O prestador de serviços obriga-se a não praticar qualquer ato ou omissão, do qual possa resultar quaisquer ónus ou responsabilidades para a Entidade Adjudicante ou para os seus direitos e interesses.



**CLÁUSULA 11ª | SEGUROS**

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguro, de todos os riscos que sejam legalmente obrigados, nomeadamente:
  - 1.1. Acidentes de Trabalho e Doenças Profissionais;
  - 1.2. 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).
2. É da exclusiva responsabilidade do adjudicatário quaisquer danos patrimoniais e/ou corporais causados a terceiros por defeito no produto fabricado, podendo este ser final ou semi-acabado.
3. A Entidade Adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número um da presente cláusula, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo que lhe for fixado.

**SECÇÃO II – OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE****CLÁUSULA 12ª | OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DA ENTIDADE ADJUDICANTE**

1. Constituem obrigações da Entidade Adjudicante:
  - 1.1. A Entidade adjudicante colocará ao dispor o espaço da cozinha e refeitórios. Aquando da assinatura do contrato será efetuada visita ao local para que seja inspecionado e cedido, para os efeitos estabelecidos no contrato.
  - 1.2. No dia do consumo, as refeições poderão sofrer pequenos ajustamentos, em quantidade, em função de faltas ou presenças dos clientes dos equipamentos, devendo estas ser comunicadas ao adjudicatário até às 10:30, somente por motivos excepcionais, não previsíveis.
  - 1.3. Analisar as ementas num prazo máximo de 2 dias úteis, após a sua apresentação, caso haja alterações por razões festivas.
  - 1.4. Efetuar o controlo da qualidade da prestação de serviços, designadamente no que respeita ao cumprimento das características técnicas, funcionais, de segurança, entre outras, contratadas;
  - 1.5. Monitorizar a prestação de serviços, em período regulares, designadamente medir o grau de execução das atividades, anotando os desvios detetados, identificando as causas, solicitando ao prestador de serviços a introdução de medidas corretivas, se aplicável;
  - 1.6. Fiscalizar a execução dos serviços que tem por finalidade, nomeadamente:
    - a) 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;
    - b) Verificar se o pessoal se encontra devidamente uniformizado e preparado;



- c) Verificar se o número de colaboradores efetivamente ao serviço é o constante do mapa de pessoal;
- d) Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares e demais exigências previstas na Parte II do presente do Caderno de Encargos e na legislação em vigor;
- e) Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar;
- f) Verificar o cumprimento das ementas contratadas;
- g) Assistir aos inventários;
- h) 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;

**1.7.** 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 execução dos serviços;

**1.8.** Efetuar, nos prazos contratualmente fixados, os pagamentos das quantias devidas e quaisquer outros encargos da sua responsabilidade.

## CLÁUSULA 13ª | PREÇO BASE E OUTROS ENCARGOS

1. Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos a Entidade Adjudicante deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço base do procedimento é fixado em 198.523,77€ (cento e noventa e oito mil quinhentos e vinte e três euros e setenta e sete cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor. Tendo como preços bases unitários, descritos na tabela abaixo, para um prazo contratual de 36 meses.

TIPOLOGIA REFEIÇÃO	PREÇO BASE
Pequeno-almoço / Lanche	0,55€ (cinquenta e cinco cêntimos)
Reforço / Lanche (piquenique)	0,38€ (trinta e oito cêntimos)
Almoço / Jantar	4,15€ (quatro euros e quinze cêntimos)

3. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicatária, incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, transporte de refeições, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
4. O preço a que se refere o n.º 1 será pago em prestações mensais, nos termos da cláusula seguinte.



**CLÁUSULA 14.ª | CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

1. A (s) quantia(s) devidas pela Entidade Adjudicante, nos termos da cláusula anterior, deve(m) ser paga(s) no prazo de 30 dias após a receção pela entidade adjudicante das respetivas faturas, acompanhadas dos mapas das refeições efetivamente servidas em todas as valências no mês a que respeitam, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com o fornecimento das refeições pelo prestador de serviços ao abrigo do contrato.
3. Em caso de discordância por parte da Entidade Adjudicante quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de transferência bancária, para o IBAN indicado pelo adjudicatário.
5. O preço referido no n.º 2 da cláusula anterior inclui todos os custos, encargos e despesas, incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, instalação, armazenamento e manutenção de meios materiais, equipamento de confeção de refeições, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

**CLÁUSULA 15ª | PENALIDADES CONTRATUAIS**

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a Entidade Adjudicante pode exigir do fornecedor o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, e por valor equivalente ao(s) limite(s) máximo(s) legalmente aplicável(eis), designadamente nos seguintes termos:
  - 1.1. Pelo incumprimento dos prazos nos termos contratados, serão aplicadas multas que incidirão sobre o valor total dos bens objeto de requisição em atraso de:
    - 1.1.1. 2% por cada dia de atraso nos prazos estabelecidos.
    - 1.1.2. A dedução da importância das multas aplicadas nos termos da alínea anterior, será efetuada aquando do pagamento, sendo nesta altura feitos os acertos necessários e tidas em linha de conta as retenções previstas.
2. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato a Entidade Adjudicante pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
  - 2.1. Pelo incumprimento das obrigações contratuais referidas na cláusula 4ª e nas condições técnicas, uma penalidade fixada num valor até 5.000,00 €.



3. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, Entidade Adjudicante pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até ao valor do contrato de fornecimento de serviço em falta para o cumprimento integral do contrato.
4. Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo prestador de serviços ao abrigo da alínea a) do n.º 1, relativamente aos serviços cujo atraso na respetiva conclusão tenha determinado a resolução do contrato.
5. Na determinação da gravidade do incumprimento, a Entidade Adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.
6. A Entidade Adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
7. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a Entidade Adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.
8. Pela discrepância entre as ementas produzidas e as refeições confeccionadas:
  - 20% do valor unitário da refeição por refeição servida para essa ementa - quando a discrepância é de 1 conteúdo;
  - 40% do valor unitário da refeição por refeição servida para essa ementa - quando a discrepância é de 2 conteúdos;
  - 70% do valor unitário da refeição por refeição servida para essa ementa - quando a discrepância é de 3 conteúdos;
  - 100% do valor unitário da refeição por refeição servida para essa ementa - quando a discrepância é de 4 conteúdos.
9. Pela ausência do nº de pessoal afeto:
  - 10% do valor unitário da refeição por refeição do dia em causa - no primeiro dia em falta de 1 colaborador;
  - 40% do valor unitário da refeição por refeição dos dias em causa - no segundo dia consecutivo em falta de 1 colaborador;
  - 70% do valor unitário da refeição por refeição dos dias em causa - no segundo dia consecutivo em falta de 1 colaborador ou no primeiro dia num nº de 2, colaboradores em falta;
  - 100% do valor unitário da refeição por refeição servida para essa ementa - no terceiro dia consecutivo em falta de 1 colaborador ou no segundo dia num nº de 2 colaboradores em falta ou no caso de falta de 3 colaboradores.



10. A dedução da importância das multas aplicadas nos termos da alínea anterior, será efetuada aquando do pagamento, sendo nesta altura feitos os acertos necessários e tidas em linha de conta as retenções previstas.
11. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade Adjudicante exija uma indemnização por danos excedentes.

## CLÁUSULA 16ª | FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, 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:
  - 3.1. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do fornecedor, na parte em que intervenham;
  - 3.2. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
  - 3.3. Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
  - 3.4. Manifestações populares devidas ao incumprimento, pelo fornecedor de normas legais;
  - 3.5. Incêndios ou inundações, com origem nas instalações do fornecedor, cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
  - 3.6. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do fornecedor não devidas a sabotagem;
  - 3.7. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais, afetadas pelo período comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.





**CLÁUSULA 17ª | RESOLUÇÃO DO CONTRATO PELA ENTIDADE ADJUDICANTE**

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na Lei, a Entidade Adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o fornecedor 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:
  - 1.1. Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao Fornecedor;
  - 1.2. Incumprimento, por parte do Fornecedor, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas no exercício do poder de direção sobre a matéria relativa à ao fornecimento dos bens;
  - 1.3. Oposição reiterada do Fornecedor ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;
  - 1.4. Cessão da posição contratual ou subcontratação realizadas com inobservância dos termos e limites previstos na Lei ou no Contrato.
  - 1.5. Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite previsto no n.º 2 do artigo 329.º do CCP;
  - 1.6. O Fornecedor se apresentar à insolvência ou esta seja declarada pelo tribunal;
  - 1.7. Atraso na entrega dos bens objeto de fornecimento, por causa imputável ao fornecedor, por um período superior a 15 dias, ou se o Fornecedor declarar por escrito que o atraso na entrega excederá esse prazo.
2. A Entidade Adjudicante 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 fornecedor e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela entidade adjudicante.

**CLÁUSULA 18ª | RESOLUÇÃO DO CONTRATO PELO ENTIDADE ADJUDICATÁRIA**

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na Lei, o fornecedor pode resolver o contrato em caso de:
  - 1.1. Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias;
  - 1.2. Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável à entidade adjudicante;
  - 1.3. Incumprimento de obrigações pecuniárias pela entidade adjudicante, 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 com recurso à arbitragem.



3. Nos casos previstos no ponto 1.3., o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada pelo fornecedor à entidade adjudicante, a qual produz efeitos 30 (trinta) dias após a receção dessa declaração, salvo se a Entidade Adjudicante 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 fornecedor, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

## PARTE IV

### **RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS**

#### **CLÁUSULA 19ª | FORO COMPETENTE**

Para a resolução de todos os litígios decorrentes do contrato, fica estipulada a competência territorial do Tribunal Administrativo e Fiscal de Viseu, com expressa renúncia a qualquer outro.

## PARTE V

### **DISPOSIÇÕES FINAIS**

#### **CLÁUSULA 20ª | SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL**

A subcontratação do fornecedor 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.

#### **CLÁUSULA 21ª | 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:
  - 1.1. Na fase de formação do contrato devem ser efetuadas através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados;



**CONCURSO PÚBLICO N.º 002.CPN/2021**

- 1.2. Na fase de execução do contrato, podem ser efetuadas pelos meios referidos no ponto anterior ou por via postal, por meio de carta registada ou de carta registada com aviso de receção, para o domicílio ou sede contratual de cada uma das respetivas entidades a identificar no cabeçalho do contrato.
2. No caso das comunicações do fornecedor à Entidade Adjudicante, as mesmas devem ser dirigidas ao gestor do contrato, a identificar no contrato.
3. Qualquer alteração das informações de contacto, constantes do contrato, deve ser comunicada à outra parte, por escrito e com aviso de receção.
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 Entidade Adjudicante 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 22ª | CONTAGEM DOS PRAZOS**

1. Os prazos fixados para apresentação das propostas, são contados em dias contínuos, não se suspendendo nos sábados, domingos e feriados.
2. Os prazos referidos no presente Caderno de Encargos, são contados nos termos do disposto do artigo 470º, no seu ponto 3, do CCP.

**CLÁUSULA 23ª | LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições constantes do Código dos Contratos Públicos, na sua atual redação, Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, bem como pelas disposições legislativas e regulamentares aplicáveis, de acordo com a natureza do fornecimento a contratar, vigentes na legislação portuguesa e europeia.



## PARTE VI

### CLÁUSULA TÉCNICAS

#### CLÁUSULA 24ª | DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS A PRESTAR

1. O fornecedor deverá fornecer todos os alimentos necessários à confeção das várias refeições, confeccionar.
2. Das refeições a fornecer consta:
  - Para a valência do CAO - durante todo o período do contrato – reforço, almoço e lanche;
  - Para a valência do Lar - ininterruptamente durante todo o período do contrato – pequeno-almoço, almoço, lanche e jantar;
3. A composição das ementas é a seguinte:
  - Almoço e Jantar - Sopa, Prato de Carne ou Peixe, prato de dieta, Saladas, Sobremesa (2 sendo uma de fruta e outra).
4. Nas refeições de almoço e jantar faz parte ainda o fornecimento de bebida (água mineral engarrafada), que está incluída no preço.
5. Desde que comunicada com um dia de antecedência, terá que ser fornecida uma refeição diferente da prevista na ementa quando:
  - 5.1. o utente pratique um regime de alimentação de dieta;
  - 5.2. por motivos religiosos, o utente não possa comer a refeição prevista;
  - 5.3. nos casos pontuais em que o utente não consiga comer determinado tipo de refeição.
6. A ementa mensal das refeições a servir deverá ser elaborada e entregue ao responsável da APCV com um mês de antecedência em relação ao mês que se reporta.
7. O fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade e nas condições estabelecidos nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.
8. As refeições terão uma quantidade máxima, no período estipulado de 33.795 refeições vezes 3 anos.
9. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento das refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar, deverá ser declarada e cumprir com os termos dos documentos solicitados no artigo 57º do Código dos Contratos Públicos.
10. Caso a responsabilidade seja imputada à adjudicante, esta goza do direito de regresso sobre a adjudicatária, nos valores que haja pago e prejuízos daí decorrentes.

**CONCURSO PÚBLICO N.º 002.CPN/2021**

11. O adjudicatário ficará obrigado a ajustar a quantidade por prato, bem como o tipo de prato, caso a entidade adjudicante assim o solicite, sem qualquer encargo adicional.
12. A encomenda das refeições será efetuada diariamente (segunda a sexta-feira), pela entidade adjudicante, com antecedência mínima de 48 horas, face ao dia do seu consumo, salvo o disposto no ponto 13 da presente cláusula.
13. No dia do consumo, as refeições poderão sofrer pequenos ajustamentos, em quantidade, em função de faltas ou presenças dos clientes dos equipamentos, devendo estas ser comunicadas ao adjudicatário até às 10:00, somente por motivos excecionais, não previsíveis.
14. São da responsabilidade do adjudicatário a higienização (incluindo os refeitórios) e manutenção dos espaços incluindo os de suporte às cozinhas (dispensas de frescos, congelados e mercearias), bem como dos equipamentos da área de confeção.
15. Poderão ser substituídos ou acrescentados equipamentos nas cozinhas da APCV, enquanto perdurar o contrato, devendo o adjudicatário aquando do seu término ou cessação colocar todos os recursos e espaços existentes nas condições em que se encontrarem no ato de assinatura do contrato.
16. Os géneros alimentares, bem como toda a plataforma logística necessária à confeção das ementas e refeições objeto do contrato são da inteira responsabilidade e gestão do adjudicatário, sendo a solução implementada do tipo "Chave na mão".
17. Ficam incluídos no serviço todos os custos com os recursos humanos necessários à prestação do serviço, até ao empratamento e/ou colocação da alimentação confeccionada nos Equipamentos externos aos locais de confeção inscritos no ponto 1.2 da cláusula 5ª do presente caderno de encargos.
18. As refeições deverão ter a sua confeção pronta a servir nos horários estabelecidos pela Entidade adjudicante, os quais serão dados a conhecer ao adjudicatário de forma escrita, caso haja alteração.

**CLÁUSULA 25ª | HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**

1. O horário de funcionamento do serviço de refeições é o seguinte:
  - 1.1. Lar: todos os dias úteis, fim-de-semanas e feriados:
    - ⊕ Pequeno-Almoço: das 8:00 horas às 9:00 horas
    - ⊕ Almoço: das 12:00 horas às 13:00 horas;
    - ⊕ Lanche: das 16:00 horas às 16:30 horas;
    - ⊕ Jantar: das 19:30 horas às 20:30 horas.
  - 1.2. CAO: todos os dias úteis:
    - ⊕ Reforço: das 10:00 horas às 10:30 horas;
    - ⊕ Almoço: das 12:00 horas às 13:00 horas;

⊕ Lanche: das 16:00 horas às 16:30 horas.

2. Durante a execução do contrato, a Entidade Adjudicante poderá solicitar a alteração dos horários acima indicados.

## CLÁUSULA 26ª | CONFEÇÃO DE REFEIÇÕES

1. As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em ótimo estado higiénico sanitário, de boa qualidade, dentro do prazo de validade e de acordo com as boas técnicas de confeção, devendo respeitar as ementas aprovadas pela Direção e elaboradas com base nas recomendações da Lista dos Alimentos Autorizados e nas Capitações.

TIPO DE REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO
Pequeno Almoço / Lanche	Leite ou cevada com leite ou leite com chocolate + Pão com manteiga ou fiambre ou queijo e/ou Papas infantis com ou sem glúten (p. ex.: Cerelac, Nutribén, etc.) e/ ou Flocos de Cereais (p. ex.: Nestum, etc.)
Reforço da manhã	Uma peça de fruta e/ou bolachas + iogurte sólido
Almoço / Jantar	Pão + Sopa + Prato guarnecido + Sobremesa
Refeição sonda (quando aplicável)	Segundo orientação médica e/ou nutricional

2. O prestador de serviços deverá garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas, bem como o cumprimento da lista dos alimentos autorizados e das capacitações constantes nos Anexos do presente Caderno de Encargos.
3. O prestador de serviços deverá garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capacitação, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado.
4. 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. Os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
5. Não deverão ser utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
6. Deverão ser utilizados diversos métodos culinários, equilibradamente e com a alternância possível, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;
7. Deverão ser respeitadas as tradições gastronómicas locais;
8. O prestador de serviços deverá assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, sempre que por esta seja determinado;



9. 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;
10. 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;
11. A matéria-prima alimentar fresca não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade.
12. Sempre que ocorram situações pontuais de falta de abastecimento de água, eletricidade e/ou gás, o prestador de serviços deverá acautelar o fornecimento de água potável engarrafada e demais palamenta descartável para o efeito;
13. 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.
14. A confeção de alimentos, assim como a manutenção e higienização dos equipamentos disponíveis e das instalações, deverão respeitar os requisitos técnicos do sistema HACCP, de acordo com 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.
15. Deve ser evitada:
  - 15.1. A utilização de caldos e sopas concentrados, molhos (exceto molho verde e vinagreta), corantes e bicarbonato de sódio;
  - 15.2. Utilização de alimentos pré-preparados (rissóis, douradinhos, croquetes, hambúrgueres, bolinhos de bacalhau, lasanha, canelones, ravioli, pizza, etc).
16. Nas ementas devem ser utilizados cozidos, grelhados, estufados simples (com tudo em cru), jardineiras, caldeiradas, ensopados, açordas e assados saudáveis como métodos de confeção;
17. Os grãos não poderão ser servidos em cru, devendo ser sempre cozinhados;
18. Os hortícolas a consumir em cru devem, obrigatoriamente, ser sujeitos a desinfeção com produto próprio para o fim, e mediante procedimento adequado.
19. Pode haver necessidade de serem servidas dietas especiais, obedecendo a plano alimentar específico para o efeito ou por carácter excepcional para atender a situações específicas, sejam de saúde, religiosas ou outras, ou nos casos pontuais em que os residentes/utentes não consigam comer determinado tipo de refeição. O prestador de serviços fica obrigado à sua confeção.
20. 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.



**CLÁUSULA 27ª | EMENTA**

1. As refeições objeto do concurso deverão ser fornecidas em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção, conservação e transporte.
2. Nas ementas devem ser observadas as capitações constantes do Anexo A – Capitações dos Alimentos e o Anexo B – Lista dos Alimentos Autorizados.
3. Na elaboração das ementas, devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:
  - a) Os métodos de confeção devem ser variados e adequados a este tipo de fornecimento;
  - b) A ementa apenas pode incluir fritos uma vez por semana.
4. A composição da ementa diária é a seguinte:
  - ☉ 1 Sopa de vegetais frescos, tendo por base batata em estado natural, legumes ou leguminosas. É permitida canja, no máximo 2 vezes por mês, nas capitações previstas;
  - ☉ Prato principal (de carne ou de pescado), com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes crus ou cozidos (adequados à ementa) + Água (água mineral engarrafada)
  - ☉ Prato de dieta (para casos especiais)
  - ☉ Pão (mistura), embalado
  - ☉ Sobremesa: fruta variada da época e outra, sendo que a outra poderá ser doce, gelatina, gelado de leite ou fruta cozida ou assada.
5. Na elaboração das ementas, devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:
  - a) A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação e valor calórico, bem como a descrição do(s) método(s) de confeção e alergénios;
  - b) A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, para consulta.
  - c) Quando devidamente justificadas por prescrição médica ou por motivos religiosos, podem ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia.
  - d) Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados – Anexo B deste caderno de encargos, não podem ser utilizados na composição da ementa, sem prévia autorização da entidade adjudicante.
6. O fornecimento das refeições deve obedecer as normas constantes do Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril e Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro.





## CLÁUSULA 28ª | **ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO**

O adjudicatário é responsável pela armazenagem e conservação dos géneros incorporados e dos outros componentes da refeição, devendo ser assegurado, o cumprimento das regras higieno-sanitárias exigíveis, de acordo com a legislação aplicável, nomeadamente o sistema de Segurança Alimentar HACCP.

## CLÁUSULA 29ª | **CONTROLO**

1. No caso de suspeita de intoxicação alimentar, a entidade adjudicante deverá, de imediato contactar as autoridades de saúde competentes e proceder de acordo com as instruções que lhe forem prestadas.
2. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento sempre que o entender, tomar amostras e mandar proceder às análises, ensaios, provas em laboratórios oficiais e, bem assim, promover as diligências necessárias para verificar se os requisitos exigidos se mantêm.
3. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações fabris, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos sistemas de HACCP aos representantes da entidade adjudicante, incluindo obviamente os serviços e organismos com competência específica.

## CLÁUSULA 30ª | **EQUIPAMENTO E MATERIAL**

1. O fornecimento de toalhas individuais de papel para tabuleiro, de guardanapos de papel e as saquetas para empacotamento de talheres é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário. Os guardanapos devem ter a dimensão mínima de 33 x 33 cm.
2. Fica ainda a cargo do adjudicatário todos os encargos e logística inerentes às matérias primas não alimentares, como uniformes e equipamentos de segurança para área alimentar (para os recursos humanos afetos aos espaços concessionados), detergentes e produtos para a higienização dos espaços, dos equipamentos e das loiças. Bem como todos os produtos de conservação.
3. As temperaturas dos sistemas de frio e a dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria) deverão ser diariamente verificados pelo adjudicatário através de equipamentos adequados à finalidade, por forma a serem cumpridas as exigências legais e de segurança alimentar.



**CLÁUSULA 31ª | REFEIÇÕES TEMÁTICAS / RESTRIÇÕES ALIMENTARES**

1. Em casos excepcionais, por razões de ordem médica ou religiosa, poderá ser necessário elaborar dietas individuais de acordo com o solicitado, pela entidade adjudicante. A entidade adjudicante apresentará ao adjudicatário o respetivo relatório de orientação médica, caso se trate de situação de ordem médica. Caso exista uma necessidade por motivos religiosos o adjudicante fundamentará o pedido através de declaração assinada pelo encarregado de educação / tutor.
2. As refeições previstas no ponto anterior, são fornecidas pelo adjudicatário em unidoses, devendo as mesmas apresentar a identificação do cliente respetivo.
3. Em épocas festivas deverão ser realizadas ementas temática e submissão à aprovação do adjudicante, com a antecedência mínima de 10 dias.
4. O adjudicatário deverá confeccionar um bolo, nos dias de aniversário dos utentes do Lar de Oliveira do Conde (15 utentes).
5. O previsto nos pontos anteriores não constitui qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante.

**CLÁUSULA 32ª | ATIVIDADES EXTERIORES AOS EQUIPAMENTOS DA APCV**

1. Nos dias em que se realizem atividades exteriores aos equipamentos da APCV (ex.: viagens com piquenique), os lanches deverão ser disponibilizados, com a constituição mínima dos seguintes elementos alimentares:
  - 1.1. Pão com queijo ou manteiga, acondicionada individualmente em material adequado.
  - 1.2. Peça de fruta (sem necessidade de descascar)
  - 1.3. Bolachas em dose individual.
  - 1.4. Pacote de leite achocolatado ou Pacote de sumo ou néctar de fruta ou iogurte líquido de aroma.
  - 1.5. Água engarrafada.
2. A constituição do piquenique deve ser ajustada às necessidades alimentares dos clientes por acordo / articulação com os responsáveis dos equipamentos e o nutricionista do adjudicatário.
3. As atividades exteriores deverão ser comunicadas ao adjudicatário, de forma escrita pelo adjudicante com antecedência mínima de 5 dias.
4. Em caso de desmarcação da saída, a mesma deverá ocorrer de forma escrita, pelo adjudicante, com antecedência mínima de 24 horas (com exceção dos fins de semana e feriados).
5. O previsto nos pontos anteriores não constituiu qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante.



**CLÁUSULA 33ª | INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL**

1. O adjudicatário fica responsável pelas instalações específicas e manutenção, equipamento (fixo e móvel) e outro material necessário à confeção das refeições, bem como loiças e talheres da refeição e palamenta.
2. O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto a sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
3. Manutenção e reparação de todos os equipamentos afetos à cozinha (p.ex.: máquina de lavar loiça, grelhador, fogão, arcas, forno, frigoríficos, etc.)
4. Garantir o bom manuseamento e utilização dos equipamentos cedidos pela Entidade Adjudicante, por forma a garantir o normal ciclo de vida dos mesmos.
5. A limpeza e desinfeção diária correm a expensas de bem com a desinfeção por conta do adjudicatário.
6. O adjudicatário terá que possuir, 1 kit de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura.

**O PRESIDENTE DA DIREÇÃO**

**(ARMANDO JORGE TORRINHA)**

---



# ANEXO A

## CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

### TABELA DE CAPITAÇÕES

1. As capitações para Adultos/Idosos

GÉNERO ALIMENTÍCIO	GRAMAGEM (G) ADULTOS/IDOSOS
<b>Carne de porco</b>	
Em peça	
Febra	200/160
Escalopes para panar	160/140
Estufar/ assar	150/110
Costeletas	170/150
Costeletas para panar	200/160
Entrecosto para grelhar ou fritar	180/150
Entrecosto para guisar	230/190
Cabeça	230/190
Pernil	320/270
Orelha/chispe para feijoada ou rancho ou	300/270
Cozido	30/20
Leitão assado	330/300
Leitão cru	300/280
Para cozido à portuguesa	210/190
Para rancho/feijoada	80/60
Arroz de carnes/tortilha	80/60
À portuguesa /a alentejana	160/140
À valenciana	60/50
Rojões	160/140
Chouriço carne, farinha, bacon para	160/140
Cozido À portuguesa	10/10
Chouriço carne, farinha, bacon para	160/140
feijoada/rancho	160/140
<b>Carne de vitela</b>	
Bife/ escalopes	
Assar	170/150
Almôndegas Hambúguer	170/150
Cozido à portuguesa	160/140
Jardineira	160/140
Strogonof	150/130
Feijoada /rancho	80/70
Estufar sem osso	160/140
Picada: lasanha, empadão	140/120
Picada para bolonhesa	80/70
Arroz de carne	60/50
Arroz à valenciana	170/150



<b>GÉNERO ALIMENTÍCIO</b>	<b>GRAMAGEM (G) ADULTOS/IDOSOS</b>
<b>Cabrito ou Borrego</b>	160/140
Assar	
Para caldeirada/ estufar	320/300
Costeletas para grelhar	260/250
Arroz	190/170
	260/240
<b>Perú</b>	
Assar	250/230
Estufar	260/240
Espetada	170/150
Roti	160/140
Bife	170/150
Escalopes para panar	150/130
Coxa	240/220
<b>Pato</b>	
Assar	320/300
Estufar	330/310
Para arroz	270/250
<b>Frango/galinha</b>	
Assar no forno /estufar	270/250
Arroz frango/ jardineira	230/210
Coxas	250/230
Para cozido à portuguesa	80/70
Bife	170/150
Canja	50/40
Espetada	170/150
<b>Ovos</b>	
Cozido	1 unidade
Mexidos /omelete/tortilha	2 unidades
Brás /gomes de sá	1 unidade
<b>Coelho</b>	
Estufar/	280/260
Para arroz/assar	250/230
<b>Azeite</b>	
Sopa	3 ml
Estufados/assados/gratinados	3 ml
Temperos saladas/cozidos	5ml
<b>Óleo</b>	
Amendoim	10ml
Girassol	10ml



GÉNERO ALIMENTÍCIO	GRAMAGEM (G) ADULTOS/IDOSOS
<b>Vários</b>	45ml
Leite para puré	200 ml
Leite-creme	6 a 8 g
Açúcar	0,2g
Sal	45g
Pão de mistura	150g
Pão regional para açorda	q.b
Pão ralado, broa, farinha trigo	
<b>Peixes</b>	
Sopa de peixe	60/50
Abrótea, Pargo, Badejo,	220/200
Abrótea/pescada com ovo	160/140
Corvina, Pescada, Maruca	220/200
Arroz peixe (pescada)	220/200
Goraz, red-fish	220/200
Peixe-Espada	220/200
Pescadinhas	220/200
Dourada	220/200
Pescada	220/200
Perca	220/200
Carapaus	220/200
Salmão	220/200
Fanecas	270/250
Filetes para panar	170/150
Linguado	240/220
Solha	240/220
Truta	220
Caldeirada de peixe (3 espécies)	200
Sardinhas	210
Raia	165
Cação para estufar	220
Atum salada mista	100
Atum arroz/massa	120
Bacalhau assar /gratinar	190
Bacalhau para cozer com ovo	140
Bacalhau para caldeirada /fritar	170
Bacalhau gomes de sá	130
Bacalhau à brás	120
Bacalhau para 4 pataniscas	130
Pastéis de bacalhau (4 uni)	130
Meia desfeita de bacalhau	130
Barrinhas de pescada panada	5 unidades
<b>Moluscos</b>	
Polvo para cozer	260
Polvo para filetes	290
Polvo para arroz	240
Choco limpo para grelhar	240
Choco limpo para guisar	220
Lulas estufadas/caldeirada	240



GÉNERO ALIMENTÍCIO	GRAMAGEM (G) ADULTOS/IDOSOS
Lulas para grelhar	260
<b>Mariscos</b>	
Amêijoia em casca (decoreção)	35
Berbigão miolo (incorporação)	20
Camarão miolo (incorporação)	25
Camarão em casca (incorporação)	50
Mexilhão	20
<b>Bacalhau</b>	
Assar/ gratinar/fritar	170
À brás	130
Pasteis/ pataniscas	130
Gomes de sá	140
Meia desfeita com ovo	130
Cozer com ovo	140
Cozer sem ovo	170
<b>Vários</b>	
Grão guarnição base	90/80
Grão guarnição mista	70/60
Grão para sopa	60/50
Feijão guarnição base	90/80
Feijão guarnição mista	70/60
Feijão para sopa	60/50
<b>Frutas</b>	
Morangos	150
Pêra	160
Maça	170
Pêssego	160
Melancia	240
Melão/meloa	200/ 220
Uvas	160
kiwi	120
Banana	150
Laranja	160
Tangerina	160
Abacaxi	170
Ameixa	180
Cereja	150
<b>Doces</b>	
Pudim	200ml
Gelatina	200ml
Mousse	200ml
Outras sobremesas	200ml
<b>Hortícolas</b>	
Abóbora para sopa	60
Alho-francês para sopa	50



<b>GÉNERO ALIMENTÍCIO</b>	<b>GRAMAGEM (G) ADULTOS/IDOSOS</b>
Arroz doce	20
Arroz guarnição base	80/70
Arroz sopa	5
Batata para sopa	60/50
Batata cozer	270/250
Batata assar	270/250
Batata para fritar	270/250
Batata jardineira /caldeirada/camponesa	200/180
Puré	270/250
Brócolos para sopa	40
Brócolos guarnição	60
Cenoura para sopa/arroz	30
Cenoura guarnição mista	50
Salada mista/ camponesa	40
Cebola para arroz	20
Cebola para sopa	25
Cebola estufados/assados	25
Cebola tempero	10
Cebolada	30
Espargos sopa	30
Espinafres	40
Espinafres para esparregado	160
Salada mista	40
Feijão verde para guarnição mista	50
Feijão verde para sopa/jardineira	40
Feijão para arroz	20
Feijão seco sopa	40
Feijão seco para arroz	20
Feijão guarnição	60
Grelos arroz /sopa	40
Grelos guarnição	120
Lombardo guarnição mista	200
Lombardo para sopa	100
Milho salada	45
Massa guarnição base	80/70
Massa guarnição mista	50/40
Lasanha	3 placas
Massa (canja)	25
Cogumelos guarnição	50
Couves sopa (repolho, coração, lombarda, galega)	40
	80
Couve guarnição (repolho, coração, lombarda, galega)	40
	100
Couve portuguesa para sopa	40
Couve portuguesa para guarnição	60
Couve bruxelas guarnição	50
Couve-flor	30
Courgette para sopa	25
Couve roxa salada mista	40
Lentilhas para sopa	80
Grão-de-bico sopa	20
Grão- de- bico guarnição	100/90





<b>GÉNERO ALIMENTÍCIO</b>	<b>GRAMAGEM (G) ADULTOS/IDOSOS</b>
Nabo para sopa	50
Nabiças para esparregado	35
Nabiças para sopa	10
Pepino salada mista	25
Pimento arroz/caldeirada	50
Pimento salada	50
Tomate para salada mista	35
Tomate para sopa	350
Tomate para arroz/estufados/assados	80
Caldo verde (já cortado)	40
Juliana (já cortada)	40
Alface salada mista	40
Alface sopa	50
Agrões para sopa	35
Ervilhas descascadas guarnição mista	30
Ervilhas descascadas para sopa	50
Ervilhas para arroz	50



## ANEXO B

### ALIMENTOS AUTORIZADOS

#### OS ALIMENTOS AUTORIZADOS SÃO OS CONSTANTES DA SEGUINTE LISTA:

##### 1. CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor – Decreto-Lei nº 323-F/2000, de 20 de dezembro (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha) – apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

##### 1.1. Peças de talho para bifés – carne de 1.ª categoria, sem osso

- Vazia sem abas
- Alcatra (exceto ponta da alcatra)
- Pojadouro
- Rabadilha
- Acém redondo – sem cobertura

##### 1.2. Peças de talho para assar/estufar – carne de 1.ª categoria, sem osso

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

##### 1.3. Peças de talho para guisar – carne de 2.ª categoria, sem osso

- Chambão da perna
- Chambão da pá
- Chã de fora
- Acém comprido
- Pá
- Aba descarregada
- Cachaço



**1.4. Peças de talho para cozer** – carne de 2.ª categoria, sem osso

- Chambão da perna
- Chambão da pá
- Chã de fora
- Acém comprido
- Peito
- Cachaço
- Pá

**1.5. Carne picada:**

Os hambúrgueres e almôndegas a servir devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado e com os seguintes ingredientes:

**1.5.1.Hambúrgueres:**

- Carne de bovino picada (70%)
- Proteínas vegetais hidratadas (25%)
- Fibras vegetais
- Pão ralado
- Sal
- Especiarias
- Aromatizante
- Taxa de gordura inferior a 15%.
- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%

**1.5.2.Almôndegas:**

- Carne de bovino picada (60%)
- Proteínas vegetais hidratadas (23%)
- Ovo
- Tomate
- Aipo
- Cebolas
- Pão ralado
- Sal
- Condimento
- Plantas aromáticas
- Taxa de gordura inferior a 15%
- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%



**1.5.3. Os pratos a seguir indicados devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor:**

- Almofadinhas
- Croquetes
- Lasanha
- Canelones
- Ravioli
- Rissóis de carne

**1.6. No caso de empadão, bolonhesa, chili e rolo de carne:**

**1.6.1. A carne a utilizar poderá ser picada no refeitório, tendo obrigatoriamente de nele ser consumida, desde que se verifiquem as seguintes condições:**

- A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação, não sendo permitida, em caso algum, a utilização da descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim, para evitar contaminações cruzadas.
- A zona de preparação da carne picada tem de ser distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe. Não é permitida a preparação da carne picada em simultâneo com outro tipo de carne, na mesma zona.
- A peça de carne que será utilizada para picar deverá obedecer aos parâmetros apresentados no número 1.1 – Peças de talho para bifés – e possuir as seguintes características:
  - a) Isenção de gorduras;
  - b) Isenção de aponevroses;
  - c) Isenção de sinais de oxidação.

**1.6.2. No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b) do número anterior, a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado, respeitando sempre os parâmetros indicados na alínea c) do número anterior.**

## **2. CARNE DE PORCO**

### **2.1. Pernas ou pás**

Limpas, refrigeradas ou congeladas provenientes de reses abatidas para consumo público, de acordo com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos.



**2.2. Bife de porco**

Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

**2.3. Assar**

Perna limpa

Pá limpa

**2.4. Costeletas**

Deverão obedecer as seguintes características:

- Serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor;
- Serem selecionadas do cachaço, lombo e pé em percentagem equitativa;
- Terem corte por processo standardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

**3. CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO**

Só pernas e pás limpas provenientes de ovinos adultos (nunca caprinos).

**4. CARNE DE COELHO**

Carcaças provenientes de matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação. Em estado refrigerado ou congelado. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

**5. CARNE DE PERU****5.1. Peru inteiro**

Devera revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isento de penas, penugens ou canudos e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas deve oscilar entre 5 e 8 Kg.

**5.2. Coxas de peru**

Correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, seccionados superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio-társica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.



**5.3. Bifes de peru**

Obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de ossos ou cartilagens. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

**5.4. Espetadas de peru**

Pedaços regulares de cerca de 3 a 4cm, perfurados por eixo metálico com características antioxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida. Frescas, refrigeradas ou congeladas e devidamente rotuladas. Constituídas por 68% de carne de peru, isenta de gorduras e aponevroses, 20% de toucinho; 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidades de 100gr no mínimo.

**6. PATO**

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha fíbio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado. O peso médio unitário das carcaças limpas e de 3Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

**7. FRANGO**

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha fíbio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado; peso unitário médio é de 1Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

**8. OVOS****8.1. Ovo pasteurizado (aplicação geral) – ovo inteiro, gema e clara.**

Os ovos pasteurizados devem estar armazenados a temperatura indicada pelo fabricante. Não podem permanecer nas caixas de transporte, devendo ficar bem visível o seu prazo de validade.



**8.2. Ovo em natureza só cozido**

Ovos de galinha de categoria A e classe igual ou superior a 4 (NP 175/1986).

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- Categoria;
- Classe;
- O número correspondente à semana de inspeção e classificação;
- O número do centro de inspeção e classificação;
- O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação;
- A marca da empresa ou marca comercial.

As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rotulo que não seja inutilizado no ato de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis.

Os ovos devem ser armazenados, dentro das suas caixas de transporte, em local bem ventilado, nunca perto de produtos que lhes possam transmitir cheiros, como, por exemplo, o bacalhau seco, fruta, etc.

**9. PRODUTOS DE SALSICHARIA****9.1. Chouriço de carne**

Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada, isento de fécula, em proporções de carne entre 80% para o tipo "extra" e 70% para o tipo "corrente", com margens de tolerância de 5%; gordura entre 20% para o tipo "extra" e 30% para o tipo "corrente", com margem de tolerância de 5%, devidamente fragmentadas e adicionadas de aditivos legalmente autorizados. Em forma de ferradura ou em "rosário", com sinais evidentes de cura perfeita, que nunca deverá ser inferior a 72 horas.

**9.2. Farinheira**

Enchido corado pelo fumo, constituído por gorduras de porco frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1ª qualidade, adicionadas de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.). Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 35cm.

**9.3. Alheira**

Enchido corado pelo fumo, obtido a partir de carne de porco fresca, pão regional transmontano de trigo e azeite de Trás-os-Montes DOP, condimentado com sal, alho e colorau.



Os pedaços de carne têm de ser perceptíveis. Em forma de ferradura, de comprimento de cerca de 30cm e com um diâmetro de 2cm. O peso deve oscilar entre os 170 e 200gr.

**9.4. Presunto**

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

**9.5. Fiambre**

Da perna ou da pá, desentalado, envolvido em película plástica impermeável a água e ao vapor de água, aderindo totalmente ao fiambre ou “ensacado” em embalagens de matéria inócua aprovada legalmente e fechadas com prévia extração do ar, com peso de 3,5 a 5,5Kg e isento de fécula.

**9.6. Todos estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:**

- Designação do produto;
- Ingredientes;
- Tipo;
- Nome do fabricante;
- Localidade e origem do fabricante;
- Data de fabrico / lote;
- Modo de conservação;
- Durabilidade mínima.

**10.PESCADO****10.1. Tipos de apresentação:**

- Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça.
- Em postas – quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral: as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm.
- Em filetes – quando o pescado é submetido a filetagem.

**10.2. Conservação:**

- Refrigerado;
- Congelado – quando submetido a temperatura da ordem dos  $-35^{\circ}\text{C}$ , de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; a percentagem de vidro para os filetes não pode ultrapassar os 30% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.





**10.3. Espécie de pescado e fins culinários:**

- Cozer: Pescada (de nº 3 a nº 5); pargo legítimo; mero; corvina; cherne; polvo, maruca; abrótea e bacalhau;
- Assar: Pargo legítimo e mulato; carapau; corvina; cherne; mero; peixe vermelho; bacalhau; salmão e dourada;
- Grelhar: solha; pregado; peixe-espada branco; carapau; besugo; cherne; dourada; lulas; chocos e bacalhau.
- Fritar: Solha; pregado; peixe-espada branco; carapau; pescada nº 3; pescadinhas; bacalhau, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de rabetá.
- Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de 5 variedades.
- Arroz: polvo; lulas; tamboril; bacalhau e mistura de varias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de três variedades.

**11. BACALHAU SECO**

Do tipo crescido.

**12. PASTEIS DE BACALHAU**

Devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor.

**13. ATUM**

Atum em pedaços, em azeite ou água, em latas individuais ou de 2 quilos, de utilização imediata, sendo proibido armazenar qualquer lata depois de aberta.

**14. ARROZ**

Do tipo agulha (do tipo carolino apenas para a confeção de arroz doce).

**15. MASSAS ALIMENTÍCIAS**

Massas de 1ª qualidade

**16. LEGUMINOSAS SECAS**

De boa qualidade.

- Feijão
- Grão
- Favas (frescas ou congeladas)



**CONCURSO PÚBLICO N.º 002.CPN/2021**

- Lentilhas
- Ervilhas (descascadas, frescas ou congeladas)

**17.FARINHA DE TRIGO**

De 1ª qualidade, em embalagens não superiores a um quilo.

**18.BATATA**

Os tubérculos tipo redondo não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter o diâmetro inferior a 35 mm.

**19.BATATA DESIDRATADA**

Em embalagens individuais não superiores a dois quilos.

**20.LEGUMES E HORTALICAS**

Frescos, congelados ou desidratados.

**21.ERVAS AROMATICAS**

Utilizar obrigatoriamente ervas aromáticas, frescas, congeladas ou desidratadas, pelo menos três vezes por semana, reduzindo o teor de sal na confeção.

**22.SALADAS**

No caso de saladas cruas e obrigatória a utilização de processos de desinfeção adequados.

**23.PRODUTOS DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS**

Depois de aberta a embalagem, não é permitida a armazenagem destes produtos.

**24.AZEITE FINO/MARGARINA**

- Azeite Virgem Extra.
- Margarina industrial isenta de ácidos gordos trans.

**25.OLEO VEGETAL REFINADO**

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade.

**26.SAL**

Higienizado, em sacos de plástico de 1Kg.



**27.TOMATE PELADO**

Em latas de 1Kg ou superior, de utilização imediata, sendo proibida a sua armazenagem depois de abertas.

**28.LEITE**

Ultrapasteurizado, gordo e meio gordo, em embalagens de litro.

**29.GELADO DE LEITE**

Constituído por leite pasteurizado ou ultra pasteurizado, em quantidade não inferior a 150ml, por dose.

**30.GELATINA**

Deverá ser confeccionada no próprio dia da refeição.

**31.FRUTA:**

- Alperce - Calibre mínimo: 30 mm
- Ameixa - Calibre mínimo: 30 mm
- Banana - 1 unidade
- Cereja - Calibre mínimo: 17 mm
- Citrinos:
  - Satsumas, Tangerinas, Wilkings: 2 unidades
  - Clementinas e Monreals: 2 unidades
  - Laranjas: 1 unidade
- Damasco - Calibre mínimo: 30 mm
- Figo
- Kiwi: 2 unidades
- Maçã: (frutos grandes): 1 unidade de 75 mm
- Melancia
- Melão
- Morango: Calibre mínimo: 22 mm
- Nêspera: Calibre mínimo: 30 mm
- Pera: Calibre mínimo: 60 mm
- Pêssego: Calibre mínimo: 70 mm
- Uva de mesa
- Ananás/Abacaxi: 1 rodela



**32.PÃO DE MISTURA**

O pão deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio
- 35% de farinha 65
- 35% de farinha 200
- Água
- 0,4% de sal
- Levedura.

