CONCURSO PÚBLICO N.º 85/2020/GRM

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ASSOCIADOS PARA O CAS PORTO PARA O PERÍODO COMPREENDIDO ENTRE 01 DE OUTUBRO DE 2021 A 30 DE SETEMBRO DE 2024

PROGRAMA DE CONCURSO

PROGRAMA DO CONCURSO

ÍNDICE

Capítulo I – Objeto e âmbito do Concurso

Artigo 1.º - Identificação do concurso

Artigo 2.º - Entidade adjudicante

Artigo 3.º - Órgão competente para a decisão de contratar

Artigo 4.º - Anúncio

Capítulo II – Apresentação das Propostas

Artigo 5.º – Documentos que constituem a proposta

Artigo 6.º - Disponibilização e acesso ao procedimento

Artigo 7.º - Modo e prazo para a apresentação das propostas eletrónicas

Artigo 8.º - Esclarecimentos e retificação sobre as peças do procedimento

Artigo 9.º - Erros e omissões do caderno de encargos

Artigo 10.º - Júri do procedimento

Artigo 11.º - Apresentação de propostas variantes

Artigo 12.º - Prazo de manutenção das propostas

Capítulo III – Análise das Propostas

Artigo 13.º - Critério de adjudicação

Artigo 14.º - Exclusão das propostas

Capítulo IV - Adjudicação

Artigo 15.º - Documentos de habilitação

Artigo 16.º - Contrato

Artigo 17.º - Prestação da caução

Artigo 18.º - Execução da caução

Capítulo V – Disposições Genéricas

Artigo 19.º - Encargos Contratuais

Artigo 20.º - Legislação aplicável

Anexo A – Declaração (conforme modelo constante do anexo II do CCP referente à alínea a) do n.º 1 do artigo 81.º)

Anexo B – Minuta de proposta

Anexo C – Modelo de prestação de caução

CAPÍTULO I

Objeto e âmbito do concurso

Artigo 1.º

Identificação do concurso

1. O presente Concurso Público tem por objeto o fornecimento de refeições confecionadas e prestação de serviços associados, para o Centro de Apoio Social do Porto, pelo período de 3 (três anos), compreendidos entre 01 de outubro de 2021 a 30 de setembro de 2024, nos termos melhor definidos no Caderno de Encargos.
2. O presente procedimento rege-se pelo Código dos Contratos Públicos (CCP), na sua redação atual.

Artigo 2.º

Entidade adjudicante

A entidade adjudicante é o Instituto de Ação Social das Forças Armadas., I.P., com o NIPC 500746427, sito na Rua Pedro Nunes, n.º 8 - 1069-023 Lisboa, com o número de telefone 213194600, de telefax 213524750/213562595 e com endereço eletrónico grm@iasfa.pt.

Artigo 3.º

Órgão competente para a decisão de contratar

É competente para a decisão de contratar, S.Exa. o Ministro da Defesa Nacional, nos termos do artigo 22.º do Decreto-Lei n.º 197/99, de 8 de junho, repristinado pela Resolução da Assembleia da República n.º 86/2011, de 11 de abril, aplicável por força do disposto dos artigos 36.º e 38.º do Código dos Contratos Públicos (CCP), na sua redação atual.

Artigo 4.º

Anúncio

O anúncio do presente procedimento é publicado na 2.ª Série do DRE e no JOUE, sendo as peças do presente procedimento divulgadas na Plataforma Eletrónica de Contratação Pública (PECP), acinGov, no endereço www.acingov.pt.

CAPÍTULO II

Apresentação das propostas

Artigo 5.º

Documentos que constituem a proposta

1. Em conformidade com o disposto no artigo 57.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual, as propostas devem ser constituídas, obrigatoriamente, pelos seguintes documentos:
   a) Documento Europeu da Contratação Pública (DEUCP), o qual deve ser assinado pelo concorrente ou por representante que tenha poderes para o obrigar;
   b) Documento que contenha o preço contratual proposto de acordo com o qual o concorrente se dispõe a contratar;
   [os preços constantes da proposta são indicados em algarismos e não incluem o IVA. – cfr. artigo 60.º n.º 1 CCP]
   c) Declaração do concorrente conforme modelo constante no Anexo A ao presente Programa de Concurso, a qual deve ser assinada pelo concorrente ou por representante que tenha poderes para o obrigar;
   d) Proposta, conforme modelo constante no Anexo B ao presente Programa de Concurso;
   e) Relativamente aos aspetos de execução do contrato não submetidos à concorrência, nos termos do Caderno de Encargos, os concorrentes devem apresentar um plano de trabalhos e respetiva memória descritiva e justificativa dos serviços relativos aos quais o concorrente se vincule;
   f) O concorrente poderá apresentar quaisquer outros documentos que considere indispensáveis para complementar a proposta, designadamente na parte relativa aos respetivos atributos (Nota justificativa do preço proposto);
   g) Declaração em como garanta auditorias presenciais nas instalações, no período em que vigorar o contrato.

1.1. Os documentos referidos no número anterior são obrigatoriamente redigidos em língua portuguesa.

1.2. Os concorrentes devem **preencher os mapas constantes no ficheiro disponibilizado na Plataforma Eletrónica de Contratação Pública ACINGOV, em formato "Excel", (anexo D ao Caderno de Encargos), com os valores das propostas de preço.**

1.3. **Os concorrentes devem entregar o ficheiro preenchido no mesmo formato, bem como proceder à sua impressão e assinatura, conforme Anexo B do presente Programa de Concurso.**

2. Os documentos que atestam a titularidade das habilitações legalmente exigidas para a prestação dos serviços em causa (Cópia da Certidão do Registo Comercial, do qual conste o Código de Atividade Económica- CAE).
3. As declarações e documentos a que se referem as alíneas constantes do n.º 1 são de apresentação obrigatória, sendo a sua não apresentação ou o facto de as mesmas conterem elementos que contrariem a legislação em vigor, motivo de exclusão da proposta.
4. Quando a proposta seja apresentada por um agrupamento concorrente, a declaração deve ser assinada pelo representante comum dos membros que o integram, caso em que devem ser juntos à declaração, os instrumentos de mandato emitidos por cada um dos seus membros ou, não existindo representante comum, deve ser assinada por todos os membros ou respetivos representantes.

Artigo 6.º

Disponibilização e acesso ao procedimento

1. O presente procedimento será integralmente disponibilizado na plataforma eletrónica de contratação pública ACINGOV com o seguinte endereço eletrónico: http://www.acingov.pt.
2. O acesso à referida plataforma eletrónica permite efetuar a consulta, o download das peças do procedimento bem como apresentar proposta.
3. Os concorrentes poderão visitar as instalações objeto de fornecimento das refeições confecionadas, desde que marcada com a devida antecedência (período mínimo de 12 horas), para os seguintes números de telefone: Centro de Apoio Social do Porto – 228 346 640 e e-mail: casporto@iasfa.pt.

Artigo 7.º

Modo e prazo para a apresentação das propostas eletrónicas

1. As propostas e os documentos que a acompanham devem ser apresentadas na plataforma eletrónica com o endereço indicado no n.º 1 do artigo anterior.
2. O prazo para apresentação das propostas termina às 23h59m do 30.º (trigésimo) dia a contar da data de envio do anúncio ao Serviço de Publicações Oficiais da União Europeia, nos termos do n.º 1 do artigo 136.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
3. A apresentação da proposta e dos documentos que a acompanham deverá ser realizada exclusivamente de forma eletrónica.
4. A apresentação da proposta deverá obrigatoriamente ser redigida em língua portuguesa, nos termos do n.º 1 do artigo 58.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.

5. A proposta e todos os documentos que lhe associarem têm de ser assinadas com recurso a assinatura eletrónica qualificada, de acordo com os artigos 54º e 68.º da Lei n.º 96/2015, de 17 de agosto.
6. Não são admitidas propostas com alterações de cláusulas do Caderno de Encargos.
7. No mapa com a lista de refeições, constante do anexo D do Caderno de Encargos, o concorrente deve apenas preencher as células que se encontram sombreadas a amarelo.

Artigo 8.º

Esclarecimentos e retificações sobre as peças do procedimento

1. Os pedidos de esclarecimento necessários à boa compreensão e interpretação das peças do procedimento são da competência do Júri, e devem ser solicitados pelos interessados, por escrito, para a plataforma eletrónica de contratação pública referida no artigo 6.º do presente Programa de Concurso, no primeiro terço do prazo fixado para a apresentação das propostas, nos termos do n.º 1 do artigo 50.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
2. Os esclarecimentos a que se refere o número anterior serão prestados, por escrito, através da plataforma da contratação pública, até ao termo do segundo terço do prazo fixado para a apresentação das propostas, nos termos do n.º 5 do artigo 50.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
3. Os esclarecimentos serão disponibilizados na plataforma eletrónica indicada no n.º 1 do presente artigo e juntos às peças do procedimento que se encontram patentes para consulta, sendo todos os interessados notificados do facto.
4. Os esclarecimentos e as retificações fazem parte integrante das peças do presente procedimento e prevalecem sobre estas em caso de divergência.

Artigo 9.º

Erros e omissões do caderno de encargos

1. Até ao termo do primeiro terço do prazo fixado para apresentação de propostas, os interessados podem apresentar ao órgão competente para a decisão de contratar, através da plataforma eletrónica Acingov uma lista na qual identifiquem, expressa e inequivocamente, os erros e omissões detetados no Caderno de Encargos, nos termos do disposto do n.º 2 do artigo 50.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
2. No mais aplicar-se-á, com as necessárias adaptações o disposto nos n.ºs 3 e 4 do artigo 50.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.

3. As listas com a identificação dos erros e omissões detetados pelos interessados devem ser disponibilizadas na plataforma eletrónica Acingov e juntas às peças do presente procedimento e proceder-se-á à notificação das mesmas a todos os interessados.

Artigo 10.º

Júri do procedimento

1. O presente procedimento é conduzido por um júri, designado pelo órgão competente para a decisão de contratar, composto, em número ímpar, por um mínimo de três membros efetivos, um dos quais presidirá, e dois suplentes, nos termos do n.º 1 do artigo 67.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
2. O júri do procedimento inicia o exercício das suas funções no dia útil subsequente ao do envio do anúncio para publicação no Jornal Oficial da União Europeia, nos termos do nº 1 do artigo 68.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
3. Quando considerar conveniente, o órgão competente para a decisão de contratar pode designar peritos ou consultores para apoiarem o júri do procedimento no exercício das suas funções, podendo aqueles participar, sem direito de voto, nas reuniões de júri, nos termos do nº 6 do artigo 68 do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
4. Compete ao júri proceder à apreciação das propostas e elaborar os relatórios, nos termos do nº 1 do artigo 69.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
5. Cabe ainda ao júri exercer a competência que lhe seja delegada pelo órgão competente para a decisão de contratar, não lhe podendo este, porém, delegar a competência para a retificação das peças do procedimento, a decisão sobre erros ou omissões identificadas pelos interessados, bem como a decisão de adjudicação, conforme o disposto no n.º 2 do artigo 69.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.

Artigo 11.º

Apresentação de propostas variantes

Não é admitida a apresentação de propostas variantes.

Artigo 12.º

Prazo de manutenção das propostas

É de 66 (sessenta e seis) dias úteis o prazo da obrigação de manutenção das propostas, contados da data do termo do prazo fixado para a sua apresentação, nos termos do artigo 65.º e do nº 1 do artigo 470.º, ambos do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.

CAPÍTULO III

Análise das propostas

Artigo 13.º

Critério de adjudicação

1. A adjudicação será efetuada de acordo com o critério da proposta economicamente mais vantajosa na modalidade de avaliação do preço mais baixo enquanto único aspeto da execução do contrato a celebrar, nos termos da alínea b) do n.º 1 do artigo 74.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
2. Os preços devem ser apresentados em euros, com apenas duas casas decimais e não incluem IVA, nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 60.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
3. O critério de desempate será estabelecido nos termos do n.º 4 do artigo 74.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual, mais concretamente, a data da criação da empresa, aquela que usufruir de maior antiguidade será a escolhida.

Artigo 14.º

Exclusão das propostas

Sem prejuízo de outros motivos previstos na lei, as propostas serão excluídas quando:

a) Não apresentem qualquer um dos documentos que constituem a proposta de acordo com o artigo 5.º deste Programa;
b) O preço proposto exceda o preço base estipulado na cláusula 13.ª do Caderno de Encargos do presente concurso;
c) Não respondam para todas as refeições e conforme os requisitos e as especificações técnicas constantes na Parte II e respetivos anexos do Caderno de Encargos do presente concurso;
d) Não enviem os documentos indicados nos Pontos 1.2. e 1.3. do artigo 4º deste Programa;
e) Não sejam apresentadas dentro do prazo e não respeitem o modo de apresentação, nos termos do artigo 7.º do presente Programa.

CAPÍTULO IV

Adjudicação

Artigo 15.º

Documentos de habilitação

1. O adjudicatário deve apresentar, no prazo de 3 (três) dias úteis a contar da data da notificação da decisão de adjudicação, os seguintes documentos de habilitação:
    a) Declaração a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 81.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual, conforme modelo constante do Anexo A ao presente Programa de Concurso (cfr. Anexo II do CCP);
    b) Documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e), e h) do n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual;
    c) Documento comprovativo da titularidade das habilitações legalmente exigidas para o fornecimento objeto do procedimento (cópia da Certidão do Registo Comercial ou disponibilização do código de acesso à mesma).
2. Todos os documentos do adjudicatário devem ser redigidos em língua portuguesa.
3. O adjudicatário deve apresentar a reprodução dos documentos de habilitação referidos no n.º 1 através da plataforma eletrónica utilizada pela entidade adjudicante ou, no caso de a mesma se encontrar indisponível para o endereço eletrónico grm@iasfa.pt ou para o fax n.º 213194634.
4. O órgão competente para a decisão de contratar notifica, em simultâneo, todos os concorrentes da apresentação dos documentos de habilitação pelo adjudicatário, indicando o dia em que ocorreu essa apresentação.
5. Os documentos de habilitação apresentados pelo adjudicatário devem ser disponibilizados, para consulta de todos os concorrentes, em plataforma eletrónica utilizada pela entidade adjudicante.
6. Caso sejam detetadas irregularidades nos documentos de habilitação entregues pelo adjudicatário, será concedido um prazo adicional de 3 (três) dias úteis, destinado ao seu suprimento.

Artigo 16.º
Contrato

1. Será celebrado contrato escrito nos termos do artigo 94.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
2. A formação e o clausulado do contrato obedecerão ao procedimento descrito nos artigos 94.º a 106.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
3. Correm por conta do adjudicatário todas as despesas inerentes à celebração do contrato, incluindo as relativas à prestação e manutenção da caução.

Artigo 17.º

Prestação de Caução

1. O adjudicatário garantirá por caução a celebração do contrato, bem como o exato e pontual cumprimento das obrigações legais e contratuais que assume com a sua celebração.
2. A caução a prestar será no valor de 5% (cinco porcento) do preço contratual.
3. A caução deve ser prestada no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar da notificação da decisão de adjudicação, conforme o n.º 1 do artigo 90.º conjugado com o n.º 2 do artigo 77.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
4. O valor da caução indicado no n.º 2 tem por referência o preço do período de vigência inicial do contrato, e cada renovação fica condicionada à prestação de uma nova caução, que terá por referência o preço de cada um dos respetivos períodos de vigência, nos termos do n.º 4 do artigo 89.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
5. A caução será prestada por depósito em dinheiro, de acordo com o modelo constante do anexo C do presente Programa de Concurso.
6. A adjudicação caduca se, por facto que lhe seja imputado, o adjudicatário, não prestar, no prazo indicado no n.º 3 do presente artigo, a caução que lhe seja exigida.
7. No caso previsto no número anterior, o órgão competente para a decisão de contratar deve adjudicar a proposta ordenada em lugar subsequente.

Artigo 18.º

Execução da caução

1. A caução prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, pode ser executada pelo IASFA, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo adjudicatário das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.
2. A resolução do contrato pelo IASFA, não impede a execução da caução.
3. A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o adjudicatário na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 15 (quinze) dias após notificação pelo IASFA, para esse efeito.
4. A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES GENÉRICAS

Artigo 19.º

Encargos Contratuais

Correm por conta do adjudicatário todas as despesas e encargos inerentes às obrigações emergentes do contrato, incluindo as relativas à prestação e manutenção da caução.

Artigo 20.º

Legislação aplicável

Em tudo o que não está especialmente previsto no presente programa aplica-se o disposto no Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual e a restante legislação aplicável.

Anexo A
Declaração

(conforme modelo constante do anexo II do CCP referente à alínea a) do n.º 1 do artigo 81.º)

1. ...(nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de ([1])… (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), adjudicatário(a) no procedimento de... (designação ou referência ao procedimento em causa), declara, sob compromisso de honra, que a sua representada ([2]) não se encontra em nenhuma das situações previstas no nº 1 do artigo 55º do Código de Contratos Públicos:

2…O declarante junta em anexo [ou indica… como endereço do sítio da Internet onde podem ser consultados ([3])] os documentos comprovativos de que a sua representada ([4]) não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do nº 1 do artigo 55º do Código de Contratos Públicos.

3…O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica a caducidade da adjudicação e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

... (local), ... (data), ... [assinatura ([5])].

[1] Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.
[2] No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».
[3] Acrescentar as informações necessárias à consulta, se for o caso.
[4] No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».
[5] Nos termos do disposto nos nºs 4 e 5 do artigo 57º.

ANEXO B

Minuta da proposta

(nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de.....(firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do caderno de encargos relativo á execução do contrato a celebrar na sequência do procedimento (identificar o procedimento em causa), declara, sob compromisso de honra, que a sua representada se obriga a executar o referido contrato em conformidade com o conteúdo do mencionado caderno de encargos, relativamente ao qual declara aceitar, sem reservas, todas as suas cláusulas, apresentando para o efeito os seguintes preços, aos quais acrescerá o imposto sobre o valor acrescentado à taxa legal em vigor:

A) Dieta Normal

01. - Pequeno-almoço: €_____ (_____euros);

02. - Almoço: €_____ (_____euros);

03. - Lanche: €_____ (_____euros);

04. - Jantar: €_____ (_____euros);

05. - Ceia €_____ (_____euros);

B) Dieta Ligeira

06. - Pequeno-almoço: €_____ (_____euros);

07. - Almoço: €_____ (_____euros);

08. - Lanche: €_____ (_____euros);

09. - Jantar: €_____ (_____euros);

10. - Ceia €_____ (_____euros);

11. - Preço contratual Total **(A + B)** €_____ (_____ euros).

Impressão e assinatura do Anexo D do Caderno de Encargos: Mapas de Refeições constantes dos números 1. a 10. (Este Mapa é disponibilizado em EXCEL juntamente com o presente procedimento e é de preenchimento obrigatório e deve ser apenso à apresentação da proposta).

ANEXO C

MODELO DE GUIA DE DEPÓSITO

Euros _____€

Vai _____ (nome do prestador de serviços), com sede em _____(morada), depositar na _____ (sede, filial, agência ou delegação) do Banco _____ a quantia de _____ (por algarismos e por extenso) em dinheiro, como caução exigida para o Contrato de _____, no âmbito do Concurso Público n.º _____, nos termos do artigo 90.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual. Este depósito, sem reservas, fica à ordem do Instituto de Ação Social das Forças Armadas, I.P., a quem deve ser remetido o respetivo conhecimento.

[Data e assinatura do(s) representante(s) legal(ais)]

INSTITUTO DE AÇÃO SOCIAL DAS FORÇAS ARMADAS, I.P.

GABINETE DE RECURSOS MATERIAIS

CONCURSO PÚBLICO N.º 85/2020/GRM

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ASSOCIADOS PARA O CAS PORTO PARA O PERÍODO COMPREENDIDO ENTRE 01 DE OUTUBRO DE 2021 A 30 DE SETEMBRO DE 2024

CADERNO DE ENCARGOS

CADERNO DE ENCARGOS

ÍNDICE

Parte I

Capítulo I - Cláusulas Jurídicas

Cláusula 1ª - Objeto

Cláusula 2ª - Contrato

Cláusula 3ª – Prazo de fornecimento

Capítulo II - Obrigações Contratuais

Secção I - Obrigações gerais

Cláusula 4ª – Local de fornecimento

Secção II – Obrigações do Adjudicatário

Cláusula 5ª – Objeto do dever de sigilo

Cláusula 6ª – Prazo do dever de sigilo

Cláusula 7ª – Reporte e monitorização

Cláusula 8ª – Caução para garantir o cumprimento de obrigações

Cláusula 9ª – Liberação da caução

Cláusula 10ª – Execução da caução

Cláusula 11ª – Seguros

Cláusula 12ª – Penalidades contratuais

Secção II - Obrigações da Entidade Adjudicante

Cláusula 13ª - Preço base

Cláusula 14ª - Condições de pagamento

Cláusula 15ª – Rescisão do contrato

Cláusula 16ª - Resolução sancionatória por incumprimento contratual

Cláusula 17ª - Resolução por parte do adjudicatário

Cláusula 18ª – Gestor do contrato

Capítulo III - Disposições Finais

Cláusula 19ª - Cessão da posição contratual

Cláusula 20ª – Cessão da posição contratual por incumprimento do cocontratante

Cláusula 21ª – Subcontratação

Cláusula 22ª - Casos fortuitos ou de força maior

Cláusula 23ª – Alterações ao contrato

Cláusula 24ª – Patentes, licenças e marcas registadas

Cláusula 25ª – Comunicações e notificações

Cláusula 26ª – Fiscalização

Cláusula 27ª – Boa-Fé

Cláusula 28ª – Contagem dos prazos

Cláusula 29ª - Foro Competente

Cláusula 30ª – Legislação aplicável

Parte II - Especificações Técnicas

PARTE I

CAPÍTULO I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

Cláusula 1ª

Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual, que tem por objeto a **"Aquisição de Prestação de Serviços de Fornecimento de Refeições Confecionadas e Serviços Associados"**, para o Centro de Apoio Social do Porto (CAS Porto), de acordo com as especificações técnicas descritas na Parte II deste Caderno de Encargos.
2. A prestação de serviços de fornecimento de refeições confecionadas e serviços associados para o CAS Porto terá que ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.
3. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higiossanitárias do fornecimento das refeições, correndo por sua conta as despesas relativas do incumprimento das exigências do presente caderno de encargos e as relativas à reparação dos danos e prejuízos que daí advierem.

Cláusula 2ª

Contrato

1. O contrato será reduzido a escrito, nos termos do disposto no artigo 94.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
2. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
3. O contrato a celebrar integra ainda, nos termos do n.º 2 do artigo 96.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual, os seguintes elementos:
   a) Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
   b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao presente Caderno de Encargos;
   c) O presente Caderno de Encargos;
   d) A proposta adjudicada;
   e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada, prestados pelo adjudicatário.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

5. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 3 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual, e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do mesmo diploma legal.

Cláusula 3ª

Prazo de fornecimento

1. O fornecimento de refeições confecionadas objeto do presente contrato terá um prazo de execução de **3 (três) meses, com início a 01 de outubro de 2021 e termo a 30 de setembro de 2024.**
2. O fornecimento realiza-se todos os dias úteis, sábados, domingos e feriados, **sem exceção**.

CAPÍTULO II

OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

SECÇÃO I

OBRIGAÇÕES GERAIS

Cláusula 4ª

Local de fornecimento

O fornecimento objeto do contrato será executado em instalações próprias do Centro de Apoio Social do Porto (CAS Porto), sito na Rua Nove de Abril, n.º 912, 4250 – 345 Porto.

SECÇÃO II

OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO

Cláusula 5ª

Objeto do dever de sigilo

1. O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra relativa ao Instituto de Ação Social das Forças Armadas, I.P., de que possa ter conhecido ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem 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 de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 6ª

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 2 (dois) 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 7ª

Reporte e monitorização

1. Constitui obrigação do adjudicatário enviar à entidade adjudicante os relatórios de faturação, relatórios de níveis de serviço e outros relatórios previstos nas Especificações Técnicas do Caderno de Encargos, respeitando as periocidades indicadas.
2. Os relatórios a que se refere o n.º 1, devem ser remetidos pelo adjudicatário, ao Gabinete de Recursos Materiais do IASFA/Secção de Abastecimento, sita na Rua Pedro Nunes n.º 8 – 6.º andar – 1069-023 Lisboa, com conhecimento ao Centro de Apoio Social do Porto: casporto@iasfa.pt
3. O não envio à entidade adjudicante dos relatórios referidos no n.º 1 do presente artigo, ou a existência de erros dos mesmos, que não permitam a monitorização do fornecimento, tem um efeito suspensivo no pagamento das faturas em dívida pela entidade adjudicante até à regularização da situação em causa.
4. Quaisquer situações extraordinárias de fornecimento, que ocorram no mesmo âmbito, mas não contempladas no presente Caderno de Encargos, devem ser acordadas previamente entre as partes e comunicadas ao Gabinete de Recursos Materiais do IASFA/Secção de Abastecimento, sita na Rua Pedro Nunes n.º 8 – 6.º andar – 1069-023 Lisboa, com uma antecedência mínima de 3 (três) dias úteis.

Cláusula 8ª

Caução para garantir o cumprimento de obrigações

1. O adjudicatário garantirá por caução a celebração do contrato, bem como o exato e pontual cumprimento das obrigações legais e contratuais que assume com a sua celebração.
2. A caução a prestar será de 5% (cinco porcento) do valor contratual.
3. A caução deve ser prestada no prazo máximo de 10 dias a contar da notificação da decisão de adjudicação, conforme n.º 1 do artigo 90.º, conjugado com o n.º 2 do artigo 77.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.

4. A caução será prestada por depósito em dinheiro, conforme modelo constante no Anexo D do Programa de Concurso.
5. A adjudicação caduca se, por facto que lhe seja imputado, o adjudicatário, não prestar, no prazo indicado no n.º 3 da presente cláusula e nos termos estabelecidos, a caução que lhe seja exigida.
6. No caso previsto no número anterior, o órgão competente para a decisão de contratar deve adjudicar a proposta ordenada em lugar subsequente.

Cláusula 9ª

Liberação da caução

1. No prazo de 30 (trinta) dias úteis contados do cumprimento de todas as obrigações contratuais por parte do adjudicatário, a entidade adjudicante promove a liberação da caução, conforme previsto no n.º 3 do artigo 295.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
2. Decorrido o prazo previsto no número anterior para a liberação da caução sem que esta tenha ocorrido, o adjudicatário pode notificar a entidade adjudicante para que este cumpra a obrigação de liberação da caução.
3. A mora na liberação, total ou parcial, da caução confere ao adjudicatário o direito de indemnização, designadamente pelos custos adicionais por este incorrido com a manutenção da caução prestada pelo período superior ao que seria devido.

Cláusula 10ª

Execução da caução

1. Sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, a entidade adjudicante pode executar a caução prestada pelo adjudicatário, para satisfação de quaisquer importâncias que se mostrem devidas por força do não cumprimento por aquele das obrigações legais ou contratuais, designadamente as seguintes:
   a) Sanções pecuniárias aplicadas nos termos previstos no contrato;
   b) Prejuízos incorridos pela entidade adjudicante, por força do incumprimento do contrato;
   c) Importâncias fixadas no contrato a título de cláusulas penais.
2. A execução parcial ou total da caução prestada pelo adjudicatário implica a renovação do respetivo valor, no prazo de 15 (quinze) dias após a notificação pela entidade adjudicante.

Cláusula 11ª

Seguros

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguro, dos seguintes riscos:

a) Seguro de responsabilidade civil profissional da empresa;
b) Seguros contra acidentes de trabalho dos funcionários.

2. O IASFA, pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo 10 dias úteis.

Cláusula 12ª

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o IASFA, pode exigir ao adjudicatário o pagamento de sanções pecuniárias, num montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
   a) Pelo incumprimento da qualidade dos géneros alimentares de acordo com as especificações legais e as constantes no Caderno de Encargos até 0,25% do valor mensal de faturação, por cada não conformidade;
   b) Pelo incumprimento das capitações definidas no Caderno de Encargos até 0,25% do valor mensal de faturação, por cada não conformidade;
   c) Pelo incumprimento das regras de higiene e segurança alimentar até 0,1% do valor mensal de faturação, por cada não conformidade;
   d) Pelo incumprimento das especificações das ementas aprovadas e dos planos dietéticos até 0,1% do valor mensal de faturação, por cada não conformidade;
   e) Pelo incumprimento da realização de análises microbiológicas semestrais até 0,25% do valor mensal de faturação, por cada não conformidade;
   f) Pela obtenção de resultados não aceitáveis em análises microbiológicas realizadas pelo IASFA até 0,25% do valor mensal de faturação, por cada não conformidade;
   g) Pelo incumprimento do número e categorias profissionais dos trabalhadores em serviço indicados na proposta do adjudicatário até 0,25% do valor mensal de faturação, por cada trabalhador e por cada dia de ausência;
   h) Pelo incumprimento do pedido de substituição de trabalhador não enquadrado no espírito e cultura da organização ou no âmbito das especificações do fornecimento até 0,25% do valor mensal de faturação, por cada semana de incumprimento.
2. Para controlo do cumprimento das obrigações emergentes do contrato, será utilizada, entre outras metodologias, a aplicação de check-lists.
3. Na determinação da gravidade do incumprimento, o IASFA, tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.

4. O valor da sanção aplicada será descontado no pagamento da fatura imediatamente seguinte ao facto que a originou ou, caso tal não seja possível, será emitida nota de crédito.
5. O valor acumulado das sanções pecuniárias não pode exceder 20% do valor contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato.
6. Nos casos em que seja atingido o limite previsto no número anterior e o IASFA, decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite será elevado para 30 %.
7. Para efeitos dos limites previstos nos nºs 5 e 6, quando o contrato previr prorrogações expressas ou tácitas, o valor das sanções a aplicar deve ter por referência o preço do seu período de vigência inicial.
8. 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 Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.

SECÇÃO II

OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

Cláusula 13ª

Preço base

1. A entidade adjudicante dispõe-se a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do contrato, o preço constante da proposta adjudicada, não podendo aquele exceder o montante base de **471.750,00 €** (**quatrocentos e setenta e um mil setecentos e cinquenta euros),** acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. Serão excluídas as propostas cujo preço contratual exceda o preço base referido no número anterior.
3. O preço referido no n.º 1 inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao IASFA, designadamente despesas relativas ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes, licenças e/ou outros referidos no presente Caderno de Encargos.

Cláusula 14ª

Condições de pagamento

1. A entidade adjudicante obriga-se a pagar mensalmente ao adjudicatário a quantidade de refeições fornecidas nesse período, constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

2. As faturas emitidas pelo adjudicatário devem ser remetidas ao CAS Porto, para validação, nas quais deve ser indicada expressamente a referência ao procedimento pré-contratual adotado e a quantidade de refeições consumidas por tipo e dieta, bem como o respetivo encargo associado.
3. As faturas devem ainda, obrigatoriamente, refletir o número de compromisso, sem o qual o contrato ou a obrigação subjacente em causa são, para todos os efeitos, nulos, de acordo com o disposto no artigo 5.º da Lei dos Compromissos e Pagamentos em Atraso, aprovada pela Lei n.º 8/2012, de 21 de fevereiro, na sua redação atual.
4. Todos os pagamentos serão efetuados no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da data da receção da fatura e após aceitação por parte do IASFA.
5. Em caso de discordância e/ou divergência dos valores indicados nas faturas, deve o IASFA, comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida, no prazo de 10 (dez) dias.

Cláusula 15ª

Rescisão do contrato

1. O incumprimento definitivo, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte, o direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando houver atraso na prestação dos serviços ou fornecimento dos bens por período superior a 15 dias úteis.

Cláusula 16ª

Resolução sancionatória por incumprimento contratual

1. O incumprimento contratual definitivo confere à entidade adjudicante o direito à resolução do contrato.
2. A resolução do contrato não prejudica a aplicação de quaisquer sanções pecuniárias.
3. O direito à resolução do contrato poderá ser exercido pela entidade adjudicante nos termos do disposto nos artigos 333º a 335.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual, e nos casos previstos no presente Caderno de Encargos.
4. A entidade adjudicante poderá rescindir o contrato sempre que por razões imputáveis ao adjudicatário, a normal prestação de serviços se encontre gravemente prejudicada.

5. Sem prejuízo de outras situações de grave violação das obrigações assumidas pelo adjudicatário previstas no contrato, a entidade adjudicante pode resolver o contrato a titulo sancionatório nos seguintes casos:
   a) Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamentos e material;
   b) Prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem ou afetem a qualidade dos serviços de fornecimento de refeições confecionadas e serviços associados;
   c) Incumprimento por parte do adjudicatário, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas no exercício do poder de direção sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;
   d) Oposição do adjudicatário ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;
   e) Falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais;
   f) Se o valor acumulado das sanções contratuais pecuniárias exceder o limite de 20% do valor contratual.
3. A resolução do contrato produz efeito a partir da data fixada na respetiva notificação.
4. Em caso de resolução, o adjudicatário não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados, em bom estado de conservação e limpeza.

Cláusula 17ª

Resolução do contrato por iniciativa do adjudicatário

1. O direito à resolução do contrato poderá ser exercido pelo adjudicatário nos termos do disposto nos artigos 332.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual e nos casos previstos no presente Caderno de Encargos.
2. A decisão de resolução do contrato terá de ser fundamentada e não poderá afetar os fornecimentos.
3. O adjudicatário poderá desistir da resolução do contrato atendidas as justificações apresentadas pela entidade adjudicante ou cumpridas as respetivas obrigações.

Cláusula 18ª

Gestor do contrato

A entidade adjudicante designará um gestor do contrato que terá por incumbência, entre outras, assegurar o correto cumprimento dos deveres resultantes do contrato, bem como, as relações correntes entre a entidade adjudicante e o prestador de serviços no âmbito da execução do contrato.

CAPÍTULO III

DISPOSIÇÕES FINAIS

Cláusula 19ª

Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não pode ceder a sua posição, ou qualquer dos direitos ou obrigações que dele decorram, sem autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior o cessionário deve apresentar toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento, designadamente, comprovar que não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual, que detém a habilitação legal para o fornecimento em causa e que tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato, conforme exigido à entidade fornecedora no âmbito do procedimento que lhe deu origem.

Cláusula 20ª

Cessão da posição contratual por incumprimento do cocontratante

1. Em caso de incumprimento, pelo cocontratante, das suas obrigações, que reúna as condições para a resolução do contrato, o cocontratante cede a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual na sequência do qual foi celebrado o contrato em execução, que venha a ser indicado pelo contraente público, pela ordem sequencial do procedimento.
2. Para os efeitos previstos na parte final do número anterior, o contraente público interpela, gradual e sequencialmente, os concorrentes que participaram no procedimento pré-contratual original, de acordo com a respetiva classificação final, a fim de concluir um novo contrato para a adjudicação da conclusão dos trabalhos.
3. A execução do contrato ocorre nas mesmas condições já propostas pelo cedente no procedimento pré-contratual original.
4. A cessão da posição contratual opera por mero efeito de ato do contraente público, sendo eficaz a partir da data por este indicada.
5. Os direitos e obrigações do cocontratante, desde que constituídos em data anterior à da notificação do ato referido no número anterior, transmitem-se automaticamente para o cessionário na data de produção de efeitos daquele ato, sem que este a tal se possa opor.
6. As obrigações assumidas pelo cocontratante depois da notificação referida no n.º 4 apenas vinculam a entidade cessionária quando este assim o declare, após a cessão.
7. A caução e as garantias prestadas pelo cocontratante inicial são objeto de redução na proporção do valor das prestações efetivamente executadas e são liberadas seis meses após a data da

cessão, ou, no caso de existirem obrigações de garantia, após o final dos respetivos prazos, mediante comunicação dirigida pelo contraente público aos respetivos depositários ou emitentes.

8. A posição contratual do cocontratante nos subcontratos por si celebrados transmite-se automaticamente para a entidade cessionária, salvo em caso de recusa por parte desta.

Cláusula 21ª

Subcontratação

1. Incumbe ao cocontratante a exata e pontual execução das prestações contratuais, em cumprimento do convencionado, não podendo este transmitir a terceiros as responsabilidades assumidas perante o contraente público.
2. Na fase de execução do contrato a subcontratação apenas é admissível se for previamente autorizada pelo contraente público.
3. Para efeitos da autorização referida no número anterior, o cocontratante deve apresentar uma proposta fundamentada e instruída com todos os documentos comprovativos da verificação dos requisitos que seriam exigíveis para a autorização da subcontratação no próprio contrato, nos termos do disposto no artigo 318.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual, mais precisamente no n.º 2 do referido preceito legal.
4. O contraente público deve pronunciar-se sobre a proposta do cocontratante no prazo de 30 dias a contar da respetiva apresentação, desde que regularmente instruída.
5. Se o contraente público não efetuar nenhuma comunicação ao cocontratante dentro do prazo previsto no número anterior, considera-se que a proposta deste foi rejeitada.
6. Em caso de subcontratação, o adjudicatário mantem-se plenamente responsável pela prestação dos serviços objeto do contrato.

Cláusula 22ª

Casos fortuitos ou de força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havido como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer uma 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 causas de 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, sancionatórias ou de outra forma resultantes do incumprimento de serviços e 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.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte, devendo ainda informar-se o prazo previsível para restabelecer a situação.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contatuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 23ª

Alterações ao contrato

1. Qualquer alteração do contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.
2. A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 60 (sessenta) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração.
3. O contrato pode ser alterado por:
   a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;
   b) Decisão judicial ou arbitral;
   c) Razões de interesse público.

4. A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

Cláusula 24ª

Patentes, licenças e marcas registadas

1. São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
2. Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário indemnizá-lo-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.

Cláusula 25ª

Comunicações e Notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, em sede de execução contratual, todas as comunicações e notificações entre a entidade adjudicante e o adjudicatário devem ser efetuadas por correio eletrónico com aviso de entrega, carta registada simples ou com aviso de receção ou fax.
2. Qualquer comunicação ou notificação feita por carta registada é considerada recebida na data em que for assinado o aviso de receção ou, na data de depósito indicada pelos serviços postais.
3. Qualquer comunicação ou notificação feita por correio eletrónico é considerada recebida na data constante na respetiva comunicação de receção transmitida pelo recetor para o emissor.
4. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.
5. As partes estão vinculadas pelo dever de colaboração mútua, designadamente no tocante à prestação recíproca de informações necessárias à boa execução do contrato.

Cláusula 26ª

Fiscalização

1. Não obstante todos os direitos e deveres decorrentes do presente Caderno de Encargos, o contraente público reveste-se dos poderes conferidos pelo artigo 302.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.
2. O poder de fiscalização será exercido através dos serviços competentes do contraente público.

Cláusula 27ª

Boa Fé

As partes obrigam-se a atuar de boa fé na execução do contrato e a não exercer os direitos nele previstos, ou na lei, de forma abusiva.

Cláusula 28ª

Contagem dos prazos

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Cláusula 29ª

Foro competente

Para as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 30ª

Legislação Aplicável

Em tudo o que o contrato for omisso, aplicar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo DL n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual, e restante legislação aplicável.

Parte II

Especificações Técnicas

1. Objeto de Fornecimento

1.1. O objeto do procedimento é o fornecimento, de forma adequada e com qualidade, e respeitando as normas e regulamentos higiossanitários, de preservação ambiental e de tratamento de resíduos, da preparação, confeção e distribuição de refeições nas instalações da Estrutura Residencial para Pessoas Idosas (ERPI) do CASPORTO, e de limpeza, higienização e ambientação dos locais envolvidos.

2. Âmbito

2.1. O presente contrato visa fornecer refeições confecionadas variadas, abundantes e de qualidade aos Beneficiários do IASFA e seus convidados, e será concretizado nas instalações da Estrutura Residencial para Pessoas Idosas (ERPI) que se situam no edifício principal do CAS Porto, destinadas ao serviço de alimentação.

3. Instalações

3.1. As instalações onde se vai concretizar o fornecimento compreendem:

a) Cave: zona de receção e zona de armazenamento;

b) R/Chão: cozinha (incluindo zonas de lavagem, preparação, confeção, empratamento e distribuição), copas, sala de refeições (self-service), sala de refeições (restaurante), arrecadações, (zona de armazenamento), gabinete, vestiários e wc´s.

4. Modalidade

4.1.O fornecimento de refeições confecionadas reveste-se da seguinte modalidade:

- Fornecimento de um serviço de alimentação variado, abundante, bem confecionado e de qualidade.

4.2. Modalidade em que o fornecedor cede uma equipa profissional devidamente qualificada e experiente para receber e armazenar os produtos e géneros, alimentares e não alimentares, para preparar, confecionar, empratar e distribuir as refeições, e para lavar, limpar, higienizar e ambientar as instalações afetas ao serviço de alimentação.

4.3. A aquisição e o fornecimento de produtos e géneros, alimentares e não alimentares, a elaboração de ementas, e a garantia e o controlo da quantidade e qualidade da alimentação são da responsabilidade do fornecedor, cabendo ao IASFA a coordenação, fiscalização e supervisão do fornecimento.

4.4. As ementas têm de ser aprovadas pelo IASFA, ficando o fornecedor obrigado a apresentar, para aprovação, com uma antecedência mínima de **10 (dez) dias úteis**, a lista das ementas para as **4 (quatro) semanas seguintes**.

4.5. Uma vez aprovadas as ementas apresentadas pelo fornecedor, estas só podem ser alteradas com autorização prévia, **por escrito**, do IASFA.

4.6. A elaboração das ementas deve ser feita de forma profissional, cuidada, interessada e empenhada de forma que resultem refeições abundantes, variadas, de paladar agradável, de grande qualidade e com elevado valor dietético, nutritivo e alimentar, e ser do agrado da maioria esmagadora dos utentes.

4.7. O IASFA põe à disposição do fornecedor as instalações, os materiais e os equipamentos necessários para a receção e armazenagem de produtos e géneros, e para a preparação, confeção, empratamento e distribuição de alimentação, e define os horários das refeições.

5. Locais de fornecimento das refeições

5.1. Os locais destinados ao fornecimento das refeições: **Self-service e Restaurante e Unidade Funcional 2 (UF-2).**

6. Ementas

6.1. As refeições objeto deste fornecimento deverão ser confecionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas a aprovar pela entidade adjudicante.

6.2. As ementas a utilizar serão aprovadas pelo Centro de Apoio Social do Porto, mediante proposta do adjudicatário. Devem ser observadas as capitações constantes do **Anexo B – Capitações dos Alimentos e do Anexo C – Lista dos Alimentos Autorizados**.

6.3. A composição da diária é a seguinte:

6.3.1. Pequeno-almoço; Almoço; Lanche; Jantar; Ceia.

6.4. A previsão de fornecimento médio diário de refeições é a constante do quadro a seguir indicado:

DIETA NORMAL				
Peq. Alm	**Almoços**	**Jantares**	**Lanches**	**Ceias**
24	**22**	**22**	**15**	**15**
DIETA LIGEIRA				
Peq.Alm	**Almoços**	**Jantares**	**Lanches**	**Ceias**
20	**18**	**14**	**10**	**10**

6.5. A composição das dietas deverá obedecer ao **Anexo A – Plano de Dietas Padronizadas do CAS Porto.**

Além das Dietas que compõem o plano de dietas padronizadas, serão ainda solicitadas pelo CAS Porto, dietas personalizadas as quais obedecem a planificação dietética e outras com respeito pelas convicções e credos dos residentes, como a dieta vegetariana.

Sempre que as necessidades o justifiquem, a entidade adjudicante poderá proceder à revisão da composição das refeições ou a modificações ligeiras das ementas afixadas e/ou aprovadas.

6.6. As refeições da "diária" têm a seguinte composição:

6.6.1 <u>Pequeno-almoço</u> / <u>lanche</u> / <u>ceia</u>

- Pão normal, pão de forma, pão integral e torradas e outros previstos no Anexo B
- Flocos de milho, flocos de cereais integrais e flocos de aveia
- Manteiga, doce / marmelada, fiambre e queijo e outros previstos no Anexo B
- Iogurte com características previstas no Anexo B
- Leite, café e chá e outros previstos no Anexo B
- Uma peça de fruta por utente.

6.6.2 <u>Almoço</u> / <u>jantar</u>

- Pão de trigo, pão integral e broa
- Sopa
- Prato guarnecido: **<u>peixe e carne</u>**, à escolha (se o prato de peixe é dieta normal, o prato de carne é dieta ligeira e vice-versa)
- Opção vegetariana se requisitada com antecedência mínima de 1(um) dia
- Sobremesa: fruta e doce ou gelado, à escolha
- Bebidas: vinhos, sumos e águas (engarrafadas e minerais).

6.7. Condições a respeitar no **plano de ementas**:

- Os géneros alimentares utilizados nas refeições confecionadas devem possuir o valor definido para a sua capitação.
- Sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. São permitidas canja e sopa de peixe, no máximo 2 vezes por mês.
- Prato de carne ou de pescado fresco (não congelado em 50% das ementas) com os acompanhamentos básicos da alimentação mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos ou crus adequados à ementa (no mínimo três variedades diárias); os legumes crus devem ser servidos em prato separado e preparado com as quantidades corretas, passíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes;
- Pão de trigo ou de mistura (e outros previstos no Anexo B);
- Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época, atendendo a que o fornecimento de maçã ou laranja não exceda 50% das refeições semanais;

- Simultaneamente com a fruta, pode ainda haver doce / gelatina / gelado de leite / iogurte ou fruta cozida ou assada, duas vezes por semana, preferencialmente nos dias em que o prato principal é peixe;
- Água (mineral engarrafada): 500ml por refeição;
- Sumo de fruta 100% ou néctar ou concentrado para diluir;
- Vinhos, branco e tinto;
- Com o objetivo de assegurar a variedade das ementas e uma alimentação de qualidade é:

Semanalmente obrigatório (no mínimo):

- 3 Pratos de carne tipo: bife/costeleta/escalope/carne assada ou estufada fatiada. Um máximo de três vezes por semana de pratos com carne ou peixe fracionados;
- 3 Pratos de aves ou criação;
- 1 Prato à base de leguminosas;
- 5 Pratos de peixe à posta.

Mensalmente obrigatório:

- 4 Pratos de bacalhau, em que, pelo menos um deles deve ser servido à posta;
- 2 Pratos à base de polvo, em que, pelo menos um deles não é fracionado (um prato de polvo).

6.8. Em caso algum será aceite o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores. Exige-se, assim, que qualquer refeição servida respeite as capitações estabelecidas independentemente da idade do utente, não sendo legítimo que qualquer funcionário da firma ao serviço do refeitório presuma, por si, aquilo que o utente, na sua frente, deve ou não deve comer "adaptando" as quantidades em função disso.

6.9. Na elaboração das ementas, devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:

6.9.1. A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação, bem como a descrição do(s) método(s) de confeção;

6.9.2. A ficha nutricional deverá ser elaborada pelo adjudicatário, em função das ementas já definidas e apresentada à entidade adjudicante com pelo menos 15 dias de antecedência;

6.9.3. A ficha técnica e a ficha nutricional devem estar obrigatoriamente arquivadas em pasta própria, no refeitório, para consulta;

6.9.4. A ementa semanal com a respetiva ficha nutricional deve ser afixada em local ou locais bem visíveis para os utentes;

6.9.5. A ementa deverá referir a lista de alergénios;

6.9.6. A ementa semanal é constituída diariamente por um prato de carne, um de pescado e pelas dietas terapêuticas;

6.9.7. Os óleos de fritura terão que ser testados após cada utilização. Os fritos devem ser confecionados exclusivamente com óleo de amendoim, refinado, de qualidade, engarrafado (só para fritar). O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, devendo ser feitos registos dos resultados obtidos;

6.9.8. O azeite e o vinagre para tempero deverão ser fornecidos em embalagem inviolável adequada à realização do tempero;

6.9.9. A designação das ementas deve ser clara e completa de forma a "ler-se" a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo "arroz alegre" ou "frango à espanhola";

6.9.10. Os alimentos que não constam do Anexo C – Lista de Alimentos Autorizados, deste Caderno de Encargos, não podem ser utilizados na composição da ementa, sem prévia autorização da entidade adjudicante.

7. Matéria-prima alimentar

7.1. O aprovisionamento de matéria-prima deve ser efetuado semanalmente nos armazéns.

7.2. A matéria-prima alimentar fresca/refrigerada não pode em caso algum ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade (o equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação dos alimentos mas apenas à manutenção de produtos já congelados).

7.3. O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas.

7.4. O adjudicatário obriga-se a fornecer o plano semanal das receções com referência aos dias e horários em que são fornecidos os diversos géneros alimentares.

7.5. O adjudicatário obriga-se a fornecer o plano semanal das preparações com referência ao dia e refeição de consumo dessas preparações. Este plano terá de referir a capitação individual para cada produto alimentar, bem como a quantidade total a fornecer.

7.6. Ao realizar as preparações de alimentos congelados, deve ser considerada uma margem superior a 10% nas capitações para minimizar o impacto do gelo no peso total.

7.7. Todos os processos de receção, armazenamento e preparação, terão que ser executados respeitando as exigências legais em vigor, de modo a impedir ou minimizar as alterações higiossanitárias, nutritivas, capitacionais ou outras. Neste contexto não são permitidas, por exemplo, as descongelações por imersão.

8. Preparação e arrumação das instalações

8.1. No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará com o número de pessoas afetas ao serviço, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento para que garanta assim as melhores condições ao correto funcionamento.

8.2. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção integral das instalações, abrangendo a totalidade de paredes, tetos, pavimentos, portas e parapeitos das janelas, caixas, grelhas coletoras, dos equipamentos e dos utensílios e os seus componentes, loiças e talheres, e carros de transporte utilizados nas refeições.

9. Execução e distribuição

9.1. O fornecimento deve ser executado em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento da cozinha, restaurante e self-service.

9.2. O início da confeção do almoço não pode ocorrer antes das 07H45 e o seu empratamento antes das 11H30, para a UF-2, e das 12H00, para os restantes utentes. Quanto ao jantar, não pode ser confecionado antes das 15H15 e o seu empratamento iniciado antes das 18H20, para a UF-2, e 19H00, para os restantes utentes.

9.3. Na confeção das sopas líquidas, sopas semilíquidas e das sopas com reforço proteico, a carne e o peixe devem ser adicionados à base da sopa e depois cozinhados conjuntamente com os restantes alimentos. A confeção destas sopas deve ser separada das demais.

9.4. A composição das sopas das dietas líquidas não deve incluir leguminosas.

9.5. Deve ser elaborado um plano de sobremesas para o fornecimento da UF-2 e para as dietas de consistência adaptada de modo a garantir a variedade da alimentação.

9.6. A capitação de água por refeição deverá ser convertida em gelatina para as dietas de consistência adaptada.

9.7. Cabe ao adjudicatário a responsabilidade pela entrega de todas as refeições e de géneros alimentares na copa da UF-2.

9.8. As sobremesas e as saladas destinadas à UF-2, devem apresentar-se devidamente identificadas, acondicionadas e embaladas de modo a impedir ou minimizar as alterações higiossanitárias e a perda de qualidade nutricional.

10. Verificação da execução

10.1 Todas as questões relativas à prestação prevista no presente Caderno de Encargos, estão sujeitas às operações de verificação, fiscalização e controlo, que poderão ser executadas em qualquer fase do processo alimentar, não podendo o adjudicatário opor-se, impedir ou dificultar tal verificação.

10.2. Diariamente, o CAS do Porto, através do seu representante, poderá efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, operações de verificação quantitativa e qualitativa.

10.3. A verificação quantitativa, tem por objetivo comprovar a conformidade:

10.3.1. Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;

10.3.2. Dos componentes dos pratos com as quantidades fixadas nas capitações no **Anexo B - Capitações dos Alimentos** – deste Caderno de Encargos.

10.4. A verificação qualitativa, tem por objetivo comprovar a conformidade:

10.4.1. Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicações do **Anexo C – Lista dos Alimentos Autorizados**;

10.4.2. Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas conforme Anexos deste Caderno de Encargos.

10.5. A entidade adjudicante pode efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados à confeção, descongelados, limpos e prontos a cozinhar e dos géneros cozinhados.

10.6. Depois de cozinhados, os produtos de origem animal não podem ter perdas superiores a 30% do peso contratado.

11. Verificação da distribuição

11.1. As refeições de almoço e jantar devem ser fornecidas contra entrega de senha de refeição adquirida previamente junto da receção do CAS Porto.

11.2. O representante da firma deverá assistir diariamente à distribuição das refeições e proceder ao controlo, receção das senhas e encaminhamento das mesmas para o representante do CAS Porto.

11.3. A ausência do representante do adjudicatário não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas técnicas deste Caderno de Encargos.

11.4. Sempre que se verifiquem situações violadoras do Caderno de Encargos, o CAS Porto enviará ao GRM, com a máxima urgência um relatório do funcionamento do serviço.

11.5. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento de refeições por motivos não imputáveis ao adjudicatário (falta de água, eletricidade ou outros), o CAS Porto informará de imediato, por escrito, ao GRM e o adjudicatário.

11.6. A verificar-se a situação descrita no número anterior, o CAS Porto deve manter o número de refeições encomendadas.

12. Decisão após a verificação

12.1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante do CAS Porto, aceita ou rejeita as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o adjudicatário substituir e remover, de imediato, e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderá o CAS Porto efetuá-las a expensas do adjudicatário.

12.2. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo do normal funcionamento do serviço.

12.3. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, o adjudicatário indemnizará a entidade adjudicante nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos ou proceder-se-á como estabelece o número 4 da Cláusula 15ª das Cláusulas Jurídicas deste Caderno de Encargos.

12.4. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.

12.5. Restos ou sobras de quaisquer outras refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições.

12.6. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no restaurante ou self-service ou UF-2, o órgão de gestão deve:

12.6.1. Informar o encarregado do adjudicatário de que não deve remover as amostras referidas no ponto 13.3 da parte II do Caderno de Encargos;

12.6.2. Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades de saúde da área;

12.6.3. Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;

12.6.4. Informar, pela via mais rápida, o IASFA;

12.6.5. Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes.

13. Controlo

13.1. O adjudicatário 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 confecionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana), quer aos representantes do CAS Porto eventualmente presentes, quer aos serviços e organismos com competência específica.

13.2. O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório.

13.3. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente, e no final do empratamento, amostras dos pratos confecionados. Essas amostras devem apresentar, pelo menos 150g de cada um dos componentes da refeição e ser recolhidas para sacos esterilizados. Após a colheita, as três amostras serão catalogadas e refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração.

13.4. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.

13.5. Sempre que o resultado obtido pelas análises, ensaios e provas referidos no ponto anterior, indicar a mínima alteração do produto, as despesas com estes procedimentos laboratoriais e deslocações

necessárias à sua execução, correm por conta do adjudicatário que fica sujeito à aplicação de penalizações**.**

13.6. O adjudicatário obriga-se a facultar o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, nos termos da proposta apresentada no âmbito do presente concurso, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.

14. Instalações, equipamento e material

14.1. O CAS Porto coloca, à disposição do adjudicatário, as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material.

14.2. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, as salas de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção.

14.3. 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 à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.

14.4. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos ao CAS Porto em bom estado de conservação e funcionamento.

14.5. No início da prestação do serviço deverá o CAS Porto entregar ao adjudicatário o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à ata a subscrever pelas partes. No final do serviço, deverá o CAS Porto, em articulação com o adjudicatário, proceder à realização do inventário.

14.6. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.

14.7. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados. Deve zelar pela correta seleção e utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo, deficitário ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.

14.8. Os encargos com água, gás e eletricidade, são por conta do CAS Porto.

14.9. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos homologados e calibrados com registo da data da última calibragem e feitos os respetivos registos.

14.10. O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário. Os guardanapos de papel deverão ser de folha dupla e com a dimensão de 33x33mm.

14.11. Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição do adjudicatário, serão por ele suportados.

14.12. O adjudicatário terá que possuir, 1 kit de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura, com um mínimo de 12 elementos.

14.13. A loiça, utensílios, tabuleiros isotérmicos, o carro de distribuição de refeições e o carro de apoio utilizados na distribuição da alimentação na UF-2, são obrigatoriamente higienizados imediatamente após as refeições.

14.14. Compete ao adjudicatário o fornecimento de batas, toucas, luvas e aventais descartáveis para utilização por profissionais que por razões de serviço tenham de aceder às instalações.

15. Confeção de alimentação para outros fins

15.1. É vedado ao adjudicatário confecionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do restaurante, self-service ou UF2.

15.2. É igualmente vedado ao adjudicatário introduzir refeições feitas externamente.

16. Horário das refeições

16.1. O horário das refeições a servir é definido pelo **IASFA** tendo em conta o interesse dos beneficiários e os intervalos que devem vigorar entre elas.

16.2. Em princípio, deve ser tido como orientação base o horário a seguir discriminado:

REFEIÇÕES	HORÁRIO
Pequeno-almoço	08H00 - 09H30
Almoço	12H00 -14H00
Lanche	16H00 -16H30
Jantar	19H00 - 21H00
Ceia	21H30 - 22H00

16.3. Aos domingos e feriados, **o horário do "pequeno-almoço"** estende-se **até às 10H00.**

17. Frequência do fornecimento

17.1. O fornecimento das refeições confecionadas realiza-se em todos os dias úteis, sábados, domingos e feriados, **sem exceção.**

18. Obrigações do adjudicatário

18.1. O concorrente a quem for adjudicado o fornecimento, fica incumbido de nomear, antes de lhe dar início, um(a) encarregado(a) que será responsável, **no imediato**, pelo bom andamento dos trabalhos e pela sua conformidade com o estipulado no respetivo contrato.

18.2. A equipa deverá ser composta pelas categorias e por um número mínimo de trabalhadores, em serviço nas instalações, conforme a tabela seguinte:

- Encarregado (a) ----------1 (um)
- Cozinheiro de 1ª ----------1 (um)
- Cozinheiro de 2ª ----------1 (um)
- Auxiliar de cozinheiro ---------- a propor pelo adjudicatário
- Empregados (as) de refeitório ------- a propor pelo adjudicatário
- Empregados (as)de mesa ---------- a propor pelo adjudicatário

18.3. O concorrente a quem for adjudicado o fornecimento, fica obrigado a designar a equipa com uma antecedência mínima de 3 (três) dias em relação ao início do fornecimento, e a disponibilizá-la, **de imediato**, para receber instrução, formação e treino sobre o funcionamento, operação, manutenção e cuidados a ter com os equipamentos instalados.

18.4. A equipa designada permanece nas instalações do CAS Porto durante o horário do fornecimento, que inclui, **obrigatoriamente**, o horário das refeições.

18.5. Os serviços deverão ter em regime de horário completo um número de trabalhadores, que garanta o funcionamento quer do self-service (cinco mesas), quer do restaurante (oito mesas), de acordo com a capacidade instalada.

18.6. O concorrente a quem for adjudicado o fornecimento, fica obrigado a substituir, sempre que lhe for solicitado pela Direção do CAS Porto**,** qualquer colaborador(a) da equipa, desde que o mesmo, não se enquadre no espírito e cultura da organização, ou no âmbito das especificações do fornecimento.

18.7. O n.º de trabalhadores não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal.

18.8. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.

18.9. A entidade adjudicante pode solicitar ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:

18.9.1. Nome das pessoas em serviço nas instalações;

18.9.2 Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;

18.9.3. Horário de Trabalho;

18.9.4. Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.

18.9.5. Comprovativo de formação em higiene e segurança alimentar.

18.10. Os estagiários eventualmente ao serviço não poderão ser incluídos no rácio previsto no presente ponto.

18.11. O mapa de pessoal não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respetivo contingente.

18.12. É obrigatória, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes, e horário de trabalho.

18.13. O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão).

18.14. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

18.15. O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.

18.16. Da apólice do seguro contra acidentes de trabalho deve constar cláusula pela qual a entidade seguradora se compromete a mantê-la válida até ao termo do contrato.

18.17. As despesas com deslocações, encargos sociais, seguros de responsabilidade civil e de acidentes de trabalho, férias, subsídio de férias, subsídio de Natal, e/ou outros decorrentes da legislação e do acordo coletivo de trabalho em vigor;

18.18. O adjudicatário compromete-se a usar, única e exclusivamente, materiais e produtos de limpeza homologados, certificados e em conformidade com a legislação e a regulamentação em vigor aplicável, nomeadamente no que respeita a qualidade, higiene e ambiente.

18.19. É da inteira responsabilidade do adjudicatário a escolha dos fornecedores dos géneros alimentícios a utilizar nas refeições. Os encargos associados a falhas na manipulação dos alimentos são da total responsabilidade do adjudicatário.

18.20. O adjudicatário deverá apresentar provas do cumprimento, por parte dos fornecedores por si escolhidos, das elementares normas de higiene legalmente exigidas, designadamente, comprovativos das certificações detidas pelos fornecedores no âmbito da Qualidade Alimentar e/ou da Qualidade, ou,

caso se encontrem em processo de certificação, documentos demonstrativos da implementação daquele(s) processos.

19. Controlo microbiológico

19.1. O adjudicatário obriga-se à realização de análises microbiológicas com periodicidade semestral**.** Estas análises terão que permitir a avaliação da refeição de almoço ou jantar fornecida no dia da visita e, por amostragem, dos utensílios usados e dos manipuladores. O CAS Porto reserva-se o direito de indicar qual a dieta e consistência dos alimentos a avaliar**.** Os resultados destas análises e respetivos relatórios terão que ser entregues à Direção do CAS Porto no prazo máximo de 15 dias após a sua realização.

Lista dos Anexos ao Caderno de Encargos

Anexo A – Plano de dietas padronizadas do CAS Porto

Anexo B – Capitações dos Alimentos

Anexo C – Lista dos Alimentos Autorizados

Anexo W - Ficheiro em formato "Excel" disponibilizado na Plataforma Eletrónica de Contratação Pública ACINGOV

Anexo A

PLANO DE DIETAS PADRONIZADAS DO CAS PORTO

.

CONSISTÊNCIA: SÓLIDA					
DIETAS	**PEQ. ALMOÇO**	**ALMOÇO**	**LANCHE**	**JANTAR**	**CEIA**
Geral	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo/mistura + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo/mistura + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Hipolipídica	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Creme vegetal/Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato compostos por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com leite M	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Creme vegetal/Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato compostos por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com leite M	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Hepática	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo ou mistura + Creme vegetal/Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato compostos por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta s/ casca ou doce adaptado c/ leite M	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo ou mistura + Creme vegetal/Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato compostos por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta s/ casca ou doce adaptado c/ leite M	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Hipocalórica	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Adoçante + Pão de mistura + Creme vegetal light/ Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com adoçante e leite M	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Adoçante + Pão de mistura + Creme vegetal light/ Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com adoçante e leite M	Chá de ervas + Adoçante + Bolacha tipo Maria ou Gelatina light
Hipoglucídica	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Adoçante + Pão de mistura + Manteiga/Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com adoçante	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Adoçante + Pão de mistura + Manteiga/Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com adoçante	Chá de ervas + Adoçante + Bolacha tipo Maria ou Gelatina light
Hipoproteica	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Manteiga/ Doce	Sopa de legumes + Prato composto por 60g carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Manteiga/ Doce	Sopa de legumes + Prato composto por 60g carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Hipercalórica e hiperproteica	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + 2 Pães de trigo/mistura + Manteiga/Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por 150g carne/peixe + arroz/massa/batatas reforçado + legumes + fruta ou doce	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + 2 Pães de trigo/mistura + Manteiga/Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por 150g carne/peixe + arroz/massa/batatas reforçado + legumes + fruta ou doce	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Bolachas tipo Maria
Gástrica	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Creme vegetal/ Doce/ Queijo M	Creme de cenoura ou de arroz ou canja + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta cozida/assada s/ casca ou doce adaptado com leite M	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Creme vegetal/ Doce/ Queijo M	Creme de cenoura ou de arroz ou canja + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta cozida/assada s/ casca ou doce adaptado com leite M	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina

CONSISTÊNCIA: SÓLIDA (*continuação*)					
DIETAS	**PEQ. ALMOÇO**	**ALMOÇO**	**LANCHE**	**JANTAR**	**CEIA**
Rica em fibras	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes reforçada + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + fruta sem banana/doce	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes reforçada + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + fruta sem banana/doce	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Pobre em fibras	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes de fruto + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + fruta cozida/assada s/ casca	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes de fruto + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + fruta cozida/assada s/ casca	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Antidiarreica	Chá de ervas + Adoçante + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce	Creme de cenoura ou de arroz ou canja + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + fruta cozida/assada s/ casca ou banana	Chá de ervas + Adoçante + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce	Creme de cenoura ou de arroz ou canja + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + fruta cozida/assada s/ casca ou banana	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Teor mínimo de resíduos	Chá de ervas + Adoçante + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce	Caldo de carne/peixe + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Gelatina de cor clara	Chá de ervas + Adoçante + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce	Caldo de carne/peixe + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Gelatina de cor clara	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina

CONSISTÊNCIA: MOLE					
DIETAS	**PEQ. ALMOÇO**	**ALMOÇO**	**LANCHE**	**JANTAR**	**CEIA**
Geral	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo/mistura + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo/mistura + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Hipolipídica	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Creme vegetal/Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato compostos por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com leite M	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Creme vegetal/Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato compostos por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com leite M	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Hepática	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo ou mistura + Creme vegetal/Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato compostos por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta s/ casca ou doce adaptado c/ leite M	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo ou mistura + Creme vegetal/Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato compostos por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta s/ casca ou doce adaptado c/ leite M	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Hipocalórica	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Adoçante + Pão de mistura + Creme vegetal light/ Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com adoçante e leite M	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Adoçante + Pão de mistura + Creme vegetal light/ Doce/ Queijo M	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com adoçante e leite M	Chá de ervas + Adoçante + Bolacha tipo Maria ou Gelatina light

CONSISTÊNCIA: MOLE (*continuação*)					
DIETAS	**PEQ. ALMOÇO**	**ALMOÇO**	**LANCHE**	**JANTAR**	**CEIA**
Hipoglucídica	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Adoçante + Pão de mistura + Manteiga/Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com adoçante	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Adoçante + Pão de mistura + Manteiga/Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta ou doce adaptado com adoçante	Chá de ervas + Adoçante + Bolacha tipo Maria ou Gelatina light
Hipoproteica	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Manteiga/ Doce	Sopa de legumes + Prato composto por 60g carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Manteiga/ Doce	Sopa de legumes + Prato composto por 60g carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Hipercalórica e hiperproteica	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + 2 Pães de trigo/mistura + Manteiga/Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por 150g carne/peixe + arroz/massa/batatas reforçado + legumes + fruta ou doce	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + 2 Pães de trigo/mistura + Manteiga/Queijo MG	Sopa de legumes + Prato composto por 150g carne/peixe + arroz/massa/batatas reforçado + legumes + fruta ou doce	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Bolachas tipo Maria
Gástrica	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Creme vegetal/ Doce/ Queijo M	Creme de cenoura ou de arroz ou canja + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta cozida/assada s/ casca ou doce adaptado com leite M	Leite M c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Creme vegetal/ Doce/ Queijo M	Creme de cenoura ou de arroz ou canja + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + fruta cozida/assada s/ casca ou doce adaptado com leite M	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Rica em fibras	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes reforçada + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + fruta sem banana/doce	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de mistura + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes reforçada + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + fruta sem banana/doce	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Pobre em fibras	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes de fruto + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + fruta cozida/assada s/ casca	Leite MG c/ mistura solúvel s/ café + Açúcar + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce/ Queijo MG	Sopa de legumes de fruto + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + fruta cozida/assada s/ casca	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Antidiarreica	Chá de ervas + Adoçante + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce	Creme de cenoura ou de arroz ou canja + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + fruta cozida/assada s/ casca ou banana	Chá de ervas + Adoçante + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce	Creme de cenoura ou de arroz ou canja + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + fruta cozida/assada s/ casca ou banana	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina
Teor mínimo de resíduos	Chá de ervas + Adoçante + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce	Caldo de carne/peixe + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Gelatina de cor clara	Chá de ervas + Adoçante + Pão de trigo torrado + Manteiga/Doce	Caldo de carne/peixe + Prato composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Gelatina de cor clara	Chá de ervas + Açúcar + Bolacha tipo Maria ou Gelatina

CONSISTÊNCIA: PASTOSA					
DIETAS	**PEQ. ALMOÇO**	**ALMOÇO**	**LANCHE**	**JANTAR**	**CEIA**
Geral	Papa de cereais mel preparada com leite MG	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta ou doce	Papa de cereais mel preparada com leite MG	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta ou doce	Iogurte sólido MG ou Gelatina
Hipolipídica	Papa de cereais mel preparada com leite M	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta ou doce adaptado com leite M	Papa de cereais mel preparada com leite M	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta ou doce adaptado com leite M	Iogurte sólido M ou Gelatina
Hepática	Papa de cereais mel preparada com leite M	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta s/ casca ou doce adaptado com leite M	Papa de cereais mel preparada com leite M	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta s/ casca ou doce adaptado com leite M	Iogurte sólido M ou Gelatina
Hipocalórica	Papa de cereais arroz preparada com leite M	Sopa de passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + Puré de fruta ou doce adaptado com adoçante e leite M	Papa de cereais arroz preparada com leite M	Sopa de passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + Puré de fruta ou doce adaptado com adoçante e leite M	Gelatina light
Hipoglucídica	Papa de cereais arroz preparada com leite MG	Sopa de passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + Puré de fruta ou doce adaptado com adoçante	Papa de cereais arroz preparada com leite M	Sopa de passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + Puré de fruta ou doce adaptado com adoçante	Gelatina light
Hipoproteica	Papa de cereais mel preparada com leite MG	Sopa passada + Prato passado composto por 60g carne/peixe arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta	Papa de cereais mel preparada com leite MG	Sopa passada + Prato passado composto por 60g carne/peixe arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta	Iogurte sólido MG ou Gelatina
Hipercalória e hiperproteica	Papa de farinha láctea preparada com água	Sopa passada + Prato passado composto por 150g carne/peixe + arroz/massa/batatas reforçado + legumes + Puré de fruta ou doce	Papa de cereais mel preparada com leite MG	Sopa passada + Prato passado composto por 150g carne/peixe + arroz/massa/batatas reforçado + legumes + Puré de fruta ou doce	Papa de farinha láctea preparada com água
Gástrica	Papa de cereais mel preparada com leite M	Creme de cenoura ou de arroz ou canja passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta cozida/assada s/ casca ou doce adaptado com leite M	Papa de cereais mel preparada com leite M	Creme de cenoura ou de arroz ou canja passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes + Puré de fruta cozida/assada s/ casca ou doce adaptado com leite M	Iogurte sólido M ou Gelatina

CONSISTÊNCIA: PASTOSA (*continuação*)					
DIETAS	**PEQ. ALMOÇO**	**ALMOÇO**	**LANCHE**	**JANTAR**	**CEIA**
Rica em fibras	Papa de cereais mel preparada com leite MG	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + Puré de fruta s/ banana ou doce	Papa de cereais mel preparada com leite MG	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + legumes reforçados + Puré de fruta s/ banana ou doce	Iogurte sólido MG ou Gelatina
Pobre em fibras	Papa de farinha láctea preparada com água	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Puré de fruta cozida/assada s/ casca	Papa de farinha láctea preparada com água	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Puré de fruta cozida/assada s/ casca	Iogurte sólido MG ou Gelatina
Antidiarreica	Papa de cereais arroz preparada com chá de ervas	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Puré de fruta cozida/assada s/ casca ou banana	Papa de cereais arroz preparada com chá de ervas	Sopa passada + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Puré de fruta cozida/assada s/ casca ou banana	Papa de cereais arroz preparada com chá de ervas
Teor mínimo de resíduos	2 Gelatinas de cor clara	Caldo de carne/peixe passado + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Gelatina	2 Gelatinas de cor clara	Caldo de carne/peixe passado + Prato passado composto por carne/peixe + arroz/massa/batatas + Gelatina	2 Gelatinas de cor clara

CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA					
DIETAS	**PEQ. ALMOÇO**	**ALMOÇO**	**LANCHE**	**JANTAR**	**CEIA**
Geral semi-líquida	Papa de farinha láctea preparada com leite MG	Sopa passada + Prato semi-líquido com carne/peixe arroz/massa/batata + legumes + Puré de fruta ou doce semi-líquido	Papa de cereais mel preparada com leite MG	Sopa passada + Prato semi-líquido com carne/peixe arroz/massa/batata + legumes + Puré de fruta ou doce semi-líquido	Papa de farinha láctea preparada com leite MG
Geral líquida *per os* e Sonda Naso-Gástrica	Papa de farinha láctea preparada com leite MG	Sopa líquida enriquecida com carne/peixe + Puré de fruta com iogurte líquido MG	Papa de cereais mel preparada com leite MG	Sopa líquida enriquecida com carne/peixe + Puré de fruta com iogurte líquido MG	Papa de farinha láctea preparada com leite MG
Hipolipídica e Hipoglucídica Líquida *per os* e Sonda Naso-Gástrica	Papa de cereais arroz preparada com leite M	Sopa líquida enriquecida com carne/peixe + Puré de fruta com iogurte líquido M	Papa de cereais arroz preparada com leite M	Sopa líquida enriquecida com carne/peixe + Puré de fruta com iogurte líquido M	Papa de farinha láctea preparada com água

Notas:

1) Todas as dietas têm a vertente sem sal e a vertente hipocaliémica. 2) Nas dietas hipoglucídica e hipocalórica, a quantidade de arroz/massa/batata deve ser reduzida a metade. 3) Nas dietas hipolipídica, hepática, hipocalórica, gástrica, antidiarreica e de teor mínimo de resíduos, as carnes vermelhas devem ser fornecidas até duas vezes por semana e recorrer-se a métodos de confeção com baixo teor de gordura. 4) Nas dietas hipolipídica, hipocalórica, hipoglucídica e rica em fibras, a quantidade de legumes fornecidos no prato deve duplicar. 5) As capitações indicadas neste plano devem ser respeitadas em complemento ao anexo B.

Anexo B

CAPITAÇÕES DOS ALIMENTOS

Tabela 1 - Carne de Vaca (Diversas Utilizações)		
Produtos	**Capitações dos alimentos - (g/ml)**	**Observações**
Assar	200	
Guisar C/ Osso	220	
Guisar S/ Osso	180	
Bife C/ Ovo	160	
Bife S/ Ovo	200	
Escalopes (p/panar)	180	
Jardineira	180	
Feijoada / Rancho	80	
P/Tortilha/Arroz de carnes	50	
Fricassé/Strogonoff	180	
Peito enrolado	210	
Cozer C/ Osso	220	
Cozer S/ Osso	180	
Estufar (sem osso)	200	
P/ Cozido à Portuguesa	70	
Dobradinha	250	

Carne de vaca para:		
Produtos	**Capitações dos alimentos -(g/ml)**	**Observações**
Almôndegas	200	5 unidades
Croquetes/Rissóis	150	4 unidades
Hambúrguer s/ Ovo	150	2 unidades
Hambúrguer c/ Ovo	120	
Rolo de carne	180	
Empadão/Bolonhesa	180	
Miudezas - Mão S/ canela	220	
O cozido à portuguesa deve incluir carne de vaca, carne de porco (chispe/orelha/toucinho), carne de frango e 3 enchidos. A tortilha/arroz de carnes devem incluir carne de vaca, carne de porco, carne de frango e salsichas/fiambre. A feijoada/rancho devem incluir carne de vaca, carne de porco, chispe/orelha e enchidos. A feijoada à brasileira deve incluir carne de vaca, carne de porco, 2 enchidos As tripas à moda do Porto devem incluir carne de porco, frango, dobradinha, mão de vitela, chispe/orelha, 1 enchido		

Tabela 2 – Carne de Porco (Diversas utilizações)		
Produtos	**Capitações dos alimentos - (g/ml)**	**Observações**
Assar	200	
Entrecosto p/ guisar	260	
Entrecosto p/ assar	390	
Entremeada	300	
Escalopes (p/panar)	180	2 unidades
Estufar	180	
Febras	200	2 unidades/1 unidade
P/ cozido à portuguesa	60	
P/ feijoada/rancho	80	
P/tortilha/arroz de carnes	50	
Jardineira	180	
Costeletas	220	2 unidades/1 unidade
Costeletas P/ panar	200	2 unidades
À alentejana	200	Com ameijoa
Rojões	220	Cubos de 4-5 cm
À portuguesa	180	
Pernil	330	

Miudezas de Porco		
Produtos	**Capitações dos alimentos - (g/ml)**	**Observações**
Chispe	300	
Cabeça	300	
Chispe p/ cozido	120	
Cabeça p/ cozido	120	
Rim	200	
Fígado	160	
Toucinho p/ cozido	20	

Enchidos (para cozido à portuguesa, feijoada, rancho, tortilha ou arroz de carnes):		
Produtos	**Capitações dos alimentos - (g/ml)**	**Observações**
Chouriço de carne	20	
Chouriço mouro	20	
Farinheira	20	
Outros enchidos (bacon, por ex.)	20	

Tabela 3 – Cabrito ou Borrego		
Produtos	**Capitações dos alimentos - (g/ml)**	**Observações**
Assar	380	
Estufar/Guisar	370	
Caldeirada	320	
Costeletas para grelhar ou fritar	320	
Cabrito p/cozer	360	
Tabela 4 – Outras Carnes		
Produtos	**Capitações dos alimentos - (g/ml)**	**Observações**
Alheira	1 unidade c/ ovo	
Morcela	20	
Linguiça	30	
Chouriço de vinho	20	
Salsicha tipo Frankfurt	4 unidades c/ovo	Tamanho grande (34grs
Leitão assado	280	
Coelho (p/estufar)	350	
Coelho (p/arroz	300	
Carnes frias (composição de 1 prato)		
Produtos	**Capitações dos alimentos - (g/ml)**	**Observações**
Fiambre	40	
Fiambre Magro (Peru ou Frango)	20	
Paio/Chourição	20	
Presunto	20	
Carne assada	70	
Mortadela	25	
Outros:		
Panados de queijo e fiambre	300 g ou 3 unidades	

Tabela 5 – Aves e Ovos		
Produtos	**Capitações dos alimentos - (g/ml)**	**Observações**
Peru		
Assar no Forno	280	
Bife	190	
Coxas	280	
Espetadas	220	2 unidades
Estufar	250	
Jardineira	250	
Escalopes p/panar	200	2 unidades
Frango		
Arroz	270	
Assar no forno	320	1/4 frango
Bife	190	
Coxas	320	
Estufar	300	1/4 frango
Jardineira	320	
Para canja	50	
P/ tortilha/arroz de carnes	100	
P/ cozido à portuguesa	80	
P/tripas à moda do porto	80	
P/ guisar	300	
P/ fritar	300	
Empadão	150	
Moelas	300	
Galinha	350	
Pato		
Assar	410	
Estufar	390	
Arroz	350	
Codornizes		
Para fritar	250	2 unidades
Ovos		
Cozidos	1 unidades	
Escalfados	2 unidades	
Mexidos	2 unidades	Pasteurizados
Omolete	2 unidades	Pasteurizados
P/ tortilha	2 unidades	Pasteurizados
P/ Bacalhau à brás	2 unidades	Pasteurizados

Tabela 6 - Peixes e Moluscos (Diversas utilizações)		
Produtos	**Capitações dos alimentos - (g/ml)**	**Observações**
Conservas		
Atum/sardinhas	130	
Peixe Grosso		
Pampo, Pargo, garoupa com cabeça	400	
Pampo, Pargo, garoupa sem cabeça	280	
Pescada, maruca, corvina, rabeta com cabeça	380	
Pescada, maruca, corvina, rabeta sem cabeça	280	Cozer s/ovo
Peixe médio		
Goraz c/ cabeça	360	
Goraz s/ cabeça	270	Cozer ou assar
Outros Peixes		
Abrótea / Pescada	280	220 g c/ ovo
Badejo	280	220 g c/ovo
Cação/safio para estufar	350	
Caldeirada	300	5 Espécies no mínimo
petinga/carapaus/verdinhos para fritar	270	
Carapaus(cavala)/sardinhas para grelhar	300	4 Unidades
cardeal	280	
cherne	280	
Chicharro red fish	320	
Dourada/robalo	320	
peixe espada/pescadinhas/besugo	300	2 Unidades
faneca	300	
filetes de pescada(/lombo de escamudo)	200	
lombo tamboril	220	
mero	280	
palmeta	280	
raia para filetes (sem pele)	400	
salmonetes	280	
solha	260	
tamboril	440	
linguado	260	
trutas	300	
Salmão(/perca)	300	
Peixe para sopa	60	Desfiado

Outras espécies (de modo genérico)		
grosso s/cabeça	250	
médio s/cabeça	300	
médio c/cabeça	350	
Moluscos		
polvo para cozer	420	(cozer, arroz e salada)
polvo para filetes ou albardar	350	
polvo para arroz	400	
choco limpo para grelhar	350	
choco limpo para albardar	300	
Choco limpo para guisar	320	
choquinhos com tinta	400	
lulas para rechear/guisar	350	
lulas para albardar	280	
lulas para grelhar	400	
Potas	260	
Mariscos		
Camarão em miolo (incorporação)	50	
Camarão em casca (incorporação)	60	
Amêijoa c/ casca (incorporação)	150	
Berbigão em casca (incorporação)	70	
Berbigão em miolo (incorporação)	40	
Rissóis de camarão	4 unidades	
Bacalhau		
Arroz (de)	180	(Capitação antes da demolha)
Assar	250	(Capitação antes da demolha)
Caras	370	(Capitação antes da demolha)
Cozer	180	(Capitação antes da demolha)
Estufado/guisado	200	(Capitação antes da demolha)
Gomes Sá com 1/2 ovo	180	(Capitação antes da demolha)
Pasteis/pataniscas	160	(Capitação antes da demolha)
À Brás	160	(Capitação antes da demolha)
Fritar	180	(Capitação antes da demolha)
Douradinhos	4 unidades	
Delicias do Mar	60	Guarnição mista - com outra espécie

Tabela 7 - Produtos hortícolas e guarnições (Diversas utilizações)		
Produtos	**Capitações dos alimentos - (g/ml)**	**Observações**
Abóbora		
Sopa (base)	100	
Sopa (não base)	50	
Agrião		
Sopa (não base)	50	
Alface		
Salada	50	
Salada mista	30	
Sopa (não base)	60	
Alho Francês		
Sopa (base)	50/100	
Sopa (não base)	25/50	
Arroz		
Guarnição Base	150	
Guarnição Mista (com feijão , por ex.)	80	
Sopa c/ Hortaliça	25	
Sopa s/ Hortaliça	35	
Doce	20	
Batata		
Cozer/assar	400	
fritar (fresca ou ultracongelada - guarnição base)	340	
fritar (fresca ou ultracongelada - guarnição mista)	180	
fritar (de pacote - guarnição base)	120	
fritar (de pacote - guarnição mista)	60	
para puré/empadão	300	
para pasteis	150	
para sopa	90	
jardineira/caldeirada/salada russa	200	
para caldo verde	320	
para cozido á portuguesa	120	
para pasteis	150	
puré batata floco	60	
Beterraba		
Salada mista	40	
Brócolos		
Guarnição Mista	90	
Sopa (não base)	45	

Caldo Verde		
Sopa (não base)	60	
Cebola (em):		
Arroz	30	
Estufados	30	
Sopa (não base)	30	
Caldeirada	80	
Salada	10	
Cenoura (em):		
Arroz	30	
guarnição mista	50	
jardineira/estufada	50	
Salada	50	
salada mista	30	
salada russa	50	
Sopa (base)	45	
Sopa (não base)	20	
Couve de bruxelas		
Guarnição mista	80	
Couve flor		
Guarnição mista	90	
Sopa (não base)	45	
Couve lombarda, penca, galega, portuguesa, coração, repolho, roxa:		
Guarnição mista	120	
Sopa (não base)	75	
Courgettes		
Guarnição base	30	
Ervilhas		
Arroz	35/20	Frescas/Congeladas
guarnição base	180/160	Frescas/Congeladas
Jardineira	55/45	Frescas/Congeladas
salada russa	55/45	Frescas/Congeladas
sopa (base)	55/45	Frescas/Congeladas
sopa (não base)	35/20	Frescas/Congeladas
Espinafres		
sopa (não base)	60/30	Frescas/Congeladas
Espinafres	140	
Favas		
Guarnição mista	180	
sopa (base)	100	

Feijão verde		
Guarnição mista	65/55	Fresco/Congelado
Guarnição mista	65/55	Fresco/Congelado
Sopa (não base)	40/30	Fresco/Congelado
Feijão Seco		
Arroz	30	
Guarnição base	100	
sopa	40	
Salada feijão frade	100	
Guarnição mista	60	
Grão		
guarnição base	100	
Guarnição mista	60	
sopa (base)	80	
Sopa (não base)	40	
Grelos		
Arroz	70	
Guarnição mista	160	
sopa (base)	100	
Juliana		
Sopa (não base)	90	
Lentilhas		
Guarnição base	100	
Massa		
Massa para sopa com hortaliça	25	
Massa para sopa sem hortaliça	35	
Massa guarnição mista	80	
Massa guarnição base	120	
Milho		
Guarnição mista	50	
Salada	40	
Nabiça		
Guarnição mista	160	
Sopa (não base)	100	
Nabo		
Salada mista /Guarnição mista	30	
Sopa (não base)	50	
Pepino		
Salada mista	40	
Pimento		
Arroz	20	
Caldeirada	40	
Salada mista	45	

Rabanetes		
Salada mista	15	
Salada mista (peso total 70 g):		
Alface	15	
Cebola	10	
Tomate ou outro legume	45	
Seitan		
Guarnição base	200	
Guarnição mista	100	
Soja		
Guarnição base	200	
Guarnição mista	100	
Tofu		
Guarnição base	200	
Guarnição mista	100	
Tomate		
Concentrado	10	
Pelado	30	
Arroz	60	
Guisar/Estufar/Assar	40	
Sopa	40	
Caldeirada	80	
Salada	80	
Salada mista	45	
Sopa (base)	80	
Sopa (não base)	30	
Pão		
Pão de trigo	50	C/ ou S/ sal
Pão de mistura (fatiado)(trigo, centeio e integral)	50	C/ ou S/ sal
Pão integral	50	
Tostas	25	C/ ou S/ sal
Pão de Leite	50	2 unidades
Pão de forma	40	
Pão s/glúten	250	
Broa	25	
Bolacha Maria/Torrada (DI)	30	
Bolachas de água e sal (DI)	30	
Bolachas integrais, sem sal e sem açúcar (DI)	30	
Bolacha sem glúten	200	
Queque, Arrufada e Bolo de Arroz	75	
Croissant	100	
Caracol	110	
Pão de Deus	80	

Cerelac (DI)	75	
Nestum (DI)	75	
Flocos de Arroz (DI)	75	
Flocos de Milho (DI)	75	
Flocos de Cereais Integrais (DI)	75	
Flocos de Aveia (DI)	75	
Farinha "Maizena" (DI)	75	
Açúcar (DI)	8 a 10	
Tabela 8 - Ervas aromáticas, especiarias, molhos e condimentos		
Produtos	**Capitações dos alimentos - (g/ml)**	**Observações**
Azeite		
Sopa	5	
Guisados	25	
Tempero (saladas)	10	
Tempero (cozidos)	20	
Amendoim, noz e avelã	15	
Manteiga (DI)	10/12	
(Creme) vegetal (DI)	10	
Ervas aromáticas		
Louro	0,5	
Manjerona	0,5	
Orégãos	0,5	
Tomilho	0,5	
Piri-piri	0,5	
Hortelã	2	
Segurelha	1	
Aipo	0,5	
Cravo Cheiro	0,5	
Canela	1	
Limão	20	
Tomate	30	
Vinagre	10	
Pimentos	15	
Malagueta	0,5	
Noz Moscada	0,5	
Baunilha	1	
Cominhos	0,5	
Pimenta	1	
Caril	1	
Salsa	5	

Alecrim	0,5	
Coentros	5	
Estragão	0,5	
Mostarda	15	
Ketchup	30	
Maionese	30	
Bechamel	30	
Branco	30	
Cebolada	30	
Escabeche	30	
Manteiga	10	
Vinho	0,5 dl	
Sal	5	
Funcho	3	
Salva	2	
Pimento para Caldeirada	50	

Tabela 9 – Outros Produtos

Produtos	**Capitações dos alimentos - (g/ml)**	**Observações**
Leite		
Magro/Meio Gordo /sem lactose	250 ml	
Puré	45 ml	
Leite de Soja	250 ml	
Queijo		
Fundido normal/light	30	Embalagens individuais
Fatiado	30	Tipo Flamengo
Ralado	20	
Iogurtes		
Sólidos Naturais	125	
Sólidos Aromas (M/MG; açucarado/edulcorado)	125	
Sólidos com Pedaços de Fruta	125	
Líquidos de Aromas (-Magro e Meio Gordo)	180	
Sólidos de Soja	125	
Café		
Puro	10	Pequeno- Almoço; Almoço; Jantar
Mistura	4	C / 25% Café puro
Cevada	10	
Chá de ervas /Infusão	1-2	1 Saqueta
Sumo de fruta 100% natural /Néctar	250 ml	
Sumo Concentrado para Diluir	15 ml	

Vinho Branco/ Vinho Tinto	350 ml	
Água Engarrafada	500 ml	
Edulcorantes	2 mgr	Doses individuais
Marmelada/Doce/Geleia (/Mel)	30	
Creme Chocolate	80	
Cacau puro	10	
Chocolate em pó	15	
Achocolatado	15	
Farinhas		
Lácteas – sabores variados	75	C/glúten e S/ glúten C/ açúcar e S/ açúcar
Não Lácteas – sabores variados (/farinha de Aveia)	75	C/ e S/ glúten

Tabela 10 - Frutas e sobremesas doces

Produtos	**Capitações dos alimentos - (g/ml)**	**Observações**
Frutas		
Alperce	180	
Ananás/Abacaxi	150	2 rodelas
Ameixas	180	Calibre mínimo 30 mm
Banana	120	1 unidades
Cerejas	140	
Citrinos		
-satsumas	150	2 unidades – (63-74 mm)
-tangerinas	150	2 unidades – (63-74 mm)
-wilkings	150	2 unidades – (63-74 mm)
-clementinas	150	2 unidades – (63-74 mm)
- monreais	150	2 unidades – (63-74 mm)
- Laranjas	150	1 unidades – (77-88 mm)
Damasco	160	Calibre mínimo 30 mm
Figos	150	
Kiwi	150	2 unidades
Maçã (frutos grandes)		
- golden	170	1 unidade – (75 mm)
- raineta	170	1 unidade – (75 mm)
- starking	170	1 unidade – (75 mm)
Melancia	310	
Meloa	260	
Melão	260	
Morango	150 g	
Nêspera	150	Calibre mínimo 30 mm
Pera		

- Iawsen	160	1 unidade
- Carapinheira	160	1 unidade
- Rocha	160	1 unidade
Pêssego	160	1 unidade – (67-73 mm)
Uvas de mesa	170	
Sobremesas Doces		
Bolo Caseiro	---	
Biscoitos	---	
Bolo Aniversário	---	1 unidade
Pudim	---	1 unidade
Gelatina	---	1 unidade
Mousse	---	1 unidade
Outras Sobremesas	---	1 unidade (a)

- Os frutos constantes desta tabela deverão respeitar as "normas de qualidade" definidos pelo regulamento (CEE) n. 1035/72 de 18 de Maio e regulamentos de normas de qualidade;

(a) Sobremesas aceites devendo a quantidade ser equivalente a 200ml de sobremesa, pronta a consumir, acondicionada (em recipiente adequado, devidamente embalado e identificado)

Tabela 11 – Pratos confecionados

Produtos	**Capitações dos alimentos - (g/ml)**	**Observações**
Arroz à valenciana		
Carne de Porco	50g	(as capitações dos restantes ingredientes são as referidas na tabela de capitações e adaptadas à ficha técnica apresentada pela empresa adjudicatária)
Carne de Vaca	40g	
Frango	40g	
Lulas	25g	
Miolo de berbigão	20g	
Miolo de camarão	50g	
Chouriço de carne	20g	
Salsichas	15g	
Arroz de Pato		
Pato	350g	(as capitações dos restantes ingredientes são as referidas na tabela de capitações e adaptadas à ficha técnica apresentada pela empresa adjudicatária)
Chouriço de carne	20g	
Bacon	20g	
Tomate recheado (200g cada unidade de tomate cru; mínimo 3 unidades)		
Alho francês	40g	(as capitações dos restantes ingredientes são as referidas na tabela de capitações e adaptadas à ficha técnica apresentada pela empresa adjudicatária)
Curgete	50g	
Espinafres	40g	

Francesinha à nossa moda		
Febra	200g	(as capitações dos restantes ingredientes, nomeadamente neste caso do molho de francesinha, são as referidas na tabela de capitações e adaptadas à ficha técnica apresentada pela empresa adjudicatária)
Salsicha	2 unidades (68g)	
Queijo	2 fatias (60g)	
Fiambre	40g	
Chourição	40g	
Fatias de pão de forma	2 fatias	

Notas:

DI - Dose individual

- A capitação de carne e pescado (correspondente a peso edível) para a sopa de reforço é de 40g. A capitação de ovo para a sopa de reforço é 1 unidade com as características indicadas no Anexo C do presente caderno de encargos.
- No caso dos produtos designados por marca ("cerelac", " Nestum"), etc. pode o concorrente indicar, identificando-a expressamente, outra marca de produto idêntico ou similar.

Anexo C

Lista de Alimentos Autorizados

1. Carne de Vaca

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público em conformidade com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de (tacho e respetivas carnes, subprodutos e despojos)

a) Peças de talho para bifes - carne de 1.ª categoria (fresca), sem osso

Acém redondo - sem cobertura

Alcatra (exceto ponta da alcatra)

Pojadouro

Rabadilha

Vazia sem abas

b) Peças de talho para assar/estufar - carne de 1º categoria fresca ou congelada, sem osso

Acém comprido

Alcatra

Chã de fora

Pá

c) Peças de talho para guisar - carne de 2º categoria fresca ou congelada, sem osso

Aba descarregada

Acém comprido

Cachaço

Chã de fora

Chambão da pá

Chambão da perna

Pá

d) Peças de talho para cozer - carne de 2º categoria fresca ou congelada, sem osso

Acém comprido

Cachaço

Chã de fora

Chambão da pá

Chambão da perna

Pá

Peito

e) Carne picada - proveniente de peças de 2ª categoria, picada nos locais de confeção.

2. Carne de Porco

Proveniente de rês suína jovem com 80 a 100 kg, limpa e sem osso, aprovada para consumo público em conformidade com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos.

a) Pernas ou pás: limpas, frescas, refrigeradas ou congeladas

b) Bife de porco:

Fresco, refrigerado, proveniente de perna limpa.

c) Perna limpa e pá limpa: Assar

d) Costeletas:

Deverão obedecer às seguintes características:

- Serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor;

- Selecionadas do cachaço,
- Corte por processo estandardizado, ou manual correto, desde que tenha a parte óssea com os músculos correspondentes.

e) Chispe e Cabeça (Orelha/Orelheira):

Em estado refrigerado ou congelado, isentos de pelos, cicatrizes, contusões, ou incisões.

f) Toucinho:

Com espessura entre os 3cm e os 5 cm.

Fresco, entremeada;

Fumado, embalado.

3. Carnes de Aves

Carcaças provenientes de Aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovadas, e devidamente identificadas.

a) Inteira:

isento de penas, penugens ou canudos e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatársica. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas e deve oscilar entre 5 e 8 kg, no caso de peru, e 1 e 1,5 Kg, no caso de frango.

b) Coxas:

Correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, selecionados superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tibiotársica.

c) Bifes:

Obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de osso ou cartilagens segundo o tipo comercial "pronto a cozinhar".

d) Vísceras:

As moelas de frango deverão ser fornecidas abertas ao meio, desprovidas de gordura exterior e do conteúdo da mucosa.

4. Coelhos

As carcaças deverão ser fornecidas isentas de traumatismos e incisões, devidamente sangradas e esfoladas, com a cabeça sem orelhas e os membros desprovidos das extremidades manuais ou pedais.

5.Produtos de Salsicharia

· Designação do produto;
· Tipo;
· Nome do fabricante;
· Localidade e origem do fabricante;
· Data de fabrico;
· Regras de conservação;
- Validade.

a) Chouriço de carne:

Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada, em proporções de carne entre 80%para o tipo "extra" e 70% para o tipo "corrente" com margem 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

b) Chouriço de sangue:

c) Farinheira:

d) Paio:

e) Presunto:

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

f) Mortadela:

g) Fiambre:

h) Salsichas:

Devem ser de tipo "Frankfurt", tamanho grande e obedecer às características oficialmente normalizadas.

6. DERIVADOS DE CARNE E PICADOS (hambúrgueres, e almôndegas)

a) 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 22%

b) 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%.

7. SALGADOS PRÉ-PREPARADOS, CONGELADOS

Croquetes de carne (de diâmetro igual a 3 cm), rissóis de carne, pasteis de bacalhau (e outros provenientes de fornecedores com sistema HACCP implementado)

8. ESPETADAS

a) Espetadas, sem chouriço, de peru, de porco, ou mistas: constituídas por 76% de carne, isenta de gorduras e aponevroses, 9% de toucinho; 9% de pimento verde e 6% de cebola. Apresentação em unidades de 100g no mínimo.

9. PESCADO

Fresco ou congelado, 1.ª categoria, limpo e com adequadas características organoléticas, apresentado nas formas:

Tipos de apresentação:

a) Inteiro eviscerado, com ou sem cabeça.

b) Em postas – quando seccionado em posta mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral: as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm.

c) Em filetes – quando o pescado é submetido à filetagem.

d) Em rolos – quando o pescado é submetido a prensa.

10. Bacalhau Seco e Salgado

(Do tipo Crescido, da Espécie *Gadus morhua* e com adequadas características organoléticas).

(a) À posta;

(b) Migas a granel

11. Moluscos

(De 1.ª categoria e adequadas características organoléticas.)

12. Atum

(Fresco ou em conservação.)

13. Ovos

a) Ovo pasteurizado (aplicação geral)–ovo inteiro ,gema e clara;

b) Ovo em natureza (cozer ou fritar).

· Categoria;

· Classe (M);

· 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; e

· A marca da empresa ou a marca comercial.

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

14. Arroz

Do tipo extralongo e agulha.

15. Massas Alimentícias

Cotovelos macarronete, meada, pevide; esparguete e outras de 1.ª qualidade e massinhas.

16. Leguminosas Secas

De boa qualidade (que cozam dentro de uma hora).

a) Feijão: preto, branco, catarino, frade ou encarnado.

b) Grão de bico: do tipo grado

c) Lentilhas

17. Farinha de trigo

De primeira qualidade.

18. Batata

Com ou sem casca. Inclui batata palito pré-frita congelada.

Em adequado estado de maturação, sem vestígios de deterioração, oxidação, congelação ou refrigeração excessiva; isentas de substâncias estranhas ou qualquer conspurcação, doença, parasitas ou sinais da sua contaminação e de defeitos; desprovidas de humidade exterior, odores e /ou sabor estranho.

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

19. Favas

Frescas ou congeladas.

20. Ervilhas

Descascadas, frescas ou congeladas.

21. Hortaliças e Legumes

Frescos ou congelados, admitindo-se num máximo de 40% de congelados.

22. Frutos Frescos

Consoante a estação do ano em adequado estado de maturação, sem sinais de refrigeração, congelação ou deterioração.

23. Azeite Fino/Manteiga

Virgem e de acidez igual ou inferior a 0.7º.

Manteiga meio sal e sem sal, pasteurizada, em embalagens individuais de 15g.

24. Creme 100% Vegetal

Meio sal e sem sal, em embalagens individuais de 15g.

25. Óleo Vegetal Refinado

O óleo permitido terá que ter origem única e vegetal (óleo de amendoim, de girassol, etc.), não podendo o rótulo referir apenas "óleo alimentar".

26. Sal

Higienizado, em sacos de plástico de 1 kg.

27. Tomate Pelado e Polpa de Tomate

Em latas de 1 kg/ 1 l. respetivamente

28. Leite

De vaca, ultrapasteurizado, simples ou achocolatado, gordo, meio gordo e magro, em embalagens de litro e de 200 ml.

29. Iogurte

Iogurte sólido e líquido, magro ou meio-gordo, natural, de aromas e com pedaços de fruta ou de soja, peso líquido 125 g para o sólido e de 180g para o líquido.

30. Queijo

Em barra ou em triângulos individuais 17-20g, magro e meio-gordo.

31. Natas

Ultrapasteurizadas.

32. **Açúcar**

Em pacotes de 1 kg, ou doses unitárias 7-10g.

33. Fruta em Calda

Em latas de 1 kg.

34. Maionese

Pasteurizada.

35. Especiarias e ervas aromáticas

Frescas ou desidratadas em pacotes de 1 Kg.

36. Cogumelos

Inteiros ou laminados, em lata de 1 kg.

37. Gelatina

Só é permitida a utilização de gelatina de origem vegetal.

38. Sumos 100% ou néctar

Os sumos 100% não podem ter a adição de qualquer outro produto que não exclusivamente fruta.

O teor de fruta no néctar deve ser, no mínimo, 16%.

ANEXO D

Ficheiro em formato “Excel” disponibilizado na Plataforma Eletrónica de Contratação Pública ACINGOV.