

DIRECÇÃO DOS SERVIÇOS CORRECCIONAIS

CONCURSO PÚBLICO N.º 00001-CP/GA/2026

Aquisição do serviço de refeições a favor do pessoal do
Corpo de Guardas Prisionais da Direcção dos Serviços
Correccionais e jovens do Instituto de Menores

Programa do Concurso e Caderno de Encargos

DIRECÇÃO DOS SERVIÇOS CORRECCIONAIS

CONCURSO PÚBLICO N.º 00001-CP/GA/2026

PROGRAMA DO CONCURSO

1. OBJECTO

Aquisição do serviço de refeições a favor do pessoal do Corpo de Guardas Prisionais da Direcção dos Serviços Correccionais e jovens do Instituto de Menores para o período entre 1 de Janeiro de 2027 e 31 de Dezembro de 2028, com a duração de dois anos.

2. QUALIFICAÇÕES DOS CONCORRENTES

- 2.1 Os concorrentes devem obrigatoriamente ser pessoas singulares ou sociedades comerciais que se encontrem registadas na Direcção dos Serviços de Finanças (DSF) / Conservatória dos Registos Comercial e de Bens Móveis da Região Administrativa Especial de Macau (RAEM), com capacidade para cozinhar directamente, sem necessidade de subcontratação;
- 2.2 Não é admitida a participação sob a forma de consórcio.

3. PROPOSTAS

- 3.1. As propostas devem ser elaboradas em língua chinesa ou portuguesa, com tamanho das letras não inferior a *Font 12*, sempre em caligrafia clara e legível, devendo ser encerradas em sobrescrito opaco, **fechado e lacrado**, trazendo exteriormente a indicação **“Proposta”, especificando a designação do(s) concorrente(s), a designação do concurso e a DSC.** As propostas devem ser elaboradas conforme o presente Programa do Concurso e o Caderno de Encargos, e devem **obrigatoriamente** incluir:
 - 3.1.1. A “Tabela de Cotação de Preços” constante do Anexo I do Caderno de Encargos preenchido em patacas (MOP), sendo que prevalece aquela tabela sobre os preços do concurso; com a(s) **ASSINATURA(S) do(s) concorrente(s) ou seu(s) representante(s) legal (legais) (conforme o modelo de assinatura constante na certidão de registo comercial)**, devendo o modelo de assinatura(s) nas propostas das quais constam os preços do concurso ser idêntico ao constante da declaração do ponto 3.2.2 do presente Programa de Concurso, com a indicação do(s) **nome(s), posto(s)** do(s) assinante(s), e a aposição do

carimbo do(s) concorrente(s);

- 3.1.2. O prazo de validade da proposta não deve ser inferior a 90 (noventa) dias, contados da data do acto público do concurso, sem prejuízo do prolongamento do prazo de validade da proposta nos termos do n.º 2 do artigo 36.º do Decreto-Lei n.º 63/85/M, de 6 de Julho;
- 3.1.3. O currículo do concorrente deve incluir experiência, entre os anos de 2021 e 2025, de ter prestado, a hospitais, escolas ou outras instituições gerais em Macau, serviços de fornecimento de refeições do mesmo tipo ou de tipo semelhante. Em cada experiência, o período de prestação do serviço deve ser, no mínimo, igual ou superior a seis meses consecutivos; e, relativamente a cada experiência, o número total de refeições diárias fornecidas não deve ser inferior a 150 unidades. A experiência deve ser preenchida de acordo com a “Tabela do Histórico dos Serviços de Refeições” constante do Anexo 2 do Programa do Concurso; e deve ser assinada pelo concorrente ou pelo seu representante legal (conforme o modelo de assinatura constante do comprovativo de registo comercial) e deve ser aposto o carimbo do concorrente. A DSC reserva-se o direito de verificar a veracidade das informações relacionadas;
- 3.1.4. Fornecer refeições adicionais no período em que é içado o sinal de tempestade tropical n.º 8 ou superior, das 21:00 às 24:00 horas. Esse fornecimento deve incluir o conteúdo e os respectivos preços, devendo ser preenchido conforme a “Ementa e Preços das Refeições Adicionais” constante do Anexo III do Programa do Concurso; e deve ser assinado pelo concorrente ou pelo seu representante legal (devendo ser assinado de acordo com o modo de assinatura constante do comprovativo de registo comercial) e deve ser aposto o carimbo do concorrente;
- 3.1.5. Nos termos dos requisitos constantes do Anexo I e Anexo II da Parte 2 do Caderno de Encargos, devem ser facultadas as seguintes informações para o fornecimento de refeições a favor do pessoal do Corpo de Guardas Prisionais da Direcção dos Serviços Correccionais e jovens do Instituto de Menores, e deve ser assinado pelo concorrente ou pelo seu representante legal (conforme o modelo de assinatura constante do comprovativo de registo comercial) e deve ser aposto o carimbo do concorrente;

- 3.1.5.1. Ementa das refeições do pacote (fornecendo, respectivamente, pequeno-almoço, almoço e jantar) de 14 dias: o plano deve indicar o nome dos pratos ou dos alimentos, devendo ser preenchido de acordo com o “Modelo de Referência e Tabelas para a Concepção das Refeições do Pacote” constante do Anexo III da Parte II do Caderno de Encargos;
- 3.1.5.2. Ementa a custo próprio: a ementa a custo próprio deve indicar o preço e o nome de todos os pratos/refeições a fornecer, e ser preenchido de acordo com a “Tabela de Cotação de Preços” constante do Anexo I do Caderno de Encargos.
- 3.1.6. O concorrente deve ainda disponibilizar um plano de contingência para o fornecimento de refeições em situações extremas (por exemplo, quando a DSC não consiga fornecer gás, energia eléctrica e/ou abastecimento e escoamento de água), que provoquem a impossibilidade de funcionamento normal da cozinha da cantina dos trabalhadores. Esse plano de contingência deve incluir o conteúdo das refeições, o plano de transporte e, se necessário, os custos adicionais; e deve ser assinado pelo concorrente ou pelo seu representante legal (conforme o modelo de assinatura constante do comprovativo de registo comercial) e deve ser aposto o carimbo do concorrente;
- 3.1.7. Disponibilizar informações sobre o número total de elementos na equipa de trabalho responsável pelos serviços de refeições a favor da DSC, o âmbito de trabalho correspondente (incluindo responsável do local, chefe de cozinha, cozinheiros, empregados de mesa, motoristas, empregados de limpeza, etc.), a organização do trabalho e o número de trabalhadores, o plano geral de trabalho, o esquema de gestão, bem como o conteúdo específico do serviço; e deve ser assinado de acordo com o modo de assinatura constante do comprovativo de registo comercial) e deve ser aposto o carimbo do concorrente;
- 3.1.8. Disponibilizar informações sobre as medidas destinadas a aumentar gradualmente a percentagem de trabalhadores locais e a melhorar as suas oportunidades de formação e promoção, bem como o plano de implementação específico para essas medidas; e deve ser assinado pelo concorrente ou pelo seu representante legal (conforme o modelo de assinatura constante do comprovativo de

registo comercial) e deve ser aposto o carimbo do concorrente;

3.1.9. Disponibilizar informações sobre a organização e a higiene de refeições do pacote distribuídas ao Instituto de Menores; e deve ser assinado pelo concorrente ou pelo seu representante legal (devendo ser assinado de acordo com o modo de assinatura constante do comprovativo de registo comercial) e deve ser aposto o carimbo do concorrente.

3.2. A proposta deve ser instruída com os seguintes documentos, encerrados num segundo sobrescrito opaco, **fechado e lacrado** em que se escreve **“DOCUMENTOS”, especificando a designação do(s) concorrente(s), a designação do concurso e a DSC:**

3.2.1. A caução provisória pode ser prestada mediante depósito em numerário ou garantia emitida por banco autorizado:

3.2.1.1. Se o depósito provisório for depositado em numerário, o concorrente deve apresentar, por escrito, um pedido à DSC 10 dias úteis antes do prazo de entrega das propostas, anexando a cópia de “Contribuição Industrial – Conhecimento de Cobrança (Modelo M/8)” do presente ano, ou, se o concorrente iniciar a actividade no ano da apresentação da proposta, anexar a cópia de “Contribuição Industrial – Declaração de Início de Actividades/Alterações (Modelo M/1)”; a DSC, em seguida, disponibilizará ao concorrente o Guia Modelo M/11 emitido pela DSF para efectuar o depósito da garantia no banco indicado no Guia Modelo M/11 e entregar **o original ou a cópia do comprovativo de depósito do Guia Modelo M/11;** ou

3.2.1.2. **Original da garantia emitida por banco** legalmente autorizado a exercer as suas actividades na RAEM (a mesma não pode ser sujeita a condições ou termo resolutivo, ver Modelo I).

3.2.2. O(s) concorrente(s) ou seu(s) representante(s) legal(legais) deve(m) emitir uma declaração de acordo com o conteúdo especificado na “Declaração (I)” ou a “Declaração (II)”, aceitando incondicionalmente e cumprindo todas as cláusulas expressas no presente concurso público (**preencher a “Declaração (I)” ou a “Declaração (II)”**), devendo as mesmas ser **assinadas e apostas**

com o carimbo do(s) concorrente(s);

- 3.2.3. O(s) concorrente(s) ou seu(s) representante(s) legal(legais) deve(m) emitir uma declaração respeitante à percentagem de trabalhadores residentes no presente serviço de acordo com o conteúdo especificado na “Declaração (III)” ou a “Declaração (IV)”, **(preencher a “Declaração (III)” ou a “Declaração (IV)”**), devendo a mesma ser **assinada e aposta com o carimbo do(s) concorrente(s);**
- 3.2.4. No caso de o concorrente ser não residente da RAEM ou uma empresa com a sede da pessoa colectiva estabelecida fora da RAEM, no momento da apresentação de proposta, deve a mesma estar acompanhada de uma declaração devidamente autenticada **(preencher a “Declaração (V)” ou a “Declaração (VI)”**, podendo o concorrente, a partir da data da publicação do anúncio do concurso público até ao dia limite para a apresentação de propostas, dirigir-se à Direcção dos Serviços de Assuntos de Justiça ou DSC da RAEM para proceder-se à autenticação da assinatura. De acordo com as disposições dos artigos 3.º e 4.º do Decreto-Lei n.º 62/99/M em vigor, ao efectuar a autenticação acima referida, é necessário exhibir o bilhete de identidade de residente válido do assinante, documento similar ou passaporte, bem como os originais ou públicas-formas dos documentos que possam comprovar a respectiva qualidade e suficiência do poder do assinante, como, por exemplo, certidão de registo comercial, estatutos sociais, procuração, etc.;
- 3.2.5. **Cópia** do documento de identificação do concorrente ou da pessoa com poderes para representar a empresa, ou **cópia** do documento de identificação do procurador quando a proposta for assinada pelo mesmo, devendo tais cópias do documento de identificação conter uma assinatura elegível, pois a DSC se reserva o direito de exigir ao concorrente que apresente o original dos mesmos para efeitos de autenticação;
- 3.2.6. **Original ou cópia** da “Contribuição Industrial – Conhecimento de Cobrança (Modelo M/8) do ano mais recente, emitido pela DSF, para comprovar que o conteúdo do concurso se encontra compreendido no âmbito das suas actividades; caso o concorrente apenas iniciou a sua actividade no ano em que decorre o concurso, deve neste caso apresentar o **original ou cópia** da “Contribuição Industrial – Declaração de Início de Actividades/Alterações

(Modelo M/1);

3.2.7. **Original, cópia ou certidão electrónica** da certidão de registo comercial válida emitida pela Conservatória dos Registos Comercial e de Bens Móveis (no prazo de 3 meses contados da data de emissão); caso não tenha procedido ao registo comercial, deve neste caso apresentar o **original ou cópia** da “Contribuição Industrial – Declaração de Início de Actividades/Alterações (Modelo M/1)”;

3.2.8. No caso de haver delegação de poderes, é necessário apresentar o **original ou cópia** da procuração pela qual são conferidos ao procurador os respectivos poderes;

3.2.9. Certificados de qualidade válidos e relacionados com os serviços de fornecimento de refeições (por exemplo, certificado de segurança alimentar, certificado de higiene, HACCP, ISO, etc.), apresentados em **original, cópia ou certidão electrónica**.

3.3. Caso o concorrente apresentar cópias dos documentos referidos nos pontos 3.2.6., 3.2.7., 3.2.8. ou 3.2.9., a DSC tem direito de exigir ao concorrente a exibição dos originais para efeitos de verificação, sempre que necessário.

3.4. O concorrente deve **encerrar os dois sobrescritos**, indicados nos pontos 3.1. e 3.2. do presente Programa do Concurso, **num terceiro opaco e fechado, igualmente lacrado, em cujo rosto se escreve o seguinte:**

Para: Direcção dos Serviços Correccionais,
sita na Estrada da Barragem de Ká Hó, Coloane, Macau
Apresentação de Proposta para o “Concurso Público n.º 00001-CP/GA/2026
para a Aquisição do serviço de refeições a favor do pessoal do Corpo de Guardas
Prisionais da Direcção dos Serviços Correccionais e jovens do Instituto de
Menores”

3.5. São consideradas inexistentes na proposta quaisquer rasuras, emendas ou entrelinhas, bem como, as cláusulas restritivas dos principais direitos e deveres emergentes do presente concurso público;

3.6. O preço na proposta deve incluir o custo de todas as despesas, acrescido dos ajustamentos do preço de mercado, tais como transporte, pessoal, ingredientes alimentares, bens de consumo não alimentares e a responsabilidade por indemnização por segurança alimentar;

3.7. **Não será admitida a proposta** quando ocorrer qualquer uma das seguintes situações:

3.7.1. Não se corresponder às “qualificações dos concorrentes”

- mencionadas no ponto 2 do presente Programa do Concurso;
- 3.7.2. Contiver oferta de preços provisórios ou indeterminados;
 - 3.7.3. A proposta não tiver sido assinada;
 - 3.7.4. Na proposta apresentada a assinatura não estiver conforme com o modelo de assinatura previsto no ponto 3.1.1. do presente Programa do Concurso;
 - 3.7.5. Não se fizer acompanhar dos documentos indicados nos pontos 3.1.1. a 3.1.9., 3.2.1. a 3.2.3. ou 3.2.5 do presente Programa do Concurso;
 - 3.7.6. No caso de o concorrente se enquadrar na situação descrita no ponto 3.2.4. do presente Programa do Concurso, não se encontrarem juntados os documentos exigidos nesse ponto;
 - 3.7.7. Não estiver preenchida a respectiva percentagem na declaração apresentada ao abrigo do ponto 3.2.3. do presente Programa do Concurso;
 - 3.7.8. A respectiva percentagem, contante da declaração apresentada ao abrigo do ponto 3.2.3. do presente Programa do Concurso, for inferior a 30%;
 - 3.7.9. Incumprimento dos requisitos de formato dos sobrescritos para a apresentação de propostas, conforme especificado nos pontos 3.1., 3.2. e 3.4. do presente Programa do Concurso, bem como as disposições do ponto 3.5. do Programa do Concurso.
- 3.8. **Será admitida condicionalmente a proposta** quando ocorrer qualquer uma das seguintes situações:
- 3.8.1. Tiverem sido entregues apenas cópias dos documentos referidos nos pontos 3.2.1.2., 3.2.2. ou 3.2.3. do presente Programa do Concurso;
 - 3.8.2. No caso de o concorrente se enquadrar na situação descrita no ponto 3.2.4. do presente Programa do Concurso, tiverem sido juntadas apenas as cópias dos documentos exigidos nesse ponto;
 - 3.8.3. Quando os documentos apresentados ao abrigo dos pontos 3.2.2. ou 3.2.3. não estiverem em conformidade com as respectivas exigências;
 - 3.8.4. Não fizer acompanhar os documentos indicados nos pontos 3.2.6. ou 3.2.7. do presente Programa do Concurso;
 - 3.8.5. No caso de haver delegação de poderes, não se fizer acompanhar dos documentos exigidos no ponto 3.2.8. do presente Programa do Concurso ou não estiver indicado que são conferidos ao procurador

os respectivos poderes;

3.8.6. Não estiver aposto no documento o carimbo do concorrente cuja aposição é exigida;

3.8.7. Na assinatura da proposta não tiver sido indicado o nome do assinante.

3.9. Quando ocorrer situação de admissão condicional da proposta, o concorrente deve proceder no prazo de 24 horas à sanação das irregularidades detectadas, sob pena de caducidade da respectiva admissão e de ser excluído da sua qualidade de concorrente.

4. VISITA NO LOCAL

Para que todos os concorrentes possam compreender claramente o conteúdo dos serviços do objecto do concurso, a DSC organizará visita no local.

Cada concorrente deve preencher antes da data indicada no anúncio do concurso, o “Pedido de Acesso à DSC” (Anexo IV da Parte II do Caderno de Encargos) e enviar por fax até às 10:00 horas da manhã do dia 29 de Junho de 2026 para a Divisão Financeira e Patrimonial da DSC (fax: 2888 1215), indicando o nome e os dados de identificação dos representantes que comparecerão à visita (duas pessoas no máximo).

4.1 Hora da visita e ponto de encontro: **Balcão de Recepção do rés-do-chão do Complexo para Trabalhadores da DSC, sita na Estrada da Barragem de Ká Hó, Coloane, Macau, às 10:00 horas da manhã de 30 de Junho de 2026;**

4.2 Durante a visita no local, cada concorrente deve tomar integralmente conhecimento de todas as circunstâncias que possam vir a afectar a execução dos trabalhos. Não serão aceites quaisquer reclamações com o fundamento da falta de conhecimento do local de trabalho.

5. PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

5.1 Os esclarecimentos respeitantes ao processo do presente concurso público devem ser obrigatoriamente solicitados **por escrito e apresentados, até à data indicada no anúncio do concurso em questão,** no Balcão de Recepção do rés-do-chão do Complexo para Trabalhadores da Direcção dos Serviços Correccionais, sita na Estrada da Barragem de Ká Hó, Coloane, Macau;

5.2 É da responsabilidade própria do concorrente dirigir-se à DSC ou visitar a sua página electrónica (<http://www.dsc.gov.mo>) para consultar as informações mais recentes sobre o presente concurso público, desde a data de publicação

do anúncio até à data limite da entrega de propostas;

- 5.3 Qualquer deficiência ou atraso decorrente da omissão, por responsabilidade do próprio concorrente, das informações mais actualizadas do presente concurso público é da sua inteira responsabilidade;
- 5.4 Em caso de dúvidas, pode contactar a Sra. Chan ou o Sr. Lam da Divisão Financeira e Patrimonial da DSC (telefone: 2888 1211, ext.514 ou 507).

6. ENTREGA DE PROPOSTAS

- 6.1. Os concorrentes devem entregar as propostas **até à data limite prevista no anúncio do concurso** por meio das seguintes formas:

- 6.1.1. Entregar a proposta pessoalmente no **Balcão de Recepção do rés-do-chão do Complexo para Trabalhadores da DSC**, sita na Estrada da Barragem de Ká Hó, Coloane, Macau. **Após a entrega, o remetente da proposta receberá de imediato o respectivo recibo;** ou
- 6.1.2. Enviar a proposta por correio, obrigatoriamente através de correio registado “com aviso de recepção” para o endereço postal: “Direcção dos Serviços Correccionais – Estrada da Barragem de Ká Hó, Coloane, Macau”. Em caso de atraso ou extravio, a responsabilidade é do concorrente.

- 6.2. **Não serão admitidas as propostas recebidas depois da hora limite,** independentemente da forma de entrega, pessoal ou por correio;
- 6.3. Caso a DSC, por motivos de força maior, se encontre encerrada na data limite para entrega de propostas, a hora limite para entrega de propostas é prorrogada até às 17:00 horas do primeiro dia útil imediatamente seguinte.

7. SESSÃO DO ACTO PÚBLICO DO CONCURSO

- 7.1. A sessão do acto público do concurso será realizada na **hora prevista no anúncio do concurso**, na Sala 408 do 4.º andar do Edifício de Treinos da DSC, sita na Estrada da Barragem de Ká Hó, Coloane, Macau;
- 7.2. Caso a DSC, por motivos de força maior, esteja encerrada nesse dia, a sessão do acto público do concurso será adiada para o primeiro dia útil imediatamente seguinte, realizada à mesma hora; ou para o primeiro dia útil imediatamente seguinte à data limite para entrega de propostas, realizada à mesma hora, quando se verificar a situação mencionada no ponto 6.3. do

presente Programa do Concurso;

- 7.3. No dia e hora para o acto público das propostas previamente fixados no ponto 7.1. do presente Programa do Concurso, serão convocados os membros da comissão da DSC constituída para o efeito, a fim de procederem à abertura das propostas, bem como verificarem se os documentos exigidos no Programa do Concurso satisfazem os requisitos;
- 7.4. Na sessão do acto público do concurso será deliberado sobre a admissão, a admissão condicional e a exclusão das propostas; para tal, os concorrentes ou seus representantes legais devem estar presentes nessa sessão a fim de esclarecer as eventuais dúvidas relativas aos documentos apresentados para o concurso ou apresentar reclamação de imediato quando necessário;
- 7.5. Os concorrentes ou seus representantes legais podem consultar os documentos de propostas, mas no caso de haver delegação de poderes, só podem consultar os mesmos após a apresentação dos documentos de delegação de poderes indicados no ponto 3.2.8. do Programa do Concurso.

8. RECLAMAÇÃO

- 8.1. Caso no decurso do concurso tenham sido omitidas determinadas formalidades ou se verifiquem irregularidades, qualquer interessado pode apresentar reclamação, por escrito, para o Director da DSC, no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data em que tomou conhecimento do facto;
- 8.2. O concorrente ou seu representante legal pode apresentar reclamação contra a deliberação da comissão durante a sessão do acto público de propostas, sendo os respectivos processos regulados no artigo 25.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 63/85/M, de 6 de Julho.

9. APRECIACÃO NÃO ADMINISTRATIVA DAS PROPOSTAS

A Divisão Financeira e Patrimonial da DSC encaminhará os processos do presente concurso à Comissão de Selecção para proceder à avaliação. Caso a referida comissão considere necessário, irá submetê-los a outras entidades qualificadas ou competentes para selecção de uma proposta mais vantajosa em prol do Governo da RAEM.

10. CRITÉRIOS DE ADJUDICAÇÃO

Em cumprimento dos requisitos específicos estabelecidos nos Anexos I e II da Parte II do Caderno de Encargos, selecciona-se o melhor prestador de serviços, adoptando-se os seguintes critérios de avaliação para pontuação:

10.1 Preço do pequeno-almoço, almoço e jantar incluídos no pacote: 50%

A pontuação é calculada com base no preço total resultante da soma dos preços do pequeno-almoço, almoço e jantar incluídos no pacote, constantes da proposta. A pontuação do concorrente será obtida tomando como numerador o preço total mais baixo e como denominador o preço total de cada empresa, multiplicando o quociente assim obtido por 50. Caso, por falta de qualquer um dos preços das refeições acima referidos, a comissão de selecção não consiga proceder à pontuação, esse item será considerado como 0 (zero) pontos;

– Preço total = pequeno-almoço do pacote + almoço do pacote + jantar do pacote

10.2 Diversidade da ementa das refeições pacote: 15%

O concorrente deve conceber as ementa das refeições do pacote de acordo com os requisitos dos pontos 12 e 13 do Anexo I da Parte II do Caderno de Encargos – “Requisitos e notas importantes sobre o fornecimento das refeições do pacote”. Caso as ementas das refeições do pacote de 14 dias apresentadas não cumpram os referidos requisitos, ou sejam fornecidas ementas do pacote para menos de 14 dias, será atribuída a pontuação de 0 (zero) pontos;

10.3 Ementa a custo próprio: 10%

10.3.1. Preço dos “Itens designados” na ementa a custo próprio: 5%

A pontuação será atribuída com base nos preços unitários de cada “Item designado” constantes da ementa a custo próprio apresentada na proposta. O método de pontuação consiste em: quanto mais baixo for o valor proposto em relação ao preço de referência (ver Anexo II da Parte II do Caderno de Encargos), mais alta será a pontuação; quanto mais alto for o valor proposto em relação ao preço de referência, mais baixa será a pontuação. De seguida, somam-se as pontuações de todos os itens e calcula-se a média, que corresponderá à pontuação obtida nos “Itens designados”; Caso, por falta de qualquer um dos preços dos itens designados, a comissão de selecção não consiga proceder à pontuação, esse item será considerado como 0 (zero) pontos;

10.3.2. Diversidade dos pratos dos “Outros itens da ementa” na ementa a

custo próprio: 5%

A pontuação é atribuída de acordo com a variedade de pratos e o número de opções disponíveis apresentados nos “Outros itens da ementa” constantes da proposta. Caso não seja fornecida tal informação, esse item será considerado como 0 (zero) pontos.

10.4 Qualidade das refeições: 7%

- O concorrente deverá disponibilizar uma **degustação gratuita**. A forma da degustação será anunciada no dia da reunião de abertura das propostas;
- Se o prato da degustação gratuita fornecido pelo concorrente não cumprir os requisitos (por exemplo, no prato “arroz com carne de vaca e tomate”, falta a carne de vaca ou tomate), será considerado como 0 (zero) pontos.

10.5 Experiência anterior em serviços de fornecimento de refeições do mesmo tipo: 5%

A pontuação é atribuída de acordo com o “Currículo de Serviços de Fornecimento de Refeições” apresentado na proposta:

- Caso não sejam entregues cópias dos documentos comprovativos relevantes (tais como: contratos de prestação de serviços, cartas, ordens de compra ou facturas, etc.), ou se os referidos documentos não demonstrarem o cumprimento dos requisitos, ou se o “Currículo de Serviços de Fornecimento de Refeições” apresentado divergir do descrito nas cópias dos documentos comprovativos, impossibilitando a verificação da informação, essa experiência será considerada com 0 (zero) pontos.

10.6 Certificados de segurança alimentar: 3%

A classificação é atribuída com base nos certificados de qualidade válidos apresentados na proposta, nomeadamente certificados de segurança alimentar, certificados de higiene, HACCP, ISO, entre outros. Caso não seja fornecida tal informação, esse item será considerado como 0 (zero) pontos;

10.7 Medidas de contratação prioritária de trabalhadores locais e de formação e promoção: 10%

10.7.1. Proporção de trabalhadores locais contratados pelo concorrente: 5%

10.7.2. Medidas apresentadas pelo concorrente que contribuam para aumentar gradualmente a proporção de trabalhadores locais e para melhorar as suas oportunidades de formação e promoção, bem como

o plano de implementação concreto dessas medidas: 5%

- 10.8 Durante a fase de avaliação das propostas, se for detectado que o concorrente, desde 1 de Janeiro de 2021, foi punido com sanção administrativa ou penal por violação da Lei n.º 5/2013 (Lei de segurança alimentar), incluindo incidentes de segurança alimentar como intoxicação alimentar, doenças de origem alimentar, contaminação de alimentos, entre outros, a proposta não será pontuada;
- 10.9 As pontuações de cada item serão calculadas com arredondamento a duas casas decimais;
- 10.10 Caso existam propostas com a mesma pontuação total mais elevada, terá prioridade a proposta que apresentar o preço total mais baixo.

11. DIREITO DE ADJUDICAÇÃO

- 11.1. A entidade adjudicante pode não adjudicar ao concorrente que proponha o preço mais baixo, quando da conclusão obtida através do parecer da comissão de selecção resulte maiores benefícios para a RAEM, não obstante o preço proposto ser mais elevado, devido aos serviços prestados serem mais adequados aos requisitos, ou a outras condições mais vantajosas;
- 11.2. Sempre que se suspeite de conluio entre todos os concorrentes ou todas as propostas não cumpram os requisitos devido a preços anormais, não correspondência das qualidades aos critérios, ou por outras razões, a entidade adjudicante pode tomar a decisão de não adjudicação;
- 11.3. Quando os preços propostos em todas as propostas ou na proposta mais ideal excederem significativamente o preço orçamentado, ou a situação da dotação orçamental não for favorável, a entidade adjudicante pode tomar a decisão de adjudicação parcial ou de não adjudicação;
- 11.4. Tendo como pressuposto os interesses públicos, a entidade adjudicante pode tomar a decisão de adjudicação parcial ou de não adjudicação;
- 11.5. Caso se verifique que o concorrente com a pontuação total mais elevada, entre 1 de Janeiro de 2021 e a data da adjudicação, tenha sido punido com sanção administrativa ou penal por infracção à Lei n.º 5/2013 (Lei de segurança alimentar), a adjudicação será atribuída ao concorrente com a segunda pontuação total mais elevada, e assim sucessivamente;
- 11.6. Após a adjudicação, caso se verifique que o adjudicatário, entre 1 de Janeiro de 2021 e a data de entrada em vigor do contrato, tenha sido punido com sanção administrativa ou penal por infracção à Lei n.º 5/2013 (Lei de segurança alimentar), a entidade adjudicante revogará a decisão de adjudicação;

12. CAUÇÃO PROVISÓRIA

- 12.1. A caução provisória serve de garantia do cumprimento exacto e pontual das obrigações resultantes da entrega de propostas por parte do concorrentes, cuja importância é de MOP 310 000,00 (trezentas e dez mil patacas);
- 12.2. Os concorrentes devem prestar a caução provisória referida no ponto 12.1, em conformidade com as formas indicadas no número 3.2.1. do presente Programa do Concurso;
- 12.3. Após a adjudicação pela entidade adjudicante e a celebração do contrato escrito com o adjudicatário, serão restituídas as cauções provisórias, sem juros, ou desobrigadas as respectivas garantias bancárias aos concorrentes não adjudicados;
- 12.4. Em relação ao adjudicatário, esta restituição é efectuada após a prestação da caução definitiva;
- 12.5. A caução provisória será revertida para o Governo da RAEM, salvo se for devidamente comprovada a existência de motivos de força maior/de inimizabilidade, caso ocorrer qualquer uma das seguintes situações:
 - 12.5.1. Quando os concorrentes desistirem do concurso, de pois de abertas as respectivas propostas;
 - 12.5.2. Quando o adjudicatário não prestar a caução definitiva, nos termos do ponto 13 do presente Programa do Concurso.

13. CAUÇÃO DEFINITIVA

- 13.1. A caução definitiva equivale a 4% (quatro por cento) do valor total dos serviços adjudicados;
- 13.2. O adjudicatário deve prestar a caução definitiva **até oito dias** após a recepção do aviso de adjudicação da DSC;
- 13.3. O adjudicatário deve prestar a caução definitiva **em numerário ou garantia bancária** (essa garantia bancária não pode ser sujeita a condições ou termo resolutivo, ver Modelo I);
- 13.4. Quando ocorra a situação referida no n.º 3 do artigo 46.º do Decreto-Lei n.º 63/85/M, de 6 de Julho, o adjudicatário perderá a favor do adjudicante a caução definitiva prestada, considerando-se desde logo a adjudicação sem efeito.

14. INTERPRETAÇÃO

Na interpretação do conteúdo do presente Programa do Concurso prevalece a versão em língua chinesa.

15. INSTRUÇÕES DE AQUISIÇÃO

Ao presente concurso público são aplicáveis as “Instruções quanto à aquisição e ao uso prioritário de bens e serviços de Macau pelo Governo” da DSF:

- 15.1. Caso se verifique uma situação de igualdade de condições no artigo/serviço, são considerados prioritariamente os “produtos de Macau” e “serviços de Macau”;
- 15.2. Quando o preço dos “produtos de Macau” ou dos “serviços de Macau” for superior ao preço mais baixo dos produtos/serviços fabricados fora da RAEM, serão considerados como tendo a mesma pontuação de preço, desde que a diferença de preços não exceda 15%;
- 15.3. Os “produtos de Macau” são:
 - 15.3.1. Os produtos que sejam declarados por empresários comerciais, titulares de licença industrial emitida pela Direcção dos Serviços de Economia e Desenvolvimento Tecnológico, como sendo produtos fabricados em Macau no âmbito do exercício de actividades autorizadas;
 - 15.3.2. Os produtos que sejam declarados por empresários comerciais, subsidiados pelo Fundo das Indústrias Culturais, como sendo produtos das indústrias culturais e criativas de Macau.
- 15.4. Os “serviços de Macau” são os serviços prestados por “empresas de Macau” na RAEM, enquanto as “empresas de Macau” são, para efeitos fiscais, as profissões liberais e as empresas comerciais registadas na DSF:
 - 15.4.1. No caso de o empresário comercial ser pessoa singular, este deve ser residente da RAEM;
 - 15.4.2. No caso de o empresário comercial ser pessoa colectiva, mais 50% do capital dessa pessoa colectiva devem ser detidos por residente da RAEM.

16. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Em tudo o que não estiver expressamente previsto no presente Programa do Concurso, são aplicáveis ao presente concurso público o Decreto-Lei n.º 63/85/M, de 6 de Julho, e outras normas legais relativas à aquisição de bens e serviços em

vigor na RAEM.

MODELO I – GARANTIA BANCÁRIA

A pedido de _____ (designação do concorrente), com sede em _____ (endereço do concorrente), o _____ (designação do banco), com sede de pessoa colectiva de Macau em _____ (endereço do banco), presta à Direcção dos Serviços Correccionais uma garantia bancária, no montante de _____ (por extenso) patacas (MOP _____ (expresso em algarismos), como caução _____.

Quando a Direcção dos Serviços Correccionais pedir, segundo as disposições legais, o banco é obrigado a entregar imediatamente a importância necessária, com o limite do montante total supracitado, que servirá como garantia do exacto e pontual cumprimento das obrigações por parte de _____ (designação do concorrente) em virtude da aquisição do **serviço de refeições a favor do pessoal do Corpo de Guardas Prisionais da Direcção dos Serviços Correccionais e jovens do Instituto de Menores, no Concurso Público n.º 00001-CP/GA/2026.**

Se a Direcção dos Serviços Correccionais apresentar reclamação, o banco renunciará ao direito de pré-apreensão em relação ao pagamento do montante da garantia.

Esta garantia só será libertada após este banco ter recebido a comunicação escrita da Direcção dos Serviços Correccionais.

Macau, aos de de

O responsável do banco

Assinatura

DECLARAÇÃO (I)
(Aplicável a sociedade comercial)

Eu, _____ (nome do titular do órgão de administração ou/e nome de outra pessoa com poder para obrigar o concorrente), _____ (tipo e n.º do documento de identificação), _____ (estado civil) na qualidade de e em representação da _____ (designação do concorrente), com sede em _____ (endereço do concorrente), declaro com entendimento perfeito do conteúdo do Programa do Concurso e do Caderno de Encargos do **Concurso Público n.º 00001-CP/GA/2026**, aceitar, sem reservas, e obrigar-se a cumprir todas as cláusulas expressas no presente concurso público, prometendo:

- (1) Prestar os serviços adjudicados objecto do presente concurso público, de acordo com o Programa do Concurso e Caderno de Encargos, bem como, as cotações indicadas na proposta e outros compromissos, caso lhe venha a ser adjudicada a prestação de serviços no seu todo ou em parte;
- (2) Prestar a caução definitiva de acordo com as estipulações do presente concurso público, caso lhe venha a ser adjudicada a prestação de serviços no seu todo ou em parte;
- (3) O prazo de validade da proposta deverá ser de 90 (noventa) dias, contados da data do acto público do concurso, sem prejuízo do prolongamento do respectivo prazo nos termos do n.º 2 do artigo 36.º do Decreto-Lei n.º 63/85/M, de 6 de Julho;
- (4) Prestar serviços em conformidade com os requisitos dos serviços constantes do presente concurso público;
- (5) Caso a prestação de serviços lhe venha a ser adjudicada, o adjudicatário deve cumprir o dever de sigilo e declarar observar a cláusula e o princípio de sigilo definidos pela Direcção dos Serviços Correccionais por motivo de segurança, sendo proibido filmar ou fotografar dentro da área da Direcção dos Serviços Correccionais, nem fotografar ou revelar a terceiros quaisquer informações internas (incluindo comunicações e instruções internas, etc.) Deve ainda cumprir rigorosamente qualquer obrigação de sigilo escrito ou verbal e, quando receba a notificação da Direcção dos Serviços Correccionais, devolver todos os documentos, imagens e dados concernentes aos presentes serviços a esta Direcção de Serviços, sob pena de assumir as respectivas responsabilidades;
- (6) Se este serviço lhe for adjudicado, o adjudicatário deve obrigatoriamente assumir a responsabilidade civil pelos prejuízos causados à DSC e a terceiros em decorrência da execução desses trabalhos;
- (7) Observar as disposições vigentes da Lei das relações de trabalho, do Salário mínimo para os trabalhadores, da Lei da contratação de trabalhadores não residentes e da Lei de segurança alimentar;

- (8) Não ter dívidas ao Governo da RAEM resultantes das contribuições e impostos liquidados nos últimos três anos;
- (9) Em caso de a disposição do Salário mínimo para os Trabalhadores em vigor ser revista, o salário pago pelo adjudicatário a partir da data de entrada em vigor da respectiva revisão, não deve ser inferior ao salário mínimo ajustado, devendo o adjudicatário suportar por si próprio as correspondentes diferenças resultantes do ajuste do respectivo salário mínimo;
- (10) Para além de o processo de preparação de refeições estar em plena conformidade com a Lei n.º 5/2013 (Lei de segurança alimentar), não ser sujeito de sanções administrativas ou penais, resultantes da violação da Lei n.º 5/2013 (Lei de segurança alimentar) entre 1 de Janeiro de 2021 e o prazo para a entrega de propostas;
- (11) Os pratos fornecidos para degustação gratuita são todos confeccionados e transportados pela nossa empresa até à Direcção dos Serviços Correccionais.

Macau, aos de de

*O Declarante,

Aposição do carimbo do concorrente

* A assinatura deve ser feita conforme o modelo de assinatura constante na certidão de registo comercial.

DECLARAÇÃO (II)
(Aplicável a empresário comercial, pessoa singular)

Eu, _____ (*nome do empresário comercial, pessoa singular, ou/e nome de outra pessoa com poder para obrigar o concorrente a assumir obrigações*),
_____ (tipo e n.º do documento de identificação), _____
(estado civil) na qualidade de e em representação da
_____ (designação do concorrente), com sede em
_____ (endereço do concorrente), declaro com entendimento perfeito do conteúdo do Programa do Concurso e do Caderno de Encargos do **Concurso Público n.º 00001-CP/GA/2026**, aceitar, sem reservas, e obrigar-se a cumprir todas as cláusulas expressas no presente concurso público, prometendo:

- (1) Prestar os serviços adjudicados objecto do presente concurso público, de acordo com o Programa do Concurso e Caderno de Encargos, bem como, as cotações indicadas na proposta e outros compromissos, caso lhe venha a ser adjudicada a prestação de serviços no seu todo ou em parte;
- (2) Prestar a caução definitiva de acordo com as estipulações do presente concurso público, caso lhe venha a ser adjudicada a prestação de serviços no seu todo ou em parte;
- (3) O prazo de validade da proposta deverá ser de 90 (noventa) dias, contados da data do acto público do concurso, sem prejuízo do prolongamento do respectivo prazo nos termos do n.º 2 do artigo 36.º do Decreto-Lei n.º 63/85/M, de 6 de Julho;
- (4) Prestar serviços em conformidade com os requisitos dos serviços constantes do presente concurso público;
- (5) Caso a prestação de serviços lhe venha a ser adjudicada, o adjudicatário deve cumprir o dever de sigilo e declarar observar a cláusula e o princípio de sigilo definidos pela Direcção dos Serviços Correccionais por motivo de segurança, sendo proibido filmar ou fotografar dentro da área da Direcção dos Serviços Correccionais, nem fotografar ou revelar a terceiros quaisquer informações internas (incluindo comunicações e instruções internas, etc.) Deve ainda cumprir rigorosamente qualquer obrigação de sigilo escrito ou verbal e, quando receba a notificação da Direcção dos Serviços Correccionais, devolver todos os documentos, imagens e dados concernentes aos presentes serviços a esta Direcção de Serviços, sob pena de assumir as respectivas responsabilidades;
- (6) Se este serviço lhe for adjudicado, o adjudicatário deve obrigatoriamente assumir a responsabilidade civil pelos prejuízos causados à DSC e a terceiros em decorrência da execução desses trabalhos;
- (7) Observar as disposições vigentes da Lei das relações de trabalho, do Salário mínimo para os trabalhadores, da Lei da contratação de trabalhadores não residentes e da Lei de

segurança alimentar;

- (8) Não ter dívidas ao Governo da RAEM resultantes das contribuições e impostos liquidados nos últimos três anos;
- (9) Em caso de a disposição do Salário mínimo para os Trabalhadores em vigor ser revista, o salário pago pelo adjudicatário a partir da data de entrada em vigor da respectiva revisão, não deve ser inferior ao salário mínimo ajustado, devendo o adjudicatário suportar por si próprio as correspondentes diferenças resultantes do ajuste do respectivo salário mínimo;
- (10) Para além de o processo de preparação de refeições estar em plena conformidade com a Lei n.º 5/2013 (Lei de segurança alimentar), não ser sujeito de sanções administrativas ou penais, resultantes da violação da Lei n.º 5/2013 (Lei de segurança alimentar) entre 1 de Janeiro de 2021 e o prazo para a entrega de propostas;
- (11) Os pratos fornecidos para degustação gratuita são todos confeccionados e transportados pela nossa empresa até à Direcção dos Serviços Correccionais.

Macau, aos de de

****O Declarante,**

Aposição do carimbo do concorrente

* A designação preenchida deve coincidir com o dístico comercial constante da Contribuição Industrial – Conhecimento de Cobrança (Modelo M/8).

** A assinatura deve ser feita conforme o modelo de assinatura constante na certidão de registo comercial.

DECLARAÇÃO (III)

Percentagem de contratação de trabalhadores residentes em relação ao número total de todos os trabalhadores

(Aplicável a sociedade comercial)

Eu, _____ (nome do titular do órgão de administração ou/ nome de outra pessoa com poder para obrigar o concorrente a assumir obrigações), titular do _____ (tipo do documento de identificação), n.º _____, _____ (estado civil), na qualidade de _____ em representação da _____ (designação do concorrente), com sede em _____ (endereço do concorrente), declaro ter competências suficientes para fazer a seguinte declaração no que respeita às propostas de preços apresentadas no **Concurso Público n.º 00001-CP/GA/2026**:

- Se este serviço lhe for adjudicado, é obrigatório dar prioridade à contratação de trabalhadores residentes para a execução deste serviço, bem como declaro que, durante o prazo deste serviço, a percentagem de contratação de trabalhadores residentes em relação ao número total de todos os trabalhadores não será inferior a _____% (a preencher pelo concorrente).

Macau, aos _____ de _____ de _____

*O Declarante,

Aposição do carimbo do concorrente

* A assinatura deve ser feita conforme o modelo de assinatura constante na certidão de registo comercial.

DECLARAÇÃO (IV)

Percentagem de contratação de trabalhadores residentes em relação ao número total de todos os trabalhadores

(Aplicável a empresário comercial, pessoa singular)

Eu, _____ (nome do empresário comercial, pessoa singular, ou/e nome de outra pessoa com poder para obrigar o concorrente a assumir obrigações), titular do _____ (tipo do documento de identificação), n.º _____, _____ (estado civil), prestador do presente serviço sob a designação de _____ (designação do concorrente), declaro ter competências suficientes para fazer a seguinte declaração no que respeita às propostas de preços apresentadas no **Concurso Público n.º 00001-CP/GA/2026**:

- Se este serviço lhe for adjudicado, é obrigatório dar prioridade à contratação de trabalhadores residentes para a execução deste serviço, bem como declaro que, durante o prazo deste serviço, a percentagem de contratação de trabalhadores residentes em relação ao número total de todos os trabalhadores não será inferior a _____% (a preencher pelo concorrente).

Macau, aos _____ de _____ de _____

****O Declarante,**

Aposição do carimbo do concorrente

* A designação preenchida deve coincidir com o dístico comercial constante da Contribuição Industrial – Conhecimento de Cobrança (Modelo M/8).

** A assinatura deve ser feita conforme o modelo de assinatura constante na certidão de registo comercial.

DECLARAÇÃO (V)

(Aplicável a sociedade comercial – empresa com sede fora da Região Administrativa Especial de Macau)

Eu, _____ (nome do titular do órgão de administração ou/e nome de outra pessoa com poder para obrigar o concorrente a assumir obrigações), titular do _____ (tipo do documento de identificação), n.º _____, _____ (estado civil), na qualidade de _____ em representação da _____ (designação do concorrente), com sede em _____ (endereço do concorrente), declaro com competências suficientes, para a proposta apresentada no **Concurso Público n.º 00001-CP/GA/2026**, renunciar à aplicação da legislação do território a que pertence e aceitar apenas a jurisdição dos tribunais da Região Administrativa Especial de Macau, sendo aplicável a legislação em vigor na Região Administrativa Especial de Macau para a resolução de litígios.

Macau, aos _____ de _____ de _____

*O Declarante,

Aposição do carimbo do concorrente

* A assinatura deve ser efectuada conforme o modelo de assinatura constante na certidão de registo comercial, bem como reconhecida.

O reconhecimento notarial pode ser efectuado: (1) pela Direcção dos Serviços de Assuntos de Justiça, ou; 2) no Balcão de Recepção do rés-do-chão do Complexo para Trabalhadores da Direcção dos Serviços Correccionais, localizada na Estrada da Barragem Ká Hó, Coloane, Macau, sendo o documento devolvido ao concorrente após o reconhecimento. Nos termos do disposto nos artigos 3.º e 4.º do Decreto-Lei n.º 62/99/M, vigente, para o reconhecimento referido é exigida ao assinante a exibição do bilhete de identidade válido, documento equivalente ou passaporte, bem como do original ou pública-forma de eventuais documentos comprovativos da qualidade e poderes suficientes, tais como a certidão de registo comercial, estatutos sociais e procuração.)

DECLARAÇÃO (VI)

(Aplicável a concorrente não residente da Região Administrativa Especial de Macau)

Eu, _____ (nome do empresário comercial, pessoa singular, ou/e nome de outra pessoa com poder para obrigar o concorrente a assumir obrigações), titular do _____ (tipo do documento de identificação), n.º _____, _____ (estado civil), prestador do presente serviço sob a designação de _____ (designação do concorrente), declaro com competências suficientes, para a proposta apresentada no **Concurso Público n.º 00001-CP/GA/2026**, renunciar à aplicação da legislação do território a que pertence e aceitar apenas a jurisdição dos tribunais da Região Administrativa Especial de Macau, sendo aplicável a legislação em vigor na Região Administrativa Especial de Macau para a resolução de litígios:

Macau, aos _____ de _____ de _____

****O Declarante,**

Aposição do carimbo do concorrente

* A designação preenchida deve coincidir com o dístico comercial constante da Contribuição Industrial – Conhecimento de Cobrança (Modelo M/8).

* A assinatura deve ser efectuada conforme o modelo de assinatura constante na certidão de registo comercial, bem como reconhecida.

O reconhecimento notarial pode ser efectuado: (1) pela Direcção dos Serviços de Assuntos de Justiça, ou; 2) no Balcão de Recepção do rés-do-chão do Complexo para Trabalhadores da Direcção dos Serviços Correccionais, localizada na Estrada da Barragem Ká Hó, Coloane, Macau, sendo o documento devolvido ao concorrente após o reconhecimento. Nos termos do disposto nos artigos 3.º e 4.º do Decreto-Lei n.º 62/99/M, vigente, para o reconhecimento referido é exigida ao assinante a exibição do bilhete de identidade válido, documento equivalente ou passaporte, bem como do original ou pública-forma de eventuais documentos comprovativos da qualidade e poderes suficientes, tais como a certidão de registo comercial, estatutos sociais e procuração.)

Tabela I

Concurso Público n.º 00001-CP/GA/2026

Aquisição do serviço de refeições a favor do pessoal do Corpo
de Guardas Prisionais da Direcção dos Serviços Correccionais e
jovens do Instituto de Menores

Tabela de Cotação de Preços

A. Preços das refeições do pacote para o pessoal do CGP da DSC e jovens do Instituto de Menores

Item de refeição	Preço (Pataca)
Preço unitário por pessoa das refeições do pacote para o pessoal do CGP da DSC e jovens do Instituto de Menores	
Pequeno-almoço do pacote	
Almoço do pacote	
Jantar do pacote	

B. Preços da ementa a custo próprio

B1. Itens designados

Item	Bebidas frias e quentes (preços idênticos para frio e quente)	Item	Preço (MOP)	Item	Preço (MOP)
Chá com leite		Pães variados (salgados e doces)		Massa de trigo/arroz	
Café		Torrada com manteiga		Massa de trigo/arroz	
Chá com limão		Torrada com marmelada		Massa de trigo/arroz	
Água com limão		Torrada com pasta de amendoim		Massa de trigo/arroz	
Bebida com xarope de crisântemo e mel		Sanduíche com ovo		Adicionar legumes	
Bebida com xarope de agrião e mel		Sanduíche com carne de porco		adicionar ovo	
Ovaltine		Sanduíche com sardinha picante		Adicionar carne de porco enlatado	
Horlicks		Bifana		Adicionar fiambre	
Café misturado com		Pão com costeletas de porco		Adicionar salsicha	
Bebida com mel e		Sanduíche com fiambre e ovo		Massa instantânea	
Café de grão moído na		Sanduíche com carne de porco		Massa de arroz	

B2. Outros itens da ementa

Número	Nome do prato	Preço (MOP)	Horário de serviço
1	ex. arroz com costeletas de porco e cebola		
2	ex. massa com wonton		
3	ex. massa com peito bovino		
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

Nota: Se as linhas forem insuficientes, acrescente-as por conta própria.

Nome do concorrente: _____

Assinatura do concorrente ou seu representante : _____

Selo do concorrente: _____ Nome: _____

Data: _____ Cargo: _____

Observação: Esta cotação é a que prevalece.

Tabela II

Concurso Público n.º 00001-CP/GA/2026

Aquisição do serviço de refeições a favor do pessoal do Corpo de Guardas Prisionais da Direcção dos Serviços Correccionais e jovens do Instituto de Menores

Currículo de Serviços de Fornecimento de Refeições

Número	Designação da instituição	Conteúdo do serviço	Duração do serviço (dia/mês/ano)	Número de refeições
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

Nota:

- Deve possuir experiência na prestação de serviços de fornecimento de refeições do mesmo tipo ou similares para hospitais, escolas ou outras instituições gerais de Macau, entre 2021 e 2025. Cada experiência deve ter uma duração mínima contínua de 6 meses e um total diário de refeições não inferior a 150 unidades;
- Caso não sejam apresentadas cópias dos documentos comprovativos relevantes (como cópias de contratos de prestação de serviços, cartas, notas de encomenda ou facturas), os documentos apresentados não reflitam os requisitos exigidos, ou o “Currículo de Serviços de Fornecimento de Refeições” entregue seja diferente do descrito nas cópias dos documentos comprovativos, impossibilitando a verificação dos dados, essa experiência será considerada como 0 (zero) pontos;
- Nota: Se as linhas forem insuficientes, acrescente-as por conta própria.

Nome do concorrente: _____

Assinatura do concorrente ou seu representante: _____

Selo do concorrente: _____

Nome: _____

Data: _____

Cargo: _____

Tabela III
Concurso Público n.º 00001-CP/GA/2026
Aquisição do serviço de refeições a favor do pessoal do Corpo de Guardas
Prisionais da Direcção dos Serviços Correccionais e jovens do Instituto de
Menores

Ementa e Preços das Refeições Adicionais

Número	Nome do prato ou alimento	Preço unitário por pessoa (Pataca)
1	ex. papa de arroz com ovo de cem anos e fatias de carne	
2	ex. frango com arroz glutinoso	
3	ex. massa frita com brotos de feijão	
4		
5		

Nota: Refeições adicionais fornecidas durante o período entre as 21H00 e as 24H00, quando
estiver içado o sinal n.º 8 ou superior de tempestade tropical.

Nome do concorrente: _____

Assinatura do concorrente ou seu representante: _____

Selo do concorrente: _____

Nome: _____

Data: _____

Cargo: _____

Observação: Esta cotação é a que prevalece.

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I (CONDIÇÕES LEGISLATIVAS)

1. CUMPRIMENTO DOS SERVIÇOS

- 1.1. O adjudicatário deve prestar os serviços de limpeza de acordo com os requisitos da Parte II do presente Caderno de Encargos, o conteúdo da proposta apresentada e as informações suplementares;
- 1.2. Os serviços de limpeza adjudicados no presente concurso público serão prestados apenas após a recepção do aviso da DSC ou a celebração do respectivo contrato.

2. PAGAMENTO

- 2.1. O adjudicatário entregará a factura no dia 10 de cada mês. Após a confirmação da factura, a DSC efectua o respectivo pagamento em patacas;
- 2.2. As despesas mensais relativas ao serviço de refeições são calculadas com base no número real de refeições consumidas pelo pessoal do CGP e jovens do Instituto de Menores, sendo o pagamento efectuado mensalmente consoante o preço unitário;
- 2.3. Quando o número real de refeições diárias consumidas pelo pessoal do CGP seja inferior ao indicado na tabela em baixo, a DSC procederá ao pagamento com base no número mínimo diário de refeições estabelecido na referida tabela:

Tipo	Mínimo diário de refeições pagas
Pequeno-almoço (refeição do pacote)	100 unidades
Almoço (refeição do pacote)	100 unidades
Jantar (refeição do pacote)	70 unidades

- 2.4. Para efeitos da contabilização estatística do número real de refeições consumidas pelo pessoal do CGP e do cálculo do pagamento do serviço de refeições, o pessoal do CGP, ao aceder à cantina dos trabalhadores para obter as refeições do pacote, deve passar o cartão de identificação do trabalhador no leitor de cartões, imprimir o “vale de refeição” e entregá-lo ao adjudicatário, só assim sendo consideradas para efeitos de cálculo das

despesas de refeições. Caso o pessoal do CGP se esqueça de trazer o cartão de identificação do trabalhador ou o Sistema de leitura de cartões apresente falhas, deve proceder ao registo na folha própria, só assim sendo consideradas para efeitos de cálculo das despesas de refeições;

- 2.5. A DSC apenas comparticipa uma refeição por pessoa e por cada período de refeição para o pessoal do CGP;
- 2.6. Quando o adjudicatário não tenha prestado serviço ou o serviço prestado não satisfaça os requisitos do presente concurso público, bem como qualquer uma das disposições do pedido de compra/contrato, ou tenha recebido queixas respeitante à salubridade pública, o que pode ser considerado como fundamento de não confirmação de factura, a DSC reserva-se o direito de não efectuar o respectivo pagamento ao adjudicatário, até este vir a cumprir os seus deveres e tal acto ser reconhecido, sem prejuízo das disposições dos pontos 3, 7 e 8 da Parte I do Caderno de Encargos;
- 2.7. Face à impossibilidade de prestação, pelo adjudicatário, dos serviços do objecto do contrato durante a sua vigência, por motivo a ele não imputável, a DSC não se obrigará a efectuar o pagamento das despesas correspondentes ao adjudicatário, salvo a parte já executada.

3. PENALIDADES

Em caso de incumprimento ou cumprimento deficiente do contrato de fornecimento do serviço de refeições, sem observância das disposições legais e contratuais, a DSC reserva-se o direito de impor ao adjudicatário as seguintes sanções:

- 3.1. Advertência por escrito – Qualquer facto apurado em fiscalizações, reclamações recebidas ou situações não conformes cm os requisitos deste procedimento de concurso público que, comprovadamente, constituam incumprimento ou cumprimento deficiente do contrato, sem prejuízo da saúde dos trabalhadores, darão lugar à aplicação de uma advertência por escrito. Após a notificação da advertência por escrito, o adjudicatário deverá proceder à respectiva correcção no prazo designado pela DSC;
- 3.2. Multa – Sempre que ocorrer qualquer das seguintes situações, será aplicada uma multa no valor correspondente a um décimo por cento (0,1%) do montante da adjudicação por cada ocorrência:
 - 3.2.1. Não correcção, no prazo designado, da advertência por escrito emitida ao abrigo do ponto 3.1 da Parte I do presente Caderno de

Encargos;

- 3.2.2. Reincidência na situação objecto da advertência por escrito emitido ao abrigo do ponto 3.1 do presente Caderno de Encargos. Entende-se por reincidência a ocorrência, por parte do adjudicatário, da mesma situação ou de situação similar de incumprimento ou cumprimento deficiente do contrato pela qual já tenha recebido a advertência;
- 3.2.3. Qualquer facto apurado em fiscalizações da DSC, reclamações recebidas ou situações não conformes com as solicitações da DSC que, comprovadamente, constituam incumprimento ou cumprimento deficiente do contrato, com prejuízo para a saúde dos trabalhadores;
- 3.2.4. Violação dos requisitos da Lei n.º 5/2013 (Lei de segurança alimentar) no processo de confecção das refeições, nomeadamente, alimentos insuficientemente cozinhados ou não frescos, sujos, deteriorados, com cheiro desagradável, contendo corpos estranhos, cabelos, moscas, baratas ou insectos; ou ainda quando se verifique que os utensílios de mesa não estão limpos ou contêm restos de alimentos.
- 3.3. Em caso de incumprimento ou cumprimento deficiente do contrato, o adjudicatário fica obrigado, para além da multa, a suportar as despesas adicionais daí decorrentes, tais como todos os custos relativos à aquisição de refeições no mercado, sempre que tal se mostre necessário para satisfazer as necessidades alimentares da DSC;
- 3.4. Antes da aplicação de multa, a DSC notificará o adjudicatário, por escrito, dos motivos que a justificam. Caso o adjudicatário pretenda apresentar defesa, deverá fazê-lo por escrito no prazo de 10 (dez) dias corridos a contar da data da recepção da notificação;
- 3.5. O adjudicatário deverá proceder ao pagamento da multa no prazo de 8 (oito) dias corridos a contar da data da notificação oficial do pagamento, sob pena de o respectivo valor ser deduzido da caução.

4. DEVER DE SIGILO :

- 4.1. Durante o período de vigência do contrato, bem como após a sua cessão ou conclusão, o adjudicatário deve cumprir o dever de sigilo, adoptando todas as medidas necessárias para assegurar que os seus empregados e todas as

pessoas relacionadas com o presente concurso público respeitem esse dever. O adjudicatário não poderá divulgar quaisquer informações relacionadas com este concurso público a terceiros que com ele não tenham qualquer relação, nem divulgar ou fotografar qualquer informação relativa ao interior dos edifícios (incluindo avisos internos e directrizes, entre outros, de modo a evitar a fuga de informações), sob pena de assumir as responsabilidades;

- 4.2. Quando o adjudicatário, os seus empregados ou pessoas relacionadas violarem o dever de sigilo, independentemente de culpa, o adjudicatário pagará à DSC uma indemnização compensatória a título de cláusula penal, fixada em quinze por cento (15%) do montante total da adjudicação do presente concurso público. Caso os prejuízos sofridos pela DSC sejam superiores ao montante da referidas cláusula penal, a DSC reserva-se o direito de exigir ao adjudicatário uma indemnização pela parte excedente;
- 4.3. Sem prejuízo do disposto no ponto 4.2 do presente Caderno de Encargos, a DSC tem ainda o direito de rescindir unilateralmente a adjudicação e de fazer sua a garantia definitiva prestada pelo adjudicatário, sem que este tenha direito a qualquer indemnização, e o adjudicatário deverá assumir ainda as correspondentes responsabilidades criminais e civis;

5. TRABALHADOR E SUA REMUNERAÇÃO

- 5.1. O adjudicatário deve contratar com prioridade os trabalhadores residentes da RAEM, observando a percentagem de trabalhadores residentes indicada na declaração;
- 5.2. O adjudicatário deve apresentar, no primeiro dia útil de cada mês, a lista dos trabalhadores residentes e dos não residentes que prestarão serviço à DSC nesse mês;
- 5.3. No âmbito dos serviços adjudicados, o adjudicatário deve cumprir obrigatoriamente a disposição do Salário mínimo para os trabalhadores em vigor;
- 5.4. Se o Salário mínimo para os trabalhadores vigente fosse alterado durante o período de vigência do serviço que foi adjudicado, a partir da data de entrada em vigor das alterações pertinentes, o salário a pagar por parte do adjudicatário não deverá ser inferior ao salário mínimo ajustado, devendo o adjudicatário suportar, por si mesmo, a eventual diferença entre o salário a pagar originalmente e o salário mínimo mais recente;

5.5. Quando o adjudicatário não cumprir as disposições dos pontos 5.1 a 5.4 do presente Caderno de Encargos, independentemente de existir ou não culpa do adjudicatário, este deve pagar uma cláusula penal compensatória, cujo montante é equivalente a trinta por cento (30%) do valor total adjudicado neste concurso público.

6. CAUÇÃO DEFINITIVA

- 6.1 A caução definitiva pode revestir qualquer das formas referidas no número 13 do Programa do Concurso;
- 6.2 A caução definitiva será restituída, sem juros, ao adjudicatário ou a respectiva garantia bancária será libertada após o cumprimento de todas as cláusulas por parte do mesmo, quer constantes do presente concurso público, quer contratuais, se as houver, após ter terminado o prazo da prestação de serviços;
- 6.3 Perderá o direito à recuperação da caução definitiva, quando o adjudicatário **não comparecer para assinar** o contrato, ou quando **não cumprir qualquer das cláusulas, quer constantes do presente concurso público, quer contratuais, se as houver**. No caso de incumprimento de cláusulas, não haverá prejuízo do uso simultâneo pela entidade adjudicante do **direito de rescindir unilateralmente o contrato**, salvo a existência de motivo de força maior, ou motivo não imputável ao adjudicatário, devidamente reconhecido, obrigando-se o adjudicatário a comunicar por escrito à DSC, dentro do prazo de 5 (cinco) dias, contados da data da sua verificação ou da do conhecimento dos motivos impeditivos do cumprimento das cláusulas contratuais;
- 6.4 A reversão da caução definitiva para a RAEM não representa o ressarcimento dos prejuízos sofridos ou a sofrer, e, por isso, não prejudica qualquer acção de pedido de indemnização por parte da RAEM;
- 6.5 Quando a DSC utiliza o montante da caução definitiva, conforme no número 3 da Parte I do presente Caderno de Encargos, o adjudicatário deve reconstituir a caução definitiva dentro de 20 (vinte) dias contados da data em que recebeu a respectiva notificação.

7. RESCISÃO DO CONTRATO

O adjudicatário reconhece que a DSC tem o direito de rescindir o contrato, confiscar a caução, sem que aquela tenha direito a qualquer indemnização por parte da DSC, sem prejuízo de a DSC poder intentar uma acção judicial por perdas e danos sofridos, caso o adjudicatário pratique qualquer um dos seguintes actos:

- 7.1. Se o adjudicatário for sancionada, no total, com 3 (três) ou mais multas

referidas na cláusula 3.2;

- 7.2. Utilização ou danificação abusiva ou excessiva das instalações, equipamentos e materiais por parte do adjudicatário;
- 7.3. O adjudicatário impedir a realização de vistorias, investigações ou acções de fiscalização por parte da DSC;
- 7.4. Subcontratar, no todo ou em parte, os bens ou serviços sob sua responsabilidade, ou alterar o local de confecção das refeições, sem autorização prévia da DSC;
- 7.5. Por razões imputáveis ao adjudicatário, afectar o normal funcionamento da cozinha da cantina, a qualidade dos alimentos ou o fornecimento regular das refeições, causando danos à saúde dos trabalhadores da DSC;
- 7.6. Se os alimentos fornecidos pelo adjudicatário causarem intoxicação ou doença alimentar a terceiros, e após inspecção pelo adjudicatário são a causa, o adjudicatário deverá assumir a totalidade das despesas médicas do tratamento até à recuperação dos referidos pacientes. Se daí resultar qualquer reclamação, directa ou indirecta, deverá efectuar a respectiva compensação e assumir as responsabilidades civis ou criminais que possam advir;
- 7.7. Se, após inspecção da entidade competente, for comprovado que qualquer incêndio que cause danos materiais à DSC ou ferimentos ou morte a pessoas foi causado por negligência do adjudicatário, este deverá assumir todas as despesas de reparação dos danos materiais da DSC, os custos de indemnização e as responsabilidades legais daí decorrentes; em caso de ferimentos ou morte, o adjudicatário deverá assumir a totalidade das despesas médicas do tratamento até à recuperação dos referidos pacientes. Se daí resultar qualquer reclamação, directa ou indirecta, deverá efectuar a respectiva compensação e assumir as responsabilidades civis ou criminais que possam advir;
- 7.8. Durante o período do contrato, violar a Lei n.º 5/2013 (Lei de segurança alimentar), resultando na aplicação de sanções administrativas ou penais pela entidade competente;
- 7.9. Fornecer alimentos que não cumprem as disposições de segurança alimentar;
- 7.10. As disposições dos pontos 3, 4 e 6.4. da Parte I do presente Caderno de Encargos continuam a produzir efeitos mesmo após a resolução do contrato.

8. ACORDO DE RESCISÃO DE CONTRATO

Durante a execução do contrato, se qualquer das partes propuser a rescisão do contrato, deverá notificar a outra parte por escrito com 60 (sessenta) dias de antecedência.

9. RENÚNCIA AO FORO ESPECIAL DE PAÍS ESTRANGEIRO

No caso do adjudicatário não ser residente da RAEM ou no caso do adjudicatário ser uma empresa, cuja sede de pessoa colectiva se encontra fora da RAEM, o adjudicatário renuncia a litigar em qualquer foro fora da RAEM por reconhecer e se submeter à jurisdição exclusiva dos tribunais da RAEM para decidir sobre quaisquer eventuais litígios ou conflitos de interesses.

10. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Para o que não estiver expressamente previsto no presente Caderno de Encargos e no contrato a ser celebrado, ao presente concurso público aplicam-se o Decreto-Lei n.º 63/85/M, de 6 de Julho, demais normas legais vigentes da RAEM relativas à aquisição de bens e serviços e à celebração de contrato, bem como outras disposições legais neste matéria.

11. CUMPRIMENTO DA LEGISLAÇÃO

11.1 O adjudicatário deve observar o disposto na legislação em vigor, tais como a Lei das relações de trabalho, o Salário mínimo para os trabalhadores, a Lei da contratação de trabalhadores não residentes e a Lei de segurança alimentar;

11.2 Se fosse alterado o Salário mínimo para os trabalhadores vigente, a partir da data de entrada em vigor das alterações pertinentes, o salário a pagar por parte do adjudicatário não deverá ser inferior ao salário mínimo ajustado, devendo o adjudicatário suportar, por si mesmo, a eventual diferença entre o salário a pagar originalmente e o salário mínimo mais recente.

12. TRIBUNAL COMPETENTE

Os litígios decorrentes da interpretação e execução do contrato a ser celebrado como adjudicatário, caso não possam ser resolvidos por acordo entre ambos os outorgantes, são submetidos aos tribunais competentes da RAEM.

13. DESPESAS DECORRENTES DO CONTRATO

As despesas inerentes à celebração do contrato, incluindo os encargos decorrentes da aplicação dos artigos 22.º, n.º 1, al. b), e 24.º, da Tabela Geral do Imposto do Selo, e do artigo 4.º, n.ºs 1 e 2, da Tabela de Emolumentos do Notariado, ambas em

vigor, serão liquidadas pelo adjudicatário, nos termos do n.º 3 do artigo 47.º do Decreto-Lei n.º 63/85/M, de 6 de Julho, podendo a fórmula de cálculo do montante ser consultada na *webpage* da Direcção dos Serviços de Finanças: <http://www.dsf.gov.mo>.

14. INTERPRETAÇÃO

Na interpretação do conteúdo do presente Caderno de Encargos prevalece a versão em língua chinesa.

PARTE II (REQUISITOS ESPECÍFICOS DO OBJECTO)

1. Consulte o Anexo I para os requisitos do serviço de refeições a favor do pessoal do Corpo de Guardas Prisionais e jovens do Instituto de Menores;
2. Consulte o Anexo II para as normas gerais e requisitos do fornecimento de ementa a custo próprio;
3. Consulte o Anexo III para o modelo de referência e tabelas para a concepção das refeições do pacote;
4. O prazo de serviço exigido para o presente concurso público é de 1 de Janeiro de 2027 a 31 de Dezembro de 2028;
5. No decurso de apreciação, se necessário, a comissão de selecção do presente concurso público pode solicitar ao concorrente a prestação de informações complementares e explicações relativas ao conteúdo da proposta.

Aquisição do serviço de refeições a favor do pessoal do Corpo de Guardas Prisionais da Direcção dos Serviços Correccionais e jovens do Instituto de Menores

Requisitos e notas importantes sobre o fornecimento das refeições do pacote

1. Local de preparação de refeições:

Cozinha da cantina do Complexo para os Trabalhos da Direcção dos Serviços Correccionais (DSC)

2. Prazo de serviço:

De 1 de Janeiro de 2027 a 31 de Dezembro de 2028, com a duração de 24 meses, prevalecendo o prazo efectivo de serviço que for comunicado por escrito pela DSC.

3. Destinatários do serviço do fornecimento de refeições:

Pessoal do Corpo de Guardas Prisionais (CGP) da DSC (incluindo os candidatos que são instruendos e estagiários do Curso de Formação do CGP), pessoal civil da DSC e jovens do Instituto de Menores.

4. Local de fornecimento:

Cantina do Complexo para os Trabalhadores e o Instituto de Menores (incluindo a distribuição).

5. Forma de fornecimento de refeições:

- Refeições incluídas no pacote para o pessoal do CGP: Os alimentos do pacote devem ser confeccionados no próprio dia e servidos em regime de self-service;
- Refeições da ementa a custo próprio: Os alimentos devem ser confeccionados no próprio dia;
- Refeições para os jovens do Instituto de Menores: Após serem preparadas pelo adjudicatário na cozinha da cantina dos trabalhadores do Complexo para Trabalhadores da DSC, as refeições são transportadas diariamente para o Instituto de Menores;
- Fornecimento de refeições em situações especiais: De acordo com as necessidades da DSC, um número específico de refeições deve ser entregue num local designado, com fornecimento de caixas de refeição descartáveis e talheres de uso único;

6. Horário de funcionamento da cantina dos trabalhadores:

Aberta diariamente das 07H00 às 21H00 (incluindo os dias úteis, sábados, domingos e feriados). O funcionamento da cantina dos trabalhadores mantém-se durante as tempestades tropicais.

7. Períodos de fornecimento de refeições da cantina dos trabalhadores:

- Pequeno-almoço: das 07H00 às 10H00
- Almoço: das 12H00 às 14H30
- Jantar: das 17H30 às 20H30

8. Horário de distribuição das refeições dos jovens do Instituto de Menores:

- Pequeno-almoço: das 07H00 às 07H15
- Almoço: das 11H45 às 12H00
- Jantar: das 17H00 às 17H15

9. O adjudicatário deve preparar os seguintes dois tipos de alimentação :

- Refeições incluídas no pacote: pequeno-almoço, almoço e jantar
- Ementa a custo próprio

10. Número máximo de pessoas atendidas num único dia na cantina dos trabalhadores em 2025:

	N.º total nos dias úteis	N.º total nos dias não úteis
Pequeno-almoço	237 pessoas	170 pessoas
Almoço	233 pessoas	148 pessoas
Jantar	110 pessoas	94 pessoas

11. Número de destinatários de refeições no Instituto de Menores:

Até 31 de Março de 2026, trata-se de 14 pessoas, podendo o número acrescentar ou diminuir conforme a situação real. O Instituto de Menores deverá avisar com um dia de antecedência.

12. Requisitos para as refeições do pacote do CGP:

12.1. Pequeno-almoço (refeição diária do pacote):

- 12.1.1. Alimentos: O pequeno-almoço deve incluir, diariamente, pãozinho e pão de forma, bem como três tipos de pães salgados e doces (isto é, dois salgados e um doce, ou vice-versa), estando disponíveis diariamente cinco tipos de pães, com peso não menos de 70 g cada (por exemplo: pão com salsicha, croissant, pão com creme, pão com fiambre de porco enlatado, etc., excepto pãozinho e pão de forma,

que não são considerados salgados nem doces). Além do pão, deve incluir dois tipos de alimentos principais (ex. sopa com massa de arroz, sopa com massa de ovos, papas de arroz, massa frita e diversos tipos de dim sum);

12.1.2. Bebidas: Para cada refeição, deve servir oito tipos ou mais de bebidas frias e quentes, respectivamente (ex. café, chá com leite, Horlicks, Ovaltine, bebida com xarope de crisântemo e mel, bebida com xarope de agrião e mel);

12.1.3. Deve fornecer manteiga e compota em embalagens individuais.

12.2. Almoço e jantar (refeições diárias do pacote);

12.2.1. Pratos: Em cada refeição, deve haver um prato de carne vermelha, um de carne branca e um de legumes, confeccionados à moda chinesa ou ocidental. Não deve repetir os alimentos em pratos diferentes, nem o mesmo tipo de carne para o almoço e o jantar em dois dias consecutivos. Não deve usar ainda alimentos processados (ex. salsicha, bolinha de peixe, bacon, fiambre, salsicha fumada, carne enlatada, molho com carne, qualquer produto salgado ou açucarado, qualquer produto fumado, fermentado, congelado e pré-cozido);

■ Para os pratos preparados com carne vermelha, a carne pode ser de porco, vaca, bovino, etc.;

■ Para os pratos preparados com carne branca, pode ser frango, carne de pato e ganso, bem como marisco (como filetes de pescado e fatias de peixe);

■ Deve servir legumes em cada refeição.

12.2.2. Para cada refeição, deve servir um prato vegetariano sem gordura de animais (opção para os indivíduos religiosos);

12.2.3. Para cada refeição, deve servir uma salada de legumes frescos/legumes e fruta frescos;

12.2.4. Para cada refeição, deve servir um tipo de sopa à chinesa ou ocidental;

12.2.5. Para cada refeição, deve servir um tipo de arroz, um de esparguete e um de arroz frito de estilos diferentes;

12.2.6. Para cada refeição, deve servir fruta (2 peças por pessoa em cada refeição. Ex. maçã, laranja, pera, banana, sendo o peso de cada

peça não inferior a 120 g);

12.2.7. Para cada refeição, deve servir café, chá com leite e chá preto.

12.3. Às segundas-feiras, a partir das 11H00, deve servir chá de ervas chinês de forma ilimitada e ininterrupta; às quintas-feiras, a partir das 11H00, deve servir sopa doce chinesa (tong sui) de forma ilimitada e ininterrupta;

12.4. Para os festivais chineses e ocidentais, tais como Festival do Barco-Dragão (Tung Ng), Festival do Bolo Lunar (Chong Chao), Solstício de Inverno, Natal, Ano Novo Lunar, deve servir refeições de maior abundância ou porção, bem como comida típica dos festivais (ex. dumpling de arroz glutinoso com recheio, bolo lunar, peru, pastel frito chinês);

12.5. As refeições incluídas no pacote, incluindo o pequeno-almoço, almoço e jantar, são fornecidas no horário de refeição indicado no ponto 7 para essas refeições, servidas em regime de self-service ao pessoal do CGP, ou ao pessoal civil, mediante pagamento.

13. Refeições para os jovens do Instituto de Menores:

13.1. Pequeno-almoço (refeição diária do pacote):

13.1.1. Alimentos: O pequeno-almoço deve incluir, diariamente, três tipos de pão, sendo um salgado e dois doces (ou vice-versa), com não menos de 70 g cada (por exemplo: pão com salsicha, croissant, pão com creme, pão doce e salgado, excepto pão de forma, que não é considerado nem salgado nem doce), bem como um prato adicional (ex. sopa com massa de arroz, sopa com massa de ovos, papas de arroz, e diversos tipos de dim sum);

13.1.2. Bebida: Uma bebida em embalagem, com o volume igual ou superior a 250 ml;

13.1.3. Deve fornecer manteiga e compota em embalagens individuais.

13.2. Almoço e jantar (refeições diárias do pacote):

13.2.1. Pratos: Em cada refeição, deve haver um prato de carne vermelha, um de carne branca e um de legumes, confeccionados à moda chinesa ou ocidental. Não deve repetir os alimentos em pratos diferentes, nem o mesmo tipo de carne para o almoço e o jantar em dois dias consecutivos, evitando servir comida frita. Não deve usar

ainda alimentos processados (ex. salsicha, bolinha de peixe, bacon, fiambre, salsicha fumada, carne enlatada, molho com carne, qualquer produto salgado ou açucarado, qualquer produto fumado, fermentado ou congelado e pré-cozido);

- Para os pratos preparados com carne vermelha, a carne pode ser de porco, vaca, bovino, etc.;
- Para os pratos preparados com carne branca, pode ser frango, carne de pato e ganso, bem como marisco (como filetes de pescado e fatias de peixe);
- Deve servir legumes para cada refeição.

- 13.2.2. Para cada refeição, deve servir um tipo de sopa à chinesa ou ocidental;
- 13.2.3. Para cada refeição, deve servir arroz branco ou arroz frito. Às quintas-feiras, deve servir arroz frito;
- 13.2.4. Para cada refeição, deve fornecer um tipo de fruto (ex. maçã, laranja, pera e banana, sendo o peso de cada peça não inferior a 120 g);
- 13.2.5. Para o jantar das segundas-feiras, deve servir chá de ervas chinês; para o jantar das quintas-feiras, deve servir sopa doce chinesa (tong sui);
- 13.2.6. Para os festivais chineses e ocidentais, tais como Ano Novo Lunar, Páscoa, Festival do Barco-Dragão (Tung Ng), Festival do Bolo Lunar (Chong Chao), Solstício de Inverno, Natal, deve servir refeições de maior abundância ou porção, bem como comida típica dos festivais (ex. dumpling de arroz glutinoso com recheio, bolo lunar, peru, pastel frito chinês).

14. Requisitos para a distribuição de refeições ao Instituto de Menores:

- 14.1. Os talheres e a loiça são fornecidos pelo Instituto de Menores;
- 14.2. O adjudicatário deve preparar adequadamente as refeições em embalagens e transportá-las em contentores higiénicos, selados e térmicos, de modo a garantir a sua qualidade e aspecto quando cheguem ao destino;
- 14.3. O veículo destinado à distribuição de refeições não se deve usar para transportar outras mercadorias (nomeadamente substâncias químicas ou lixo). Deve garantir a higiene do interior do veículo para evitar a contaminação cruzada dos alimentos;

- 14.4. Deve evitar o transporte em condições de sol intenso ou chuva;
- 14.5. Evite transportar as refeições para o destino demasiado cedo, distribuindo-as conforme o horário indicado no ponto 8 do Anexo I da Parte II do presente Caderno de Encargos.
15. **Deve observar as «Orientações de Higiene e Segurança Alimentar para Fornecedores de Serviços de Refeições» e o «Guia de Higiene Alimentar» do Instituto para os Assuntos Municipais (IAM) e outras directrizes de saúde estabelecidas pelos Serviços de Saúde e pelo IAM.**
16. **Organização em condições meteorológicas adversas:**
- 16.1 O adjudicatário deve garantir, mesmo em condições meteorologicamente adversas, o funcionamento da cantina dos trabalhadores e a distribuição de refeições ao Instituto de Menores, bem como os recursos humanos e o stock de alimentos suficientes para o fornecimento de refeições;
- 16.2 O adjudicatário deve fornecer uma proposta de fornecimento de refeições em condições extremas (ex. na impossibilidade do fornecimento de gás, potência e canalização, entre outros casos), apresentando-a junto com a proposta de preço base.
17. **Compete à DSC fornecer os seguintes equipamentos, itens e custos:**
- 17.1 Equipamentos básicos da cantina dos trabalhadores e cozinha:

N.º	Equipamento	N.º	Equipamento
1	1 máquina de café com moinho doméstica pequena	16	1 fogão eléctrico com quatro bocas
2	2 micro-ondas domésticos	17	2 sistemas de hidro exaustores grandes
3	2 fornos de pão domésticos	18	2 panelas de sopa basculantes
4	6 carrinhos de transporte de refeições com três tabuleiros	19	1 armário aquecedor de alimentos
5	1 máquina de fazer gelo	20	1 mesa de lavagem de loiça de um tanque
6	1 máquina de lavar loiça e 1 pia de cozinha com lava-loiça	21	1 chuveiro de alta pressão

N.º	Equipamento	N.º	Equipamento
7	4 unidades de armário para banho-maria com cuba de sopa quente	22	1 fatiadora
8	2 armários aquecedores de arroz (sopa)	23	1 picadora de carne
9	3 conjuntos de fogão industrial do tipo wok com duas bocas e queimador duplo a gás propano	24	1 unidade de fritadeira eléctrica de dois tanques e 1 mesa para fritadeira
10	3 unidades de cozedor a vapor de três camadas a gás propano	25	2 unidades de aquecedor de água de parede de 30 litros
11	4 unidades de frigorífico vertical de quatro portas	26	5 mesas de trabalho
12	2 unidades de frigorífico vertical de quatro portas para baixa temperatura	27	2 unidades de pequeno vaporizador eléctrico de 3 camadas
13	3 unidades de frigorífico de bancada	28	3 mesas de lava-loiça de duplo tanque
14	1 unidade de coifa do tipo grelha com filtro de óleo	29	2 mesas de lava-loiça de tanque simples
15	2 conjuntos de forno combinado a vapor	30	4 armários

17.2 As despesas de reparação ou substituição dos equipamentos referidos no ponto 17.1 do Anexo I da Parte II do presente Caderno de Encargos, resultantes de desgaste natural ou danos, são suportadas pela DSC, excepto se tais reparações ou substituições forem devidas a utilização inadequada por parte do adjudicatário, caso em que os respectivos custos serão suportados por este;

17.3 Todas as despesas com água, electricidade e gás de cozinha da cantina dos trabalhadores.

18. Equipamentos e serviços que o adjudicatário deve fornecer:

18.1. Todos os ingredientes para as refeições e temperos;

18.2. Todos os utensílios de cozinha (ex. panelas, woks, facas, produtos de limpeza);

- 18.3. Todos os utensílios de mesa necessários à cantina dos trabalhadores (ex. copos, pratos, garfos, pauzinhos) e, se aplicável, os utensílios de uso único para transporte de refeições, devendo todos os utensílios descartáveis cumprir o disposto na Orientações para a Utilização de Talheres Descartáveis (GL006 DSA 2017) do Departamento de Segurança Alimentar do IAM;
- 18.4. Todos os itens colocados sobre as mesas de refeição (ex. saleiros, palitos, toalhetes de mão, etc.);
- 18.5. Disponibilizar uma balança electrónica para medição do peso dos alimentos;
- 18.6. Responsabilizar-se pela limpeza diária de toda a cantina dos trabalhadores, incluindo cozinha e equipamentos de cozinha, bem como de equipamentos como a máquina de café pequena, o forno e o micro-ondas na cantina dos trabalhadores, devendo realizar uma limpeza geral profunda a cada seis meses em toda a cozinha e na cantina dos trabalhadores, compreendendo:
 - 18.6.1. Limpeza das aberturas dos sistemas de exaustão da cozinha;
 - 18.6.2. Limpeza profunda das acumulações de gordura consistentemente acumuladas no chão e nos cantos;
 - 18.6.3. Limpeza da superfície das aberturas do teto da cozinha e das cúpulas das luminárias;
 - 18.6.4. Limpeza profunda de todos os tipos de fogões;
 - 18.6.5. Lavagem dos ralos de escoamento de água;
 - 18.6.6. Remoção de sujidade e desengorduramento do chão da cozinha;
 - 18.6.7. Limpeza da gordura das prateleiras e das bancadas de trabalho;
 - 18.6.8. Limpeza dos utensílios e equipamentos de cozinha;
 - 18.6.9. Limpeza do interior e exterior de equipamentos como fornos e frigoríficos;
 - 18.6.10. Limpeza dos vidros das janelas;
 - 18.6.11. Limpeza de manchas de gordura e nódos em todas as superfícies de aço inoxidável.
- 18.7. É necessário manter permanentemente a higiene dos alimentos e a limpeza do ambiente. Na área de refeição da cantina dos trabalhadores, não é permitido

acumular restos de alimentos. Durante o período de funcionamento, deve manter-se a todo o momento a limpeza e higiene dos utensílios, das mesas e do ambiente de refeição, em conformidade com os requisitos do «Guia Técnico para a Higiene dos Alimentos» dos Serviços de Saúde. A DSC tem o direito de designar pessoal para efectuar fiscalizações periódicas ou imprevistas;

- 18.8. Durante o período das 21H00 às 24H00, caso seja emitido o sinal n.º 8 ou superior de tempestade tropical, o adjudicatário deve, a pedido da DSC, para além do fornecimento habitual das menus diários (pequeno-almoço, almoço e jantar) do pacote de refeições, assegurar a disponibilidade de alimentos adicionais (tais como papa de arroz e pratos de massa ou arroz salteados), como fornecimento entre as 22H00 e as 24H00. A composição dos referidos alimentos adicionais será coordenada entre o adjudicatário e a DSC, devendo o adjudicatário apresentar propostas com base nos preço de referência indicados no número seguinte;

– Preço de referência por cada porção de alimento adicional: MOP 18,00

- 18.9. Em caso de qualquer situação especial, o adjudicatário deve cooperar com a DSC e adoptar quaisquer medidas de contingência, incluindo o transporte de uma quantidade específica de refeições para os locais designados, sendo a ementa das refeições objecto de negociação separada, e fornecer caixas de refeição descartáveis e talheres de uso único.

- 18.10. O adjudicatário pode, a pedido da DSC, instalar máquinas de venda automática nos locais designados da cantina dos funcionários, fornecendo produtos como bebidas, snacks, massa instantânea ou bolachas;

19. Regras que o adjudicatário deve cumprir:

- 19.1. O adjudicatário deve dispor de reservas de ingredientes para, pelo menos, três dias;
- 19.2. Todos os trabalhadores afectos ao adjudicatário na cantina dos trabalhadores devem ser titulares do Bilhete de Identidade de Residente de Macau ou de documentos comprovativos de que podem trabalhar legalmente na Região Administrativa de Especial de Macau (RAEM), devendo ser dada preferência à contratação de trabalhadores locais;
- 19.3. O responsável do local deve dominar o cantonês, possuir experiência de

refeitórios, restaurantes ou cantinas dos trabalhadores, bem como conhecimentos de gestão em higiene alimentar e segurança industrial, a fim de garantir as condições de higiene dos alimentos e do ambiente na cozinha e na cantina dos trabalhadores;

- 19.4. Todos os trabalhadores que exercem funções na cantina dos trabalhadores apenas podem realizar as suas actividades laborais no âmbito da cantina e da cozinha, devendo usar diariamente um uniforme de trabalho limpo e com a identificação do estabelecimento;
- 19.5. A DSC tem o direito de exigir a substituição de trabalhadores considerados incompetentes;
- 19.6. O adjudicatário assume toda a responsabilidade relativa à disciplina e à competência profissional dos seus trabalhadores, sendo responsável pelos acidentes de trabalho e doenças profissionais dos seus colaboradores, bem como pelos danos causados a terceiros e à DSC;
- 19.7. Os trabalhadores do adjudicatário devem cumprir as «Orientações de Higiene Pessoal para Manipuladores de Alimentos» do Departamento de Segurança Alimentar do IAM e realizar exames de saúde prévios à admissão ou periódicos; durante o desempenho das funções, devem observar as normas de higiene pessoal;
- 19.8. O adjudicatário deve elaborar as ementas e preparar as refeições tendo como princípio fundamental a saúde e o valor nutricional, devendo apresentar, com duas semanas de antecedência, as ementas dos menus (pequeno-almoço, almoço e jantar) do pacote de refeições para as duas semanas seguintes (14 dias), à DSC, para aprovação. Caso as ementas não cumpram os requisitos dos pontos 12 e 13 do Anexo I da Parte II do presente Caderno de Encargos, a DSC tem o direito de alterar o conteúdo das ementas sem afectar os preços. Deverá também ser fornecida uma lista de preparados de carnes (como porco, vaca, frango, pato, ganso, peixe, marisco, etc.) que possam ser servidos ao almoço e ao jantar (ex. costeleta de porco Sa-dan, caril de vaca, frango africano, asas de frango com molho de soja, etc.), para servir de referência à DSC aquando da alteração das ementas não conformes. Em caso de circunstâncias especiais que impossibilitem o cumprimento do conteúdo da menta, o adjudicatário deverá notificar previamente a DSC;
- 19.9. Ao prestar os serviços de alimentação, o adjudicatário deve disponibilizar

todos os alimentos/bebidas de acordo com os itens e preços unitários da ementa de autofinanciamento constantes da propostas, devendo fazê-lo durante o horário de funcionamento da cantina dos trabalhadores;

- 19.10. Todos os ingredientes alimentares fornecidos devem possuir certificação de qualidade válida na RAEM, não podendo ser utilizados alimentos não tributados ou não sujeitos a fiscalização pelos serviços competentes da RAEM;
- 19.11. Sempre que ocorrer qualquer alteração na lista dos trabalhadores, o adjudicatário deve solicitar autorização por escrito à DSC com 7 (sete) dias úteis de antecedência; apenas após aprovação pela entidade competente é que os trabalhadores em causa podem exercer funções na cantina dos trabalhadores;
- 19.12. Durante o período de vigência do contrato, o preço do adjudicatário são inalteráveis. Caso o adjudicatário pretenda ajustar os preços constantes da ementa de autofinanciamento, deve solicitar previamente à DSC, com fundamento adequado, e só após autorização poderá proceder ao ajuste de preços. Adicionalmente, deve ser apresentada uma tabela comparativa entre os preços antigos e os novos para referência;
- 19.13. Os trabalhadores do adjudicatário devem cumprir o «Regulamento a que devem obedecer as entidades adjudicatárias e os seus trabalhadores nas instalações da DSC», aprovado por esta Direcção de Serviços;
- 19.14. O adjudicatário tem a responsabilidade de alertar os seus trabalhadores para que, caso se sintam indispostos (ex. diarreia, vômitos ou febre), não exerçam funções no local de trabalho;
- 19.15. O adjudicatário deve assegurar que os trabalhadores no serviço tenham uma conduta disciplinar adequada, não podendo realizar actividades incompatíveis como o exercício das suas funções;
- 19.16. O processo de confecção das refeições deve cumprir integralmente a Lei n.º 5/2013 (Lei de Segurança Alimentar), e, no período compreendido entre 1 de Janeiro de 2021 e a data de apresentação da proposta, não pode ter sido alvo de sanção administrativa ou penal por violação da referida lei;
- 19.17. Em caso de situação especial, o adjudicatário deve cooperar com a DSC e adoptar todas as medidas de contingência necessárias para garantir o

fornecimento normal das refeições;

- 19.18. O adjudicatário deve cumprir as ordens, instruções ou directrizes emitidas por esta Direcção de Serviços relativas às medidas de execução do fornecimento de refeições;
- 19.19. O adjudicatário deve garantir uma boa atitude de serviço;
- 19.20. Se o adjudicatário utilizar incorrectamente os equipamentos da cantina dos trabalhadores ou da cozinha, causando danos e necessidade de reparação, o adjudicatário suporta todas as despesas de reparação, indemnização e responsabilidades legais daí decorrentes;
- 19.21. O adjudicatário deve assegurar a competência profissional do seu pessoal, bem como a utilização segura dos equipamentos na cozinha e na cantina dos trabalhadores, evitando causar danos a terceiros. Caso tais danos ocorram, o adjudicatário é responsável por todas as despesas médicas de tratamento até à recuperação do lesado, devendo, ainda, proceder à correspondente reparação por quaisquer reclamações, directas ou indirectas, e assumir as responsabilidades civis ou criminais que possam daí resultar;
- 19.22. O adjudicatário deve assegurar e manter um número suficiente de trabalhadores na cantina/cozinha da cantina dos trabalhadores durante o fornecimento das refeições diárias de pequeno-almoço, almoço e jantar, especialmente no período de maior afluência do almoço (das 12H00 às 14H30), devendo estar presentes, pelo menos, 12 trabalhadores no local, de modo a garantir a fluidez e rapidez do fluxo de trabalho na cantina/cozinha da cantina dos trabalhadores.

20. Substituição do pessoal de serviço e reuniões de trabalho:

- 20.1 Se a DSC considerar que o desempenho do pessoal de serviço de fornecimento de refeições é insatisfatório, o adjudicatário deve substituí-lo por pessoal qualificado, no prazo determinado pela DSC;
- 20.2 A DSC tem o direito de efectuar a adequada organização do pessoal de serviço de acordo como as circunstâncias concretas, devendo esse pessoal obedecer as respectivas orientações;
- 20.3 Sempre que a DSC necessitar de realizar reuniões com o adjudicatário para discutir questões relacionadas com o serviço, o adjudicatário deve fazer-se representar por uma pessoa com poderes para o efeito.

21. Fiscalização do serviço e gestão interna:

- 21.1. O adjudicatário deve estabelecer mecanismos adequados de gestão interna, de modo a fiscalizar permanentemente a execução do presente serviço, aperfeiçoando e optimizando continuamente a qualidade do serviço, nomeadamente nos aspectos relativos à diligência, asseio, cortesia, proactividade na prestação do serviço, sabor das refeições, qualidade e segurança alimentar, bem como condições de trabalho do pessoal, devendo fornecer à DSC, sempre que solicitado, os respectivos registos de gestão;
- 21.2. A DSC procederá à avaliação da execução dos diversos trabalhos através de inspecções presenciais e análise documental, tendo o direito de avaliar e fiscalizar o cumprimento do contrato de fornecimento de refeições, incluindo a qualidade das refeições, as porções fornecidas, a confecção, o transporte e as condições de higiene. Caso sejam detectados problemas ou deficiências, o adjudicatário deve proceder às respectivas melhorias no prazo indicado pela DSC, de acordo com as observações por esta formuladas;
- 21.3. A pessoa adjudicatária deve proporcionar aos seus trabalhadores formação e instrução adequadas, tanto antes do início das funções como durante o exercício das mesmas, a fim de garantir o desempenho das funções de forma eficiente e segura;
- 21.4. A DSC tem o direito de fiscalizar, a qualquer momento, a cozinha da cantina dos trabalhadores, sem necessidade de aviso prévio à pessoa adjudicatária, devendo esta colaborar nas respectivas acções de fiscalização e auditoria e prestar assistência sempre que necessário.

22. Aquisição de Seguros:

- 22.1 O adjudicatário deve contratar, nos termos da legislação em vigor na RAEM, um seguro de acidentes de trabalho e um seguro de responsabilidade civil geral para os trabalhadores afectos ao local de prestação do serviço;
- 22.2 O adjudicatário deve também contratar, para a DSC, um seguro de responsabilidade civil perante terceiros, para cobrir indemnizações decorrentes de acidentes ou de actos culposos, negligência ou omissão que causem danos patrimoniais ou lesões corporais/morte à DSC ou a terceiros, bem como outros riscos de responsabilidade civil exigíveis por lei, sendo os respectivos prémios suportados pelo adjudicatário;

22.3 Caso os danos acidentais ultrapassem o montante referido na cláusula anterior, o excesso também será suportado pelo adjudicatário;

22.4 No prazo de 15 (quinze) dias a contar da data de assinatura do contrato, o adjudicatário deve entregar à DSC uma cópia da apólice de seguro.

23. Fiscalização:

23.1. A DSC designará pessoal para fiscalizar, através de inspecções, a qualidade geral dos serviços de alimentação, avaliar a execução dos trabalhos e notificar o adjudicatário sobre os problemas detectados nas inspecções, para efeitos de acompanhamento e resolução;

23.2. A DSC tem o direito de fiscalizar o cumprimento do contrato pelo adjudicatário e de adoptar, para o efeito, as medidas adequadas, bem como o direito de investigar, a qualquer momento, a veracidade e exatidão das informações e relatórios fornecidos pelo adjudicatário;

23.3. O adjudicatário é obrigado a prestar todos os esclarecimentos e informações necessários e a prestar toda a assistência no exercício dos poderes referidos no ponto 23.1.

24. Outras exigências:

24.1. O adjudicatário é obrigado a indemnizar quaisquer danos causados por negligência do seu pessoal na prestação dos serviços;

24.2. O adjudicatário deve dar preferência à contratação de trabalhadores locais de Macau;

24.3. Cumprir o disposto na Lei das relações de trabalho, no Salário mínimo para os trabalhadores, na Lei da contratação de trabalhadores não residentes, na Lei de segurança alimentar, vigentes, e demais regulamentos aplicáveis;

24.4. Caso as disposições do Salário mínimo para os trabalhadores vigente sejam revistas, o adjudicatário deve pagar, a partir da data de entrada em vigor da respectiva revisão, um salário não inferior ao salário mínimo ajustado, assumindo integralmente a correspondente diferença resultante do referido ajustamento.

(Fim)

Aquisição do serviço de refeições a favor do pessoal do Corpo de Guardas Prisionais da Direcção dos Serviços Correccionais e jovens do Instituto de Menores

Requisitos e informações importantes sobre o fornecimento da ementa a custo próprio

1. O pessoal civil da Direcção de Serviços de Correção (DSC) que necessite de refeições ou bebidas fornecidas pelo adjudicatário (incluindo menus do pequeno-almoço, almoço, jantar) poderá adquiri-lo por meio de pagamento. A DSC não assumirá qualquer responsabilidade financeira;
2. O pessoal do CGP que desejar escolher itens da ementa a custo próprio deverá pagar conforme os preços indicados na ementa. A DSC não assumirá qualquer responsabilidade financeira;
3. O adjudicatário deve oferecer uma ementa paga com opções fixas e variadas. A ementa deve incluir os itens específicos listados abaixo, garantindo que haja disponibilidade adequada durante o horário de funcionamento da cantina dos trabalhadores. A Direcção de Serviços de Correção estabeleceu os preços de referência para os itens específicos da ementa:

Bebidas frias e quentes (preços idênticos para frio e quente)		Pão e sanduíche		Massa de trigo/ Massa de arroz instantânea (marca Demae Iccho)	
Item	Preço (MOP)	Item	Preço (MOP)	Item	Preço (MOP)
Chá com leite	\$8.00	Pães variados (salgados e doces)	\$8.00	Massa de trigo/arroz com carne de porco enlatado e ovo	\$18.00
Café	\$9.00	Torrada com manteiga	\$8.00	Massa de trigo/arroz com fiambre e ovo	\$18.00
Chá com limão	\$7.00	Torrada com compota	\$8.00	Massa de trigo/arroz com costeletas de porco	\$18.00
Água com limão	\$7.00	Torrada com pasta de amendoim	\$8.00	Massa de trigo/arroz com sardinha picante	\$18.00
bebida com xarope de crisântemo e mel, bebida com xarope de agrião e mel	\$7.00	Sanduíche com ovo	\$10.00	Adicionar legumes	\$3.00

Bebidas frias e quentes (preços idênticos para frio e quente)		Pão e sanduíche		Massa de trigo/ Massa de arroz instantânea (marca Demae Iccho)	
Item	Preço (MOP)	Item	Preço (MOP)	Item	Preço (MOP)
Bebida com xarope de agrião e mel	\$7.00	Sanduíche com carne de porco enlatado	\$10.00	adicionar ovo	\$3.00
Ovaltine	\$9.00	Sanduíche com sardinha picante	\$10.00	Adicionar carne de porco enlatado	\$4.00
Horlicks	\$9.00	Bifana	\$12.00	Adicionar fiambre	\$4.00
Café misturado com chá com leite	\$9.00	Pão com costeleta de porco	\$12.00	Adicionar salsicha	\$4.00
Bebida com mel e limão	\$9.00	Sanduíche com fiambre e ovo	\$13.00	Massa instantânea	\$10.00
Café de grão moído na hora	\$20.00	Sanduíche com carne de porco enlatado e ovo	\$13.00	Massa de arroz instantânea	\$10.00

4. O adjudicatário deve também fornecer outros pratos (como arroz, macarrão, sopa, frutas, etc.) na ementa, indicando os nomes, preços e horários de fornecimento desses itens no formulário B2 da Tabela I do Programa do Concurso. Se o horário de fornecimento não for especificado na tabela acima, será considerado que os itens estão disponíveis durante o horário de funcionamento da cantina dos trabalhadores;
5. Se o adjudicatário desejar vender individualmente os itens constantes dos menus, deverá indicar os preços unitários e os horários de fornecimento de cada item na ementa.

Aquisição do serviço de refeições a favor do pessoal do Corpo de Guardas Prisionais da Direcção dos Serviços Correccionais e jovens do Instituto de Menores

Modelo de Referência e Tabelas para a Concepção das Refeições do Pacote

O adjudicatário deve cumprir as exigências dos pontos 12 e 13 do Anexo I da Parte II do presente Caderno de Encargos ao elaborar os menus das refeições do pacote (pequeno-almoço, almoço e jantar) de 14 dias para o pessoal do CGP e os jovens internados do Instituto de Menores, apresentando-os consoante o seguinte modelo:

Exemplos de modelo dos menus:

Exemplo: Dia 1 (pequeno-almoço)

Número	Requisitos dos pratos	Nome do prato ou alimento
Menu do pequeno-almoço		
1	Fornecimento obrigatório	Pãozinho e pão de forma
2	Três opções de pão (dois salgados e um doce, ou dois doces e um salgado)	Pão de abacaxi
3		Pão de cocktail
4		Pão de cachorro-quente
5	Outros dois tipos de pratos principais	Massa com tomate e ovo
6		Siu mai
7	Bebidas (8 tipos ou mais, frias e quentes)	Café, chá com leite, chá de limão, chá de limão com mel, Horlicks, Ovaltine, bebida com xarope de crisântemo e mel, bebida com xarope de agrião e mel
8	Fornecimento obrigatório	Manteiga e marmelada embaladas individualmente
Menus do almoço ou jantar		
1	Inclui um prato com carne vermelha, um com carne	Costelas de porco cozidas no vapor com abóbora, alho e molho de soja

Concurso público n.º 00001-CP/GA/2026, Parte II, Anexo III

Número	Requisitos dos pratos	Nome do prato ou alimento
2	branca e um com legumes	Peixe cozido no vapor
3		Bok choy refogado
4	Um prato vegetariano cozido sem óleo de origem animal	Brotos de bambu refogados com alho
5	Salada preparada com legumes/frutos frescos	Salada de legumes
6	Uma sopa chinesa ou ocidental	Sopa de ossos de porco com rainha-da-noite e cenoura
7	Arroz branco, esparguete/massa e um tipo de arroz frito	Arroz branco
8		Esparguete com tiras de carne bovina
9		Arroz frito ocidental
10	Fruta	Maças e bananas
11	3 tipos de bebidas	Café, chá com leite e chá preto
12	Chá de ervas chinês ou doce chinês em dias específicos	Segunda-feira: chá de cinco ervas; Quinta-feira: sopa de feijão vermelho

Nota:

Além do que é exigido nos pontos 12 e 13 do Anexo I da Parte II do presente Caderno de Encargos, caso o adjudicatário possa disponibilizar mais pratos (excluindo sopas, arroz, esparguete/massa, frutos, saladas e bebidas), poderá aumentar o número de linhas para preencher.

Concurso público n.º 00001-CP/GA/2026, Parte II, Anexo III

Tabela dos pratos dos menus

Número	Nome do prato ou alimento						
	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5	Dia 6	Dia 7
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Menu do pequeno-almoço							
1	Pãozinho e pão de forma						
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8	Manteiga e marmelada embaladas individualmente						
Menus do almoço							
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

Concurso público n.º 00001-CP/GA/2026, Parte II, Anexo III

Número	Nome do prato ou alimento						
	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5	Dia 6	Dia 7
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
11							
12							
Menu do jantar							
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							

Concurso público n.º 00001-CP/GA/2026, Parte II, Anexo III

Número	Nome do prato ou alimento						
	Dia 8	Dia 9	Dia 10	Dia 11	Dia 12	Dia 13	Dia 14
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Menu do pequeno-almoço							
1	Pãozinho e pão de forma						
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8	Manteiga e marmelada individualmente embaladas						
Menu do almoço							
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

Concurso público n.º 00001-CP/GA/2026, Parte II, Anexo III

Número	Nome do prato ou alimento						
	Dia 8	Dia 9	Dia 10	Dia 11	Dia 12	Dia 13	Dia 14
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
11							
12							
Menu do jantar							
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							

Nome do concorrente

Assinatura do concorrente ou seu representante

Selo do concorrente

Nome

Data

Cargo

Pedido de acesso à Direcção dos Serviços Correccionais

Em conformidade com as medidas de segurança da DSC, solicitamos o preenchimento deste formulário a todas as empresas/entidades que entrem nas instalações para entrega de mercadorias, recolha de títulos de pagamento e reparação ou manutenção, tendo em conta os seguintes pontos:

- O formulário deve ser enviado por fax para os números abaixo com pelo menos um dia útil de antecedência em relação à entrada nas instalações. A DSC reserva-se o direito de recusar o acesso caso a entrega do formulário ocorra com menos de um dia útil de antecedência.

Fax: 28881215 (entrega de mercadorias, recolha de títulos de pagamento)

28882712 (reparação ou manutenção)

- Os dados ou documentos apresentados pela empresa/entidade requerente destinam-se exclusivamente a serem utilizados para os procedimentos de tratamento e execução do projecto em causa e a aquisição de bens e serviços, bem como a gestão da ordem e segurança da DSC, sendo que os dados são processados nos termos da Lei n.º 8/2005 (Lei da Protecção de Dados Pessoais) e demais legislação aplicável. Os titulares dos dados gozam do direito de acesso, rectificação e actualização dos seus dados pessoais constantes da DSC.
- As pessoas com acesso autorizado devem exhibir um documento de identificação válido à entrada das instalações, para verificação de identidade pelos funcionários da DSC.
- Não é permitida a entrega de mercadorias nos seguintes períodos, dada a circulação de veículos regularmente elevada nas instalações da DSC:

Manhã: das 08H45 às 09H15, das 12H45 às 13H15

Tarde: das 14H15 às 14H45, das 17H15 às 17H45

- Devem ser observadas as regras da DSC, bem como as orientações fornecidas pelos funcionários.
- Em caso de dúvida, por favor, ligue para 28881211 e peça para ser transferido para as seguintes extensões para consultas:

Entrega de mercadorias: ext. 204, 222 ou 332

Recolha de títulos de pagamento: ext. 261, 272 ou 315

Reparação ou manutenção: ext. 309, 312 ou 542

A preencher pela empresa/entidade requerente

A nossa empresa/entidade (designação) _____
entrará na Direcção dos Serviços Correccionais entre as 10 H 00 do dia ____ de ____ de 2026
e as ____ H ____ do dia ____ de ____ de 2026, para fins de:

- ☐ Entrega de mercadorias - nota de encomenda/ajuste directo n.º _____
☐ Recolha de títulos de pagamento
☐ Reparação ou manutenção
☒ Outro (por favor, especifique) Concurso Público para a "Aquisição do serviço de refeições a favor do
peçoal do Corpo de Guardas Prisionais da Direcção dos Serviços
Correccionais e jovens do Instituto de Menores" – Visita no local

Dados do pessoal da nossa empresa/entidade:

(1) Nome, sexo e número de documento de identificação do pessoal:

Nome	Sexo	N.º de documento de identificação

(2) Veículos a aceder às instalações da DSC (apenas para entrega de mercadorias, reparação ou manutenção):

Matrícula : _____ Matrícula : _____

Contacto e telefone na nossa empresa/entidade:

Nome : _____ Telefone n.º : _____

Carimbo da empresa/entidade
e assinatura do responsável

/ /

A preencher pela DSC

Destino : ☐ Edif. Adm ☐ ZPM ☐ ZPF ☒ Outro Complexo para Trabalhadores

Pedido de acesso à Direcção dos Serviços Correccionais

Em conformidade com as medidas de segurança da DSC, solicitamos o preenchimento deste formulário a todas as empresas/entidades que entrem nas instalações para entrega de mercadorias, recolha de títulos de pagamento e reparação ou manutenção, tendo em conta os seguintes pontos:

- O formulário deve ser enviado por fax para os números abaixo com pelo menos um dia útil de antecedência em relação à entrada nas instalações. A DSC reserva-se o direito de recusar o acesso caso a entrega do formulário ocorra com menos de um dia útil de antecedência.

Fax: 28881215 (entrega de mercadorias, recolha de títulos de pagamento)

28882712 (reparação ou manutenção)

- Os dados ou documentos apresentados pela empresa/entidade requerente destinam-se exclusivamente a serem utilizados para os procedimentos de tratamento e execução do projecto em causa, a aquisição de bens e serviços, bem como a gestão da ordem e segurança da DSC, sendo que os dados são processados nos termos da Lei n.º 8/2005 (Lei da Protecção de Dados Pessoais) e demais legislação aplicável. Os titulares dos dados gozam do direito de acesso, rectificação e actualização dos seus dados pessoais constantes da DSC.
- As pessoas com acesso autorizado devem exhibir um documento de identificação válido à entrada das instalações, para verificação de identidade pelos funcionários da DSC.
- Não é permitida a entrega de mercadorias nos seguintes períodos, dada a circulação de veículos regularmente elevada nas instalações da DSC:

Manhã: das 08H45 às 09H15, das 12H45 às 13H15

Tarde: das 14H15 às 14H45, das 17H15 às 17H45

- Devem ser observadas as regras da DSC, bem como as orientações fornecidas pelos funcionários.
- Em caso de dúvida, por favor, ligue para 28881211 e peça para ser transferido para as seguintes extensões para consultas:

Entrega de mercadorias: ext. 204, 222 ou 332

Recolha de títulos de pagamento: ext. 261, 272 ou 315

Reparação ou manutenção: ext. 309, 312 ou 542

Concurso público n.º 00001-CP/GA/2026, Parte II, Anexo IV

A preencher pela empresa/entidade requerente

A nossa empresa/entidade (designação) _____

entrará na Direcção dos Serviços Correccionais entre as 10 H 00 do dia ____ de ____ de 2026
e as ____ H ____ do dia ____ de ____ de 2026, para fins de:

- ☐ Entrega de mercadorias - nota de encomenda/ajuste directo n.º _____
- ☐ Recolha de títulos de pagamento
- ☐ Reparação ou manutenção
- ☒ Outro (por favor, especifique) Concurso Público para a “Aquisição do serviço de refeições a favor do
peçoal do Corpo de Guardas Prisionais da Direcção dos Serviços
Correccionais e jovens do Instituto de Menores” – Sessão do acto
público do concurso

Dados do pessoal da nossa empresa/entidade:

(1) Nome, sexo e número de documento de identificação do pessoal:

Nome	Sexo	N.º de documento de identificação

(2) Veículos a aceder às instalações da DSC (apenas para entrega de mercadorias, reparação ou manutenção):

Matrícula : _____ Matrícula : _____

Contacto e telefone na nossa empresa/entidade:

Nome : _____ Telefone n.º : _____

Carimbo da empresa/entidade
e assinatura do responsável

/ /

A preencher pela DSC

Destino : ☐ Edif. Adm ☐ ZPM ☐ ZPF ☒ Outro Edifício de Treinos